DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, R. D., & Waysima. (2009). *Evaluasi Sensori Produk Pangan.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor.

Anonim. (2009, Maret 29). *Umbi garut*. Retrieved from http:/bukabi.wordpress.com/2009/03/02/umbi_garut

Igoe, R., & Hui, Y. (1996). *Dictionary of Food Ingredient, 3th edition.* New York: Chapman and Hall.

Kurniawan, A., Estiasih, dan Nugrahini, N.I.P. 2015. Mie dari Umbi Garut (*Maranta aurundinacea L.*) Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Argoindustri Vol. 3 No 3 P.847-854.

Meulenhoff, J. (2006). *Indish Leven in Nederland .* Bloomington: J.M. Meulenhoff.

Marsono, Y. (2002). *Indeks Glisemik Umbi-Umbian.* Surabaya: Makalah Seminar Nasional Industri Pangan, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.

Marsono, Y. (2005). *Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (Marantaamdinaceace L) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba.* Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada: Laporan RUSNAS Diiversifikasi Pangan Pokok Tahun 2005.

Rukmana. (2000). *Garut : Budi daya dan pasca panen .* Yogyakarta: Kanisius

Singgih, S. (2014). Panduan Lengkap SPSS Versi 20 Edisi Revisi. In S. Singgih, *Panduan Lengkap SPSS Versi 20 Edisi Revisi* (p. 265). Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Soewarno, & Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleprik.* Jakarta: Bathara Karya Aksara.

Sofiah, B. D., & Achyar, T. S. . (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra (Cetakan ke -1).* Jatinangor: Universitas Padjajaran.

Supranto, J. (2000). *Statistik: Teori dan Aplikasi.* Jakarta: Erlangga.

Widaningrum, Widowati, S., & Soekarto, S. (2005). Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Buku Tepung Terigu yang Disubtitusi Tepung Garut. *Jurnal pasca panen 2* , 41-48.