

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR dan Waysima. 2009. Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Anggraeni, D. 2007. Aplikasi Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia sp.* Horan) Sebagai Pengawet Mie Basah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal: 62.
- Astawan, M. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Graha ilmu. Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. SNI 7388:2009.
- Badrudin, C. 1994. Modifikasi Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai Bahan Pembuat Mie Kering. (Skripsi). Fakulta Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- BPOM. Laporan Tahunan 2013. Badan Pengawas Obat dan Makanan. [http://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan\\_tahunandiakses](http://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan_tahunandiakses) September 2020.
- Cahyadi, W .2009. Analisis dan aspek kesehatan bahantambahan pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chan EWC. 2009. Bioactivities and Chemical Constituents of Leaves of some *Etlingera* species *Zingiberaceae* in Peninsular Malaysia. Tesis. Monash University. Selangor.
- Chen, Z., Sagis, L., Legger, A., Linssen, J.P.H., Schols, H.A. dan 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.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fitriansyah, I., Muchsiri, M. and Alhanannasir, A., 2017. Pengaruh formulasi tepung batang, daun dan bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap karakteristik dan daya simpan cuko pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), pp.6-12.
- Gracecia, D. 2005. "Profil Mie Basah yang Diperdagangkan di Bogor dan Jakarta". Skripsi. FATETA, IPB. Bogor.
- Hou, G.G. 2010. Asian Noodles. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Istianto, T. 2008. Efektivitas antimikroba kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan):

- pengaruh bagian-bagian tanaman kecombrang terhadap bakteripathogen pangan dan fungi salak. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Jafaar M.F., Che P.O., Nor H.I. dan Khalijah. 2007. Analysis of essential oils of leaves, stems, flowers, and rhizomes of *Etilingera elatior*. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*. 1(11):269-273.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. eBook Pangan.com. Diakses pada tanggal 24 November 2019.
- Koswara, S. 2005. Teknologi Pengolahan Makanan. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Lailiyana. 2012. Depok. Tesis. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Kaya Gizi pada Siswi SMPN 27 Pekanbaru Tahun 2012. Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia
- Lestario, L.N., Susilowati, M., Martono, Y. 2008. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durah) sebagai bahan Fortifikasi Mie Basah. Tesis. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Meilgaard, dkk, 2000. Sensory evaluation techniques. Boston: CRC.
- Naufalin, R., B. S. L. Jenie, F. Kusnandar, M. Sudarwanto, dan H. S. Rukmini. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri pathogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16 (2): 119-125.
- Naufalin, R., H. S. Rukmini, T. Yanto, dan Erminawati. 2009. Formulasi dan produksi pengawet alami dari kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). Laporan Penelitian Hibah Kompetensi. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Naufalin, R., H. S. Rukmini. 2012. Bubuk Kecombrang (*Nicolaia speciosa*) Sebagai Pengawet Alami pada Bakso Ikan Tenggiri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto
- Parker R., 2003. Introduction of Food Science. Delmar. Thomson Learning. United states of America
- Purnawijayanti, H.A. 2009 Mie Sehat. Yogyakarta : Kanisius Puspasari, K. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Rosmauli Jerimia. F. 2016. Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air yang Proporsional. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Setyajaya.2008.“PengaruhKonsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet Terhadap Umur Simpan Mie Basah”. JurnalTeknologidanIndustriHasilPertanianVol 13 No. 01.
- Sukandar, D., Radiastuti, N., Jayanegara, I., Hudaya, A. 2010. Karakteristik Senyawa Aktif Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) Sebagai Bahan Pangan Fungsioanal. Valensi. Vol. 2 No. 1. 2.
- Sukmawati. 2018. Total Microbial Plates on Beef and Beef Offal. Bioscience, 2(1), 22–28.
- Suyanti. 2008.Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tampubolon, O.T., S. Suhatsyah, dan S. Sastrapradja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kimia Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III. Farmasi, UGM, Yogyakarta.
- Tobri, 2006. Aroma Merupakan Sifat Mutu Yang Sangat Cepat Memberikan Kesan Bagi Konsumen.
- Valeton, T. 1921. Description of New Interesting Species. Bulletin du Jardin Botanique Buitenzorg. Department van Lanbow, Bogor.
- Widianingrum., Widowati, S., Soekarto, S.T. 2005. Pengkayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang disubstitusi Tepung Garut. Jurnal.Institut Pertanian Bogor. 2(1) 2005: 41-48.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara, 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.