

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., Ratnawati, L. 2017. Quality Assessment of Dry Noodles Made From Blend of Mocaf, Rice Flour and Corn Flour. *IOP Conference Series : Earth and Environmental Science* 101 : 1-9
- Alemayehu, D., Desse, G., Abegaz, K. F., Desalean, B.B., Getahun, D. 2016. Proximate, Minerale Composition and Sensory Acceptability of Home-Made Noodles from Stinging Nettle (*Urtica simensis*) Leave and Wheat Flour Blends. *International Journal of Food Science and Nutritionn Engineering* 6 (3) : 55-61
- Anonim^a. 1998. *Syarat Mutu Spaghetti Terigu*. SNI 01-4454-1998. Badan Standarisasi Nasional
- Anonim^b. 1995. *Syarat Mutu Tepung Jagung*. SNI 01-4454-1998. Badan Standarisasi Nasional
- Anonim^c. 2016. *Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Bandung*. [Diakses pada 19 Oktober 2017. <https://bandungkota.bps.go.id/>]
- Anonim^d. 2017. *Produksi Padi, Jagung, Ubi Kayu, Kedelai Menurut Provinsi*. Kementerian Pertanian RI. [Diakses pada 20 November 2017, http://www.pertanian.go.id/ap_pages/mod/datatp]
- Anonim^e. 2016. *Kategori Usia Berdasarkan Departemen Kesehatan RI*. [Diakses Pada Tanggal 20 Juni 2016, <http://kategori-umur-menurut-Depkes.html>]
- Anonim^f. 2016. *Analisis Protein*. [Diakses pada 7 November 2017. <https://curriki.com/curriculum-standards/US/HS/Science/2016/12/13/produk-pasta-sukses-di-negeri-orang>]
- Anonim^g. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemistry*. Association of Official Agriculture Chemistry. Washington D.C.
- Arif. 2010. *Produk Pasta Sukses di Negeri Orang*. [Diakses pada 22 April 2017. <http://arifh.blogdetik.com/2010/12/13/produk-pasta-sukses-di-negeri-orang>]
- Azwar, S.1997. *Reliabilitas dan Validitas*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Blank, L dan Anthony, T. 2002. *Engineering Economy*, 5th ed. Mc.Graw Hill, New York

- Besterfield, D. H. 2002. *Total Quality Management : International Edition. 3rd Edition*. Prentice Hall. USA
- Brown, J. G. 1994. *Agroindustrial Investment and Operation*. Economic Development Institute of The World Bank. Washington (US)
- Charutigon, C., Jintana, J., Pimjai, N., Vilai, R. 2007. Effects of Processing Conditions and The Use of Modified Starch and Monoglyceride on Some Properties of Extruded Rice Vermivelli. *Swiss Society of Food Science Technology* 41 : 642-651
- Chen, Z., Sagis, L., Legger, A., Linsseb, J. P. H., Schols, H. A., Voragen, A. G. J. 2002. Evaluation of Starch Noodles Made From Three Typical Chinese Sweet-potato Starches. *Journal of Food Science* 67 (9) : 3342-3347
- Chen, J. S., Fei, M. J., Shi, C. L., Tian, J. C., Sun, C. L., Zhang, H., Ma, Z., Dong, H. X. 2011. Effect of Particle Size and Addition Level of Wheat Bran on Quality of Dry White Chinese Noodles. *Journal of Cereal Science* 53 : 217-224
- Collado, L.S., Corke, H. 1997. Properties of Starch Noodles of Affected by Sweet Potato Genotype. *Cereal Chemistry* 74 (2) : 39-48
- Darmajana, D. A., Ekafitri, R., Kumalasari, R., Indrianti. 2016. Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan. *Jurnal Pangan* 5 (1) : 1-10
- Diatin, I., Sobari, M.P., Irianni, R. 2007. Analisis Kelayakan Finansial Budidaya Ikan Nila Wanayasa Pada Kelompok Pembudidaya Mekarsari. *Jurnal Akuakultur Indonesia* 6 (1) : 97-102
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., Canada, J. R. 1984. *Engineering Economy*. MacMillan Publishing Company, New York
- Dziki, D dan Laskowski. 2005. Evaluation of The Cooking Quality of Spaghetti. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 14 (55) : 153-158
- Ekafitri, R. 2009. *Karakterisasi Lima Varietas Jagung Kuning Hibrida dan Potensinya Untuk Dibuak Mie Jagung*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian. Bogor.
- Ekafitri, R., Kumalasari, R., Indrianti, N. 2011. Karakterisasi Tepung Jagung dan Tapioka Serta Mie Instan Jagung yang Dihasilkan. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi – IV*. Bandar Lampung
- Erlina. 2006. Analisis Perancangan Agroindustri Berbasis Karet.. *Jurnal Bisnis dan Manajemen* 3(1) : 73-92.

