

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, 2005. *Kedelai*. Swadaya. Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amrin. T. 2005. *Susu Kedelai*. Penerba Swadaya. Jakarta.
- Ardiansyah, H. Shirakawa, T. Koseki, K. Hashizume, dan M. Komai. 2006. *Rice Bran Fractions Improve Blood Pressure, Lipid Profile, and Glucose Metabolism in Stroke-Prone Spontaneously Hyper-tensive Rats*, *J. Agric. Food Chem.*, 54, 1914-1920.
- Astawan, M. 2005. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Auliana, R. 2003. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Adi Citra. Jakarta.
- Baliwati Farida Y, Khomsan Ali, Dwiriani Meti. 2002. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buckle. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Pres. Jakarta
- Danuwarsa. 2006. *Analisis Proksimat dan Asam Lemak Pada Beberapa Komoditas Kacang-kacangan*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 11 No 1.
- Deliani. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat pada Pembuatan Tempe*. Tesis Pasca Sarjana. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2005. Persagi. Jakarta.
- Dwingingsih. 2010. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi*. Skripsi. UNS
- Harli, M. 2004. *"Intisari Kado Tempe Buat Mama"*. PT Gramedia. Jakarta.
- Houston, D.F, C FTRI (1995). *Nutritive Value of Rice Brand Narasinga Rao*.
- Kasmidjo, R.B., 1990. *TEMPE : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kusharyanto dan Budiyanto A. 1995. *Upaya Pengembangan Produk Tempe dalam Inndustri Pangan*. Yogyakarta. Simposium Nasional Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Moderen. Puslitbang Gizi.
- Mindasari, R. 2010. *Studi Antioksidan pada Pembuatan Tempe dari Kedelai, Jagung dan Dedak Padi*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.

- Murtidjo, A. 1989. *Pedoman Meramu Pakan Unggas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Nursalam, Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Argomedia Pustaka. Jakarta.
- Nurhidayat, dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta.
- Rasyat, M. 1990. *Bahan Makanan Unggas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmini, C., dan T. C. Raghuram, 1991, Nutritional and Biochemical Aspects of The Hypolipidemic Action of Rice Bran Oil: A Review, *J. Am. Coll. Nutr.*, 10, 593-6.
- Rochmah, L. N. 2008. *Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (Mucuna Pruriens) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Saidin. 2008. *Isolasi Jamur Penghasil Enzim Amilase dari Substrat Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*. Skripsi. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2007. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setywati Rini, Sarbini Dwi, Rejeki Sri. 2008. *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, sifat organoleptik dan Daya Terima Pada Pembuatan Tempe Kedelai*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol. 9, No. 1, 2008: 52 – 61. UMS
- Silab. 2002. *Nutriskin Hydrolyzed Rice Protein Analysis Data*. Unpublished data submitted to CTFA, June 20 p. 11.
- SNI. Standar Mutu Tempe 01-3144-1998. Dalam Seminar nasional Tahunan V hasil Peneliti perikanan dan Kelautan.
- Sudarmadji, S, dkk. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumantri, Rohman A. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suprapti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanto T. 1993. *Teknologi Pengolahan Pertanian*. PT Bina Ilmu. Surabaya.
- Syarief R. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala Press. Surabaya.
- Winarno, FG, Rahman A. 1994. *Protein Sumber dan Peranannya Departemen Teknologi Hasil Pertanian*. Gramedia Pustaka utama. Jakarta.

Winarno, FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.

Wiryadi, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma cocoa L*). *Skripsi*. Universitas Syah Kuala. Aceh.