

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 1997. *Prosedur penelitian Suatu Pendekatan*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, M. 1999. *Membuat mie dan bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Azhari, H. 2017. **Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Limbah Kulit Ubi dalam Pembuatan Mie Basah**. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Medan. <http://repository.poltekkeddenpasar.ac.id/4001/3/BAB%20II.pdf> (diakses 30 Agustus 2021)
- Buckle, K.A, Edwards, R.A, Fleet, G.H, Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan* (penerjemah) Hari Purnomo Adiono. Jakarta: UI Press.
- Figoni, Paula. 2008. *Eksploring the fundamental of baking science 2nd Ed. New Jersey :Jhon Wiley & Sons, Inc.*
- Gisslen. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley &. Sons, Inc
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia 2009. Peraturan Menteri Pertanian No. 43 tahun 2009 tentang **Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal**. Jakarta.
- Suprpti, M. Lies. 2003 *Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Mohi, R. A. 2014. Analisis Potensi Pengembangan Tambak Garam di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato. Skripsi S-1. Universitas Negeri Gorontalo. <http://eprints.ung.ac.id/973/> (diakses 30 Agustus 2021)
- Nurjanah, E. 2003. **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velve Wortel**. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Soemartono. 2012. *Ubi Jalar*. Jakarta: Penerbit CV. Yasaguna.