- Fadlillah, H. N. 2005. *Verifikasi Formula Mi Jagung Instan dalam Rangka Penggandaan Skala*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fazwa, M. A. F., Fauzi, P. A., Rasip, A. G., Noor, M. M. 2001. A Preliminary Analysis on Financial Assessment of Citrus Hystrix (*Limau purut*) Grown on Plantation Basis, Forest Research Institute Malaysia (FRIM), 52109 Kepong, Selangor Darul Ehsan, *Project No. 01-04-01-0094-EA001*.
- Fuad, T., Prabhasankar, P., 2010. Role of Ingredients in Pasta Product Quality: A Review on Recent Developments. *Journal of [Critical Reviews in Food Science and Nutrition](#)* 50 : 787 -798
- Gozali, M, 2015. *Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada
- Hatorangan, E. F. 2007. *Pengaruh Perlakuan Konsentras NaCl, Kadar Air dan Passing Terhadap Mutu Fisik Mi Basah Jagung yang Diproduksi dengan Menggunakan Ekstruder Ulir Pemasak dan Pencetak*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Hayami, Y. 1987. *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java. A perspective From a sunda Village*. Bogor: GGPRC Centre [Diakses tanggal 04 Mei 2016. www.uncapsa.org/default/files/CG8.pdf]
- Hou, G. G. 2010. *Asian Noodles*. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey
- Idham, A., Lestari, T., Adriani, D . 2010. Analisis Finansial Sistem Usaha Tani Terpadu (Integrated Farming System) Berbasis Ternak Sapi di Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Pembangunan Manusia* 6. [Diakses pada 15 Oktober 2016. <http://balitbangdasumsel.net/data/download/20100414125413.pdf>]
- Ikawati, R. 2016. *Pengembangan Produk Bakso Tusuk Ikan Lele (Clarias batrachus) dengan Penambahan Tempe Sebagai Alternatif Pangan Jajanan anak Sekolah (PJAS) di Kota Yogyakarta*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formula Tepung-Tepungan. *Penelitian Gizi Makanan* 35 (1) : 13-22
- Impaprasert, R., Piyarat, S., Sophontanakij, N., Sakulnate, N., Paengkanya, S., Borompichaichartkul, C., Srzednicki, G. 2017. Rehydration and Textural Properties of Dried Konjac Noodles : Effect of Alkaline and some Gelling Agents. *Horticulture* 3 (20) : 1-10

- Indrianti, N., Surahman, D. N., Mayasti, N. K. I. 2015. Perbandingan Penggunaan Tepung Ubi Kayu dari Umur Panen yang Berbeda dan Penambahan Tepung Jagung dalam Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Pangan Media Komunikasi* 24 (1) : 63-74
- International Pasta Organization. 2013. *The World Pasta Industry Status Report*. [Diakses pada 18 September 2017. <http://www.internationalpasta.org/index.aspx?id=7>]
- Kasemsuwan, T., Bailey, T., Jane, J. 1998. Preparation of Clear Noodles with Mixtures of Tapioca and High Amilose Starches. *Carbohydrate Polymer* 32 : 301-312
- Kill, R dan Turnbull, K. 2008. *Pasta and Semolina Technology*. Chicester : Wiley Publishing
- Kruger, J. E., Matsuo, R. B., Dick, J. W. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. Minnesota: American Association of Cereal Chemists Inc.
- Kusuma, A. C. 2018. Laporan Kerja Praktek di PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk Divisi Bogasari *Flour Mills*. Fakultas teknologi Industri. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta : 1: 103
- Kusuma, P. T. W. W., Hidayat, D. D., Indrianti, N. 2012. Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Nata de Coco di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Teknotan* 6 : 670-676.
- Lawshe, C. H. 1975. A Quantitative Approach to Content Validity. *Personnel Psychology* (28) : 583-575
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., Prianto, A. B. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12 (1) : 1 : 10
- Ma, D. Y., Zhang, J., Lou X, Y., Wang, X. N., Wang, C.Y., Guo, T. C. 2014. Color, Cooking Properties and Texture of Yellow Alkaline Noodles Enriched With Millet and Corn Flour. *International Food Research Journal* 21 (3) : 1187-1192
- Mahmudatussa'adah, A. 2014. Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan Sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Jurnal Pangan* 23 (1) : 53 - 64
- Marti, A., Seetharaman, K., Pagani, M. A. 2010. Rice Base Pasta: a Comparison Between Conventional Pasta-Making and Extrusion Cooking. *Journal of Cereal Chemical* 83 : 611-616

