

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 1. 2013. *Jagung*. Dalam <http://id.wikipedia.org/wiki/Jagung>. Diakses pada tanggal 23 September 2013.
- Anonim 2. 2013. *SoyLecithin Fact Sheet*. Dalam <http://www.soyconnection.com>. Diakses pada tanggal 14 Desember 2013.
- Anonim 3. 2014. *Aplikasi Alat Manajemen Pemasaran Dalam Proses Pengembangan Produk*. http://mm.fe.unpad.ac.id/file_download/index.php?dir=Modul-modul%2F&download=Aplikasi+Alat+Manajemen+Pemasaran+Dalam+Proses+Pengembangan+Produk.pdf. Diakses pada tanggal 25 September 2014.
- Agus, A. 2008. *Panduan Bahan Pakan Ternak Ruminansia*. Penerbit Ardana Media. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Etikawati, E. 2007. *Pengaruh Perlakuan Passing, Konsentrasi Na_2CO_3 , Dan Kadar Air Terhadap Mutu Fisik Mi Basah Jagung Yang Dibuat Menggunakan Ekstruder Ulir Pemasak*. Dalam <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses pada 22 September 2013.
- Hartono. 2004. *Statistik Untuk Penelitian*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi pangan populer: Teknologi Pengolahan Mie*. Dalam <http://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses pada tanggal 22 September 2013.

- Labomba, M. 2007. *Penerapan Rekayasa Nilai (Value Engineering) Pada Konstruksi Bangunan*.http://jurnalsmartek.files.wordpress.com/2012/04/1_mastura-labombang-so-edit-agst_2007.pdf. Diakses pada 20 September 2014.
- Makarim, C.A. 2007. *Value Engineering e-learning 2007 module*.
http://gdln.unud.ac.id/wp-content/uploads/Value_Engineering_Mod_1.pdf. Diakses pada 18 September 2014.
- Neumann, R.P and Hirsch, E. 2001.*Commercialisation of Non-timber Forest Products: Review and Analysis of Research*.
<http://books.google.co.id/books?id=pM--RrkFoGsC&pg=PA46&lpg=PA46&dq=diagram+laba-laba&source=bl&ots=CgiL83POW1&sig=ctYvx48RdS0mZrqb9yVAP2WnNmo&hl=en&sa=X&ei=jz0jVOO1JMTe8AXc4YAI&ved=0CF8Q6AEwCA#v=onepage&q=diagram%20laba-laba&f=false>. Diakses pada tanggal 19 September 2014.
- Poerwandari, E. Kristi. 1998. Pendekatan Kualitatif dalam Penelitian Psikologi. LPSP3. Fakultas Psikologi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Priyatno, D. 2012. *Belajar Cepat Olah Data Statistik dengan SPSS*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Putra, N. Sigit. 2008. *Optimalisasi Formula Dan Proses Pembuatan Mi Jagung Dengan Metode Kalendering*. Dalam <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses pada 22 September 2013.
- Richana, Nur. 2010. *Tepung Jagung Termodifikasi Pengganti Terigu*. Warta penelitian dan pengembangan pertanian. Volume 32 Nomor 6.

- Singarimbun, A. 2008. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Dan Konsentrasi Kalium Sorbet Terhadap Mutu Mie Basah*. Dalam <http://repository.usu.ac.id>. Diakses pada tanggal 17 Oktober 2013.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-Bijian*. Fateta IPB. Bogor.
- Soedarmo, P., dan A. D. Sediaoetama. 1997. *Ilmu Gizi (Masalah Gizi Indonesia Dan Perbaikannya)*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soraya, A. 2006. *Perancangan Proses Dan Formulasi Mi Jagung Basah Berbahan Dasar High Quality Protein Maize Varietas Srikandi Kuning Kering Panen*. Di dalam: Merdianti, Angelia. *Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. Dalam <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses pada 22 september 2013.
- Tan, H. Z, Z. G. Li, and B. Tan. 2009. *Starch Noodles: History, Classification, Materials, Processing, Structure Nutrition, Quality Evaluation and Improving*. Food Research International 42 (2009) 551-576.
- Tjahjonoadi, S. 1989. *Value Engineering Dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen Industri Fakultas Pascasarjana ITB. Bandung.
- Ulrich, Karl. T. and Eppinger, Steven D., 2003. *Fourth Edition: Product Design and Development*. McGraw-Hill Companies. Singapore.
- Umar, H. 2007. *Studi kelayakan Bisnis-Edisi III*. Jakarta.
- White, P. J and L. A. Johnson. 2007. *Corn: Chemistry and technology*. Food Science and Human Nutrition Department. Iowa states University: Ames, Iowa.

Widodo, I. D. 2003. *Perencanaan dan Pengembangan Produk*. UII Press.

Yogyakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Teknologi Pengolahan Jagung. Di dalam: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (ed.). Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.

Zulhair, H. 2009. *Karakterisasi Tepung Jagung Lokal dan Mie Basah Jagung*. Dalam <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses pada tanggal 25 September 2013.