

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009a. **Ketahanan Pangan**. <http://www.bic.web.id>. Diakses pada tanggal 22 April 2009.
- _____. 2009b. **Pati Sagu**. <http://simonbwidjanarko.files.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 24 Juli 2009.
- Ariani, M. 2008. **Keberhasilan Diversifikasi Pangan Tanggung Jawab Bersama**. <http://banten.litbang.deptan.go.id>. Diakses pada tanggal 3 maret 2009.
- Astawan, M. 1999. **Membuat Mi dan Bihun**. PT. Niaga Swadaya. Jakarta. <http://books.google.co.id>. Diakses pada tanggal 16 Maret 2009.
- Broto dan Prabawati. 2008. **Teknologi Pengolahan untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan**. Jurnal BB-Pascapanen Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. VII, 222 hal 24.
- Dewi, E.A. 2007. **Analisis Mikrobiologi serta Identifikasi Formalin dan Boraks pada Mi Basah**. Skripsi (tidak dipublikasikan). Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau Pekanbaru.
- Dinas Pertanian dan Kehutanan Kabupaten Bantul. **Sagu (*Metroxylon* sp.)**. <http://warintek.bantulkab.go.id>. diakses pada tanggal 14 Februari 2009.
- Haliza dan Iriani. 2006. **Teknologi Pengolahan untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan**. Jurnal BB-Pascapanen Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. VII, 222 hal 24.
- Haryanto, B. dan Pangloli. 1992. **Potensi dan Pemanfaatan Sagu**. Kanisius. Yogyakarta.
- Hengky, N. dan A. Lay. 2003. **Teknologi Pengembangan Sagu**. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain, Menado. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian. <http://agribisnis.deptan.go.id>. Diakses pada tanggal 14 Februari 2009.
- Kartika, B., Puji Hastuti dan Wahyu Saputro. 1998. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Jakarta.
- Mahmud, M.K., Hermana, N.A. Zulfianto, R.R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus dan Tinexcelly. 2008. **Tabel Komposisi Pangan Indonesia**. Gramedia. Jakarta.



- Muhiddin, H.N., N. Juli, dan I.N.P. Aryantha. 2000. **Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi**. Jurnal Departemen Biologi Fakultas MIPA Institut Teknologi Bandung. Bandung. Volume 6(1): 2.
- Purwani, E.Y., Widaningrum, H.Setiyanto, E. Savitri dan R. Thahir. 2006. **Teknologi Pengolahan Mi Sagu**. Jurnal BB-Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor. Volume 3(1):2-3.
- Rahmiyati. 2006. **Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan Mi Kering**. Skripsi (tidak dipublikasikan)Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- SNI 01-3729-1995. **Tepung Sagu**. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta. [http:// agribisnis.deptan.go.id](http://agribisnis.deptan.go.id). Diakses pada tanggal 3 Maret 2009.
- SNI 01-2987-1992. **Mi Basah**. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Subagio, A. 2009. **Produk Bakery dengan Tepung Singkong**. <http://www.foodreview.biz/>. Diakses pada tanggal 29 Juni 2009.
- _____. 2009. **Certificate of Analysis**. Laboratorium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2006. **Mi, Alternatif Lain Sumber Karbohidrat**. <http://budiboga.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 13 Februari 2009.
- Widowati, S. 2003. **Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan**. <http://tumoutou.net>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2009.
- Winangun. 2007. **MOCAL, Tumpuan Ketahanan Pangan**. <http://lohjinawi.netjogja.com>. Diakses pada tanggal 14 Februari 2009.
- Winarno, F.G. 1997. **Kimia Pangan Dan Gizi**. Gramedia. Jakarta.
- Yanto, W.R. 2009. **Tepung Mocal**. <http://ngasem-bojonegoro.blospot.com>. Diakses pada tanggal 13 Februari 2009.

