

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H.A. *et al* (2014). *Pengembangan Teknik Budidaya Sukun (Artocarpus Altilis) Untuk Ketahanan Pangan*. Jakarta: IPB PRESS.
- Afrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Ahablogweb,(2016). *Lemak : Pengertian, Fungsi Sifat, Metabolis, Jenis*.(internet). (diakses 11 Mei 2018). Tersedia pada <http://www.ilmudasar.com>.
- Alemayehu, D., Desse, G., Abegaz, K. F., Desalean, B.B., Getahun, D., (2016). *Proximate, Minerale Composition and Sensory Acceptability of Home-Made Noodles from Stinging Nettle (Urtica simensis) Leave and Wheat Flour Blends*. International Journal of Food Science and Nutrition Engineering.
- Almatsier S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Annandhita, D. M. (2015). *7 Manfaat Luar Biasa Buah Sukun, Utamanya Sebagai Obat Diabetes Alternatif!*. (internet). (diakses tanggal 08 Mei 2018). Tersedia <https://1001manfaat-alami.blogspot.co.id/2016/10/manfaat-buah-sukun.html>.
- Pengertian Protein, dan Jenis, Struktur, Sifat, Fungsi, Sumber Protein Beserta 8 Manfaat Menurut Para Ahli Gizi Secara Lengkap*. (internet). (diakses tanggal 09 Mei 2018). Tersedia pada <http://www.seputarilmu.com/2016/01/pengertian-protein-dan-jenis-struktur.html>
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist*. Washington DC: The Association Analytical Chemist Inc.
- _____.(1996). *Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist*. Washington DC: The Association Analytical Chemist Inc.
- Badan Pusat Statistik Indonesia (2018). *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2017*. (internet) (diakses pada 17 Oktober 2018). Tersedia pada <https://www.bps.go.id>.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). *SNI 01-2891-1992 Metode Analisis Untuk Makanan Dan Minuman*
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1998). *SNI 01-4454-1998 Syarat Mutu Spageti Badan Standarisasi Nasional*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2017). *SNI 8217-2015 Syarat Mutu Mie Kering Badan Standarisasi Nasional*. Badan Standarisasi Nasional.

- Biyumna, U L., Windrati, W S., Nurul D., (2017). *Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) dan Penambahan Telur*. Jurnal. Universitas Jember. Jember.
- Bendich A, Darlington G, Hughes D A. (2004). *Diet and Human Immune Function*. New Jersey: Humana Press Inc.
- Butar-Butar, D. R., (2013). *Tingkat Kesukaan olahan Sosis dari Sayur Wortel pada Mahasiswa SMK N 10 Kisaran*. Skripsi. Medan. Universitas Negeri Medan.
- Detchewa, P., Thongngam, M., Jane, J., Naivikul, O. (2016). *Preparation of gluten-free rice spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion*. Journal. NCBI. U.S. National Library of Medicine National Institutes of Health
- Direktorat Jendral Hortikultura Kementerian Pertanian (2015). *Manfaat Buah Sukun*. (internet). (diakses pada 7 September 2018). Tersedia pada <http://hortikultura.pertanian.go.id>.
- Drummond and Brefere, (2007). *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals : sixth edition*. New Jersey : John Willey and Sons, Inc.
- Field, C. (2015). *The Italian Baker*. Italia. Amazon.com
- Fuad, T. and Prabhasankar, P. (2010). *Role of Ingredients in Pasta Product Quality: a Review on Recent Developments*. Journal of Critical Reviews in Food Science and Nutrition.
- Gregr. (2016). *Homemade Spaghetti 8 Steps (with pictures)*. (internet). (diakses 10 September 2018).
- Hutagaol, Fannia R.C., Sinurat, Ricky P., Syah, Irwan. (2016). *SPAKUN (Spaghetti Sehat Buah Sukun) Makanan Anti Diabetes*. (PKM). Medan. Universitas Negeri Medan.
- International Pasta Organization. (2013). *The World Pasta Industry Status Report*. (internet). (Diakses pada 18 September 2017). Tersedia pada <http://www.internationalpasta.org>.
- Kementerian Pertanian, Badan Litbang Pertanian (2017). *Tepung Sukun Gantikan 75% Terigu*. (internet). (diakese pada 7 September 2018). Tersedia pada www.litbang.pertanian.go.id
- Kotler, Philip Dan Kevin Lane Keller. (2012). *Marketing Management 14th ed*. New Jersey: Pearson Education.
- Manurung, H (2016). *Analisis Tingkat Kesukaan Siswa Pada Sosis Sayuran di SMP Negeri 36 Medan*. Skripsi. Medan. Universitas Negeri Medan.

- Marchylo, B.A., Dexter, J.E., (2001). *Pasta Production*. (internet). (diakses pada 29 Juli 2019). Tersedia pada researchgate.net
- Mardiana, Lina (2012). *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Cetakan 1- Jakarta : Penebar Swadaya. Depok
- Meilgaard. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston : CRC Press.
- Metrotvnews. (2015). *9 Manfaat Serat Bagi Tubuh*. (internet). (diakses pada 11 Mei 2018). Tersedia pada <http://rona.metrotvnews.com/>.
- Nochera, C.L., Ragone, D. (2016). *Preparation of a Breadfruit Flour Bar*. Journal. NCBI. U.S. National Library of Medicine National Institutes of Health.
- Nurchahyo, Eko., Amanto, Bambang Sigit., Edhi Nurhartadi (2014). *Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering*. Jurnal. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prahandoko, Tri Pradhita (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap Komposisi Proksimat, Elastisitas Dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Prastya, Ilham. (2017). *Pengertian Keterampilan Menurut Para Ahli dan Keterampilan Yang Dibutuhkan Dalam Dunia Kerja Saat Ini*. (internet). (diakses 27 Mei 2018. Tersedia pada <http://www.ayoksinau.com>.
- Rahayu, W. P., (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saepudin, Lius., Setiawan, Yopi., Poppy Dian Sari. (2017). *Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis*. Bandung. Universitas Alghifari Bandung.
- Sanjaya, A. (2017). *Pengertian Kalori, Pedometer, Kalorimeter Jumlah Kebutuhan Kalori Manusia Setiap Hari dan*. (internet). (diakses 11 Mei 2018). Tersedia pada <http://www.landasanteori.com/>.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, M.P., (2010). *Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Agro*. Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KTB). Bogor.
- Sidabutar, M., (2016). *Kajian Pembuatan Tepung Sukun (*Arthocarpus Communis*) Sebagai Bahan Baku Fungsional*. Skripsi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Sholihah, N. (2015). *Tepung Terigu*. (internet). (diakses 30 Mei 2018). Tersedia pada <http://www.kerjanya.net>

- Soekarto, Soewarto T., (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sudarmadji, S. (2003). *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Suprpti, Ir. M L. (2002). *Tepung Sukun Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suyanti, dkk. (2009). *Teknologi Pengolahan Tepung Sukun dan Pemanfaatannya untuk Berbagai Produk Makanan Olahan*. (internet). (diakses 1 Februari 2016). Tersedia pada <http://www.pustaka-deptan.go.id>.
- The U.S. Department of Agriculture (USDA). 2009. *Commercial Item Description Pasta Products*. (internet). (Diakses pada 20 Juni 2017). Tersedia pada <https://www.ams.usda.gov>.
- Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F G., (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F G. (2007). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winamo. (1995). *Minyak Goreng Dalam Menu Masyarakat*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan . IPB. Bogor Utama. Jakarta.
- World Health Organization (1990) Geneva : WHO