- Marti, A., Pagani, M. A., Seetharaman, K. 2011. Understanding Starch Organisation in Gluten-Free Pasta From Rice Flour. *Carb polym* 84 : 1069-1074
- Medved, E. 1986. *Food Preparation and Theory*. New Jersey : Prentice Hall, Inc. Englewood Cliffs
- Mintel. 2013. *Consumer Trends, Pasta and Couscous in The United States*. Market Indicator Report. Minister of Agriculture and Agri-Food. Canada
- Mirhosseini, H., Nur, F. A. R., Bahareh, T. A., Kok, W. C., Milad, K., Musrifah, Z. 2015. Effect of Partial Replacement of Corn Flour With Durian Seed Flour and Pumpkin Flour on Cooking Yield, Texture Properties, and Sensory Attributes of Gluten Free Pasta. *Journal of Food and Science Technology* 63 : 184-190
- Mojiono. 2016. *Optimasi Pembuatan Mi Pati Singkong Menggunakan Ekstruder Ulir Ganda*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mojiono., Nurtama, B., Budijanto, S. 2016. Pengembangan Mi Bebas Gluten dengan Teknologi Ekstrusi. *Jurnal Pangan* 25 (2) : 125 - 136
- Muhandri, T., Ahza, A. B., Syarief, R., Sutrisno. 2011. Optimasi Respon Ekstrusi Mi Jagung dengan Metode Respon Permukaan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 22 (2) : 97-104
- Muhandri, T. 2012. Mekanisme Proses Pembuatan Mi Berbahan Baku Tepung Jagung. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8 (20) : 71-79
- Muhandri, T., Subarna., Palupi, N. S. 2013. Karakteristik Mi Basah Jagung Akibat Pengaruh Laju Pengumpanan dan Penambahan Guar gum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24 (1) : 110-114
- Murdiati, A. Anggrahini, S. Supriyanto, Alim, A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech* 35 (3) : 251-260
- Nasehi, B., Mortazavi, S. A., Razavi, S. 2013. Mechanical Characteristics of Spaghetti Enriched with Whole Soy Flour. *International Journal of Biological Molecular, Agricultural, Food and Biological Engineering* 7 (6) : 411-414
- Newschaffer, C. J., Croen, L. A., Daniels, J. 2007. The Epidemiology of Autism Spectrum Disorders. *Anny Rev Public Health* 28 : 235-258

- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3) : 89-93
- Padalino, L., Mastromatteo, M., Sepielli, G., Nobile, M. A. D. 2011. Formulation Optimization of Gluten Free Functional Spaghetti Base on Maize Flour and Oat Bran Enriched in Beta Glucans. *Material* 4 : 2119-2135
- Park, S. 1996. *Robust Design and Analysis for Quality Engineering*. Chapman&Hall Brook. New York
- Paulina, A., Veronica, O., Bakare, A.D., Lawal, S. B., Bolaji, A.T., Banjo, O. A. 2017. Fortification of Carbohydrate-rich Foods (Spaghetti and Tapioca Pearls) with Soybean Flour, a Timely and Evergreen Necessity. *Journal of Food Security* 5 (2) : 43 - 50
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Penerbit Guna Widya. Surabaya.
- Rahmadiani, F. 2013. *Beginilah Caranya Pasta Kering Dibuak di Pabrik*. [Diakses pada 22 April 2017. <http://food.detik.com/read/2013/10/22/085427/2391815/297/beginilah-caranya-pasta-kering-dibuat-di-pabrik>]
- Rachman, V. 2015. *La Fonte Bidik Pasar Anak-Anak Muda*. [Diakses pada tanggal 9 Juli 2018, <https://swa.co.id/swa/trends/marketing/la-fonte-bidik-pasar-anak-anak-muda>]
- Rani, H., Zulfahmi., Widodo, Y. R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 13 (3) : 188-196
- Rasulu, H., Yuwono, S. S., Kusnadi, J. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Sebagai Bahan pembuatan Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13 (1) : 1-7
- Ross, P. J. *Taguchi Technique for Quality Engineering : Loss Function, Orthogonal Experiments, Parameter and Tolerance Design*. McGraw Hill Professional. New York
- Septia. U. 2017. *Indonesia Negara dengan Konsumsi Mi Terbanyak?*. [Diakses pada 22 Juli 2018. <https://www.liputan6.com/health/read/3149173/indonesia-negara-dengan-konsumsi-mi-instan-terbanyak>]
- Sereewat, P., Suthipinittham, C. Sumathaluk, S. Puttanlek, C., Uttapap, D., Rungsardthong, V. 2015. Cooking Properties and Sensory Acceptability of Spaghetti Made From Rice Flour and Defatted Soy Flour. *Food Science and Technology* 60 : 1061-1067

