

DAFTAR PUSTAKA

- Admadjaja, S. (2017). *Saat Ini Masakan Thailand Telah Mampu Merambah Dunia*. Skripsi. Diakses pada 18 Oktober 2022 melalui <https://docplayer.info/42274710-Bab-i-saat-ini-masakan-thailand-telah-mampu-merambah-dunia-tidak-hanya.html>
- BBC News. (2005). *Oldest Noodles Unearthed in China*. Diakses pada 6 September 2022 melalui <http://news.bbc.co.uk/2/hi/science/nature/4335160.stm>
- Dewi, I. A., Mulyadi, A. F., & Ikawati, N. Q. F. (2015). *Penggandaan Skala Mi Kering Dari Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.)*. *Teknologi Pertanian*, 16(1), 41–50. Retrieved from <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/466>
- Fuada, Syifaul. (2014). *Mie Kering Sorgum ("Sorghum") Kaya Protein, Vitamin Dan Mineral Sebagai Salah Satu Solusi Pangan Sehat Khas Lamongan Yang Bernilai Ekonomis*. 10.13140/RG.2.1.3324.5208.
- Halwan, C. A., dan Nisa F., C., (2015). *Pembuatan Mie Kering Gembili Dan Bekatul (Kajian Proporsi Terigu : Gembili Dan Penambahan Bekatul)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1548-1559, September 2015
- Harmayani, Eni dkk. (2009). *Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu*. *Jurnal Penelitian*. UGM. Vol 6 (1), 10-20.
- Harris dan Johny., (2010). *Perencanaan dan Pengelolaan Event dan Festival*. Dikutip dari Australian Centre for Event Management, School of Leisure, Sport, and Tourism. University of Technology Sidney. <https://www.slideshare.net/doncameron/planning-a-successful-webinar-timelines-checklists-tools-and-tips>
- Irianto, H. E. dan Giyat mi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan*. Buku. PT RajaGrafindo Persada, Depok. Diakses pada 14 Desember 2022 melalui <http://repository.usahid.ac.id/1027/1/buku%20pengembangan%20produk%20pangan.pdf>
- Kusnandar. (2022). *10 Negara Paling Gemar Makan mi Instan, Indonesia Urutan Berapa?*. diakses pada 18 Oktober 2022 melalui <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/07/10-negara-paling-gemar-makan-mi-instan-indonesia-urutan-berapa>
- Rahayu, (2012). *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta: Badan Standar Nasional. SNI 01-3142-1998. Indonesia.
- Santoso. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Malang : Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Supriatna D. (2007). *Membuat Tahu Sumedang*. Jakarta: Penebar Swadaya

Tsani, R. U., dkk (2017). *Miss Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng): Inovasi Produk Mie Berbahan Baku Sukun Sebagai Pengganti Gandum Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional*. Seminar Nasional 6th UNS SME's SUMMIT & Awards 2017

