

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1995. *Teknologi Pembuatan Tempe Sebagai Dasar Penfembangan Industri Tempe*. Jakarta : Yayasan Tempe Indonesia.
- Anonim. 2003. *Tempe*. [http:// Warintek. Progressio. or. id](http://Warintek.Progressio.or.id)
- Astawan, Made dan Tutik W. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Solo: Tinga Serangkai.
- Buckle, K A. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Indonesia.
- Choirunnisa. 1985. *Kasein Oleh Enzim Bromelin Kasar Dari Bonggol Nanas*. Fakultas Pasca Sarjana. Yogyakarta: UGM.
- De Man, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB Press.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyoharjo*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dwijoseputro. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Cetakan II*. Jakarta: Djambatan.
- Esti Untari. 2007. *Pengaruh Perendaman Ekstrak Kulit dan Bonggol Nanas Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Tempe*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gaman, P.M. dan Sherrington, K. B. 1994. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Haryoto. 1966. *Tempe Lamtoro*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hadiwiyoto dan Sudewo. 1989. *Biokimia Dan Nilai Gizi Makanan. PAU Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: UGM.
- Hawab, H.M. 2004. *Pengantar Biokimia*. Jakarta: Bayu Medika.
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Kasmidjo. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia, Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: UGM Press.
- Munir, Syahrul. 2006. *Pemanfaatan Kulit Nanas Untuk Mempercepat Proses Pembuatan Tempe*. Malang: Universitas Negeri Malang.

- Pleczar, Michael Chan. 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi I*. Jakarta: UI Press.
- Poedjiati, Anna. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Rukmana, Rahmat. 1996. *Nanas: Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sediaoetoma, Achmad Djaelani. 1999. *Ilmu Gizi Jilid III*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Stein, Van. C. G. G. J. 2005. *Flora*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Siswono, 2003. *Tempe, Sumber Antioksidan dan Antibiotika*.  
<http://www.gizi.Net>.
- Soekarto, Soewarna. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Kata Aksara.
- Sudarmadji, Slamet. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Suprapti, Lies. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Thomas. A.N.S. 1994. *Tanaman Obat Tradisional II*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. UGM Press: Yogyakarta.
- Volk dan Wheeler. 1989. *Mikrobiologi Dasar II*. Jakarta: Erlangga.
- Winarno. F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.