- Setyanti, C. A. 2016. *Beda Generasi, Beda Kebiasaan dan Budaya Makan*. [Diakses pada 9 Juli 2018. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160907170405-262-156793/beda-generasi-beda-kebiasaan-dan-budaya-makan>]
- Shogreen, R. L., Hareland, G. A., Wu, Y. V. 2006. Sensory Evaluation and Composition of Spaghetti Fortified with Soy Flour. *Journal of Food Science* 71 (6) : 428 - 436
- Soeharto, I. 2002. *Studi Kelayakan Proyek Industri*. Erlangga. Jakarta
- Soejanto, I. 2009. *Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Stedile, J. P., de Carvalho, H. M. 2011. People Need Food Sovereignty dalam *Food Movement United*, E. Holt-Gimenez (ed.). 21-34. Oakland CA: Food First Book.
- Suarni dan Yasin, M. 2011. Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Buletin Iptek Tanaman Pangan* 6 (1) : 41-56.
- Subarna., Muhandri, T., Nurtama, B., Firlienyanti, A. S. 2012. Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses dan Penambahan Monogliserida. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 23: 146-152
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. *Food Review* 1 (3) : 18-22
- Sudong, Y dan Tiong, R.L.K. 2002. NPV-at Risk Method in Infrastructure Project Investment Evaluation. *Journal of Construction Engineering and Management* 126 (3) : 227-233.
- Sugiono. 2008. *Statistik Untuk Penelitian*. Alfabeta. Bandung
- Sunarsih, S. 2011. *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sidoarjo. Seminar hasil penelitian dan pengabdian masyarakat : Universitas Veteran Bangun Nusantara*. [Diakses tanggal 15 Februari 2017. www.lppmbantara.com/pros_01306310.pdf]
- Sutojo, S. 1993. *Studi Kelayakan Proyek : Teori dan Praktek*. Pustaka Binaan Pressindo. Jakarta
- Tam, L. M., Corke, H., Tan, W. T., Li, J., Collado, L. S. 2004. Production of Bihon-Type Noodles from Maize Starch Differing in Amylose Content. *Cereal Chemistry Journal* Vol 81 (4) : 475-480.

- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., Gunawan, S. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits* 3 (2) : 143-145
- The U.S. Department of Agriculture (USDA). 2009. *Commercial Item Description Pasta Products*. [Diakses pada 20 Juni 2017. https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/A-A-20062E_Pasta_Products.pdf]
- Ulrich, K. T dan Eppinger, S. D. 2000. *Product Design and Development : International Edition. Second Edition*. McGraw-Hill. US America
- Wandee, Y., Dudsadee, U., Santhanee, P., Chureera, P., Vilai, R., Nuanchawee, W. 2015. Quality Assessment of Noodles Made From Blends of Rice Flour and Canna Starch. *Food Chemistry* 179: 85–93
- Waniska, R. D., Yi, T., Wei, L. 1999. Effects of Preheating Temperatur, Moisture and Sodium Metabisulfite Content on Quality of Noodles Prepared From Maize Flour of Meal. *Journal of Food Science Technology* 5 (4) : 339-346
- Widyaningtyas, M., Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (CMC, xanthan gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie kering Berbasis pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2) : 417 - 423
- Yadaf, B., Yadaf, R., Kumar, M. 2011. Suitability of Pigeon Pea and Rice Starches and Their Blends for Noodle Making. *LWT-Food Science and Technology* 44 :1415-1421