

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Anonim, 2009, *Mengenal Ragi dan Fungsinya*. Diakses tanggal 23 oktober 2010, .
- Astawan, Made dan Tutik. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga serangkai.
- _____. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai.
- _____. 2008. *Sehat dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Auliana, Rizale. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Baliwati, Farida, Khomsan ali dan Dwiriani . 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Swadana.
- Dalimartha, Setiawan. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 6*. Jakarta: Pustaka Bunda.
- Dwijoseputro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Gandjar, Indrawati. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Hanafiah, Kemas Ali. 1994. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Kalie, Mochd Baga. 2004. *Bertanam Pepaya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Krisno, Agus. 2011. *Peran Rhizopus oryzae Pada Industri Tempe Dalam Peranan Peningkatan Gizi Pangan*. Di akses tanggal 17 april 2011. (<http://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/01/13/peranan-Rhizopus-oryzae-pada-industri-tempe-dalam-peningkatan-gizi-pangan/>).
- Mujiastutik, Agustina. 2007. *Pengaruh Perendaman Ekstrak Kulit dan Bonggol Nanas Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Tempe Koro*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi UMS.
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Majid. 2009. *Proses Reaksi dan Jamur Fermentasi Tempe*. Diakses tanggal 17 april 2011. (<http://maujudokter.blogspot.com/2009/04/proses-reaksi-jamur-fermentasi-tempe.html>).

- Pontjowati. 2008. *Tugas Mata Kuliah Biokimia Bahan Pangan dan Obat Fitokimia Koro Pedang*. Diakses tanggal 8 april 2011. <http://limowatt.blogspot.com>. Surakarta: UNS.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graham Ilmu.
- Suprapti, Lies. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sumantri dan Abdulrohman. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sutikno. 2009. *Fermentasi Tempe*. Di akses tanggal 22 januari 2011. ([Http://:Sutikno.blog.uns.ac.id/2009/04/28](http://Sutikno.blog.uns.ac.id/2009/04/28)).
- Sunarjono, Hendro. 2010. *Bertanam 30 jenis Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suswi, Hartini. 2007. *Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Enzim Proteolitik dari Ekstrak Buah Pepaya (Carica papaya) Terhadap Kadar Protein dan Organoleptik Daging Sapi*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi UMS.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM Press.
- Tawodjo, Soejoeti. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wahab. 2004. *Pengantar Biokimia*. Jakarta: Bayu Media.
- Yazid, Estien dan Lisa Nursanti. 2010. *Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analisi*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.