

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1994. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Alma, B. 2004. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Amelia, V. 2013. *Usulan Perbaikan Kualitas Pada Mesin Getar Untuk Mengetahui Tingkat Kehalusan Gula Menggunakan Metode Taguchi*. Skripsi Jurusan Teknik Industri, Universitas Gunadarma.
- Charles, A.L., Chang, Y.H., Ko, W.C., Sriroth, K. dan Huang, T.C. 2005. *Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches*. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 53: 2717-2725
- Danim, S. 2002. *Riset Keperawatan: Sejarah dan Metodologi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Dell'Isola. 1975. *Value Engineering in The Construction Industry*. Van Norstrand Company. New York.
- Ekafitri, R., Kumalasari, R. dan Indrianti, N. 2011. *Karakterisasi tepung jagung dan tapioka serta mie instan jagung yang dihasilkan*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi – IV Tanggal 29-30 November 2011. Bandar Lampung.
- Ginting, R. 2013. *Perancangan Produk*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Guo, G., Jackson, D.S., Graybosch, R.A. dan Parkhurst, A.M. 2003. *Asian salted noodle quality: impact of amylose content adjustments using waxy wheat flour*. *Cereal Chemistry* 80: 437-445.
- Guritno, A. D. 1992. *Uji Sensorik dan Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hermianti, W. dan Silfia. 2011. *Pengaruh Beberapa Jenis Talas (*Xanthosoma sp*) dan Bahan Fortifikasi Pangan dalam Pembuatan Mi*. *Jurnal Litbang Industri*, Vol 1. No 1, 2011: 39-45.

- Hutabarat, J. 1995. *Diktat Rekayasa Nilai (Value Engineering)*. Institut Teknologi Malang, Malang.
- Jogiyanto. 2008. *Metodologi Penelitian Sistem Informasi*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Kartika dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian, Bagian 4: Pengolahan Umbi Ganyong*. Tropical Plant Curriculum Project. Bogor.
- Kotler, P. 1997. *Marketing Management: Analysis, Planning, Implementation, and Control, Ninth Edition*. Prentice-Hall, Inc. New Jersey.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., dan Cicih S. 2015. *Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mi Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 4, No. 1:1-8.
- Lawrence, D. M. 1972. *Techniques of Value Analysis and Engineering*. United States. McGraw Hill.
- Lingga, P. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lucia T.P. 2009. *Pemanfaatan Pati Ganyong (Canna edulis) Pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras*. Dalam Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol. 1m No.1, Oktober 2009.
- Makarim, C. A. 2007. *Value Engineering E-Learning*. Jakarta: Modul.
- Marchylo, B.A., Dexter, J.E. dan Malcolmson, L.J. 2004. *Improving the texture of pasta*. David, K. (ed). Texture in Food. Vol. 2. Solid Food. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge, England.
- Mariyani N. 2010. *Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (Modified Cassava Flour)*. IPB.
- Merdiyanti A. 2008. *Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. Skripsi IPB.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. CRC Press, Baco Raton, Florida.

- Nursasminto, R.P. 2012. *Pengaruh Proporsi Penggunaan Tepung Komposit (Terigu, Mocaf, Edamame) terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Mi Kering. Skripsi.* THP-FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Pradana A. A. 2014. *Pembuatan Mi Kering dengan Substitusi Tepung Daun Mangga.* UPN.
- Pratama dkk. 2014. *Formulasi Mi Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul.* Jurnal Pangan dan Agroindustri vol 2 No 4, Oktober 2014.
- Rahman, A.M. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi.* Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Roisah. 2009. *Produksi dan Karakterisasi Sohun dari Pati Ganyong (Canna edulis Ker). Skripsi.* Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmana, R. 2000. *Ganyong Budidaya dan Pascapanen.* Yogyakarta: Kanisius.
- Satin, M. 2001. *Functional Properties of Starches.* AGSI Homepage. <http://www.FAO.org> diakses pada 20 Desember 2015.
- Shandu, K.S., Maninder, K. dan Mukesh. 2010. *Studies on noodle of potato and rice starches and their blend in reation to their physicochemical pasting, and gel properties.* Journal of Food Sciences and Technology 43: 1289-1293.
- Singarimbun, M., dan Sofian E. 1989. *Metode Penelitian Survai.* Jakarta: LP3ES.
- Smith, P.S. 1982. *Starch Derivatives and Their Uses in Foods.* Di dalam G.M.A. Van Beynum and J.A. Rolls (eds). Food Carbohydrate AVI. Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Sudarmadji, S. 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian.* Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmanto, R. G. 2005. *Analisis Regresi Linier Ganda dengan SPSS, Edisi Pertama.* Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.

- Soenardi, T. dan Sri W. 2009. *Hidangan Nikmat Bergizi dari Bumi Indonesia: Aneka Sajian Mi Dan Olahan Lain*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suparmoko. 1999. *Metode Penelitian Praktis: Untuk Ilmu-Ilmu Sosial, Ekonomi dan Bisnis*. Purwokerto: BPFE Yogyakarta.
- Supriyanto. 1992. *Mi Basah dari Berbagai Jenis Pati*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Syamsidar. 2011. *Studi Pembuatan Mi Kering dari Tepung Gadung*. Dalam repository.unhas.ac.id.
- Syaroni, M. 2014. *Skripsi: Pengembangan Produk Telopia Olahan Tungku dengan Pendekatan Metode Value Engineering*. Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Industri Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tjahjonoadi, S. 1989. *Value Engineering dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen Industri Pasca Sarjana ITB. Bandung.
- Ulrich, K. T., S. D. Eppinger. 2008. *Product Design and Product Development 4th Edition*. McGraw-Hill. Singapore.
- Umar, H. 2000. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yantini, M. 1999. *Skripsi: Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Wortel terhadap Sifat Fisik, dan Organoleptik Mie Basah*. FTP UGM.