

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. (2004). *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk- produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. <https://rudyc.com/PPS702-ipb/09145/nuraini.pdf>
- Aisyah, B. (2014). *Kajian Sifat Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut*. <https://media.neliti.com/media/publications/142435-ID-study-of-the-physical-properties-of-wet.pdf>
- Antarlina, S. S. (1994). Peningkatan Kandungan Protein Tepung Ubi Jalar serta Pengaruhnyaterhadap Kue yang Dihasilkan. *Edisi Khusus Balittan Malang No. 3 1994*. Balittan Malang Universitas Brawijaya.
- BPS, (. (2015). *survei social ekonomi nasional, pengeluaran untuk konsumsi penduduk Indonesia2014*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Dede, Z. (2018). *Kajian Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Jewawut*. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/1267>
- Faidliyah, N. (2015). *Optimalisasi Proses Pembuatan Subtitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi*. <https://core.ac.uk/download/pdf/198115914.pdf>
- Kusnandar, B. (2022, June 7). *Konsumsi Mi Instan Indonesia Tumbuh 4,98% Pada 2021*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/07/konsumsi-mi-instan-indonesia-tumbuh-498-pada-2021>
- Lisa, S. (2018). *Kadar Protein, Elastisitas , dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong*. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3365>
- Lobstein, T. (2004). *Obesity In Children And Young People. A Crisis In Public Health* <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1467789x.2004.00133.x>
- Nina, A. (2018). *Pemanfaatan Substitusi Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan Purple Dimsum*. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44524>
- Purnawijayanti, H. A., & Indah, S. U. (2009). *Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan*. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=496775#>
- Priska,M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). *Antosianin dan Pemanfaatannya*. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1337788&val=912&title=REVIEW%20ANTOSIANIN%20DAN%20PEMANFAATANYA>
- Soekarno, S. (2002). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata,Jakarta.

Suyanti, (2008). *Membuat Mie Sehat Bergizi Dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya Jakarta

S,Erwan.(2021).*Adonan Mie Ayam*. https://cookpad.com/id/resep/14560160-adonan-mie-ayam-tanpa-telur?ref=search&search_term=resep%20mie%20adonan

Wulandari. (2017). *Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan Cookies*. <https://repository.binawan.ac.id/646/>

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*.

https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=TmHUDwAAQBAJ&o=fnd&pg=PT5&dq=Jenis+tepung+terigu++menurut+ahli&ots=33WtceVTQ0&sig=dB2w5OWfPn19xZPmjWKQJd9x68&redir_esc=y#v=onepage&q=tepung%20terigu&f=true

