

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Atmojo, L.D. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Penggunaan Minyak Goreng terhadap Kualitas Organoleptik dan Nilai Gizi Bolu Kukus*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Babu P. D, Bhakyara J, R. Dan Vidhyalakshmi, R. 2009. *A Low Cost Nutritious Food "Tempeh" _ A Review*. World Journal Of Dairy and Food Scienes, 4(1):22-27
- Buckle. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2005. Persagi. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 2008. *Kejadian Kekurangan Energi Protein (KEP)*. Jakarta
- Elvina, T. S. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan Dan Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ekasari, Yaniex. 2009. *Pengaruh Lama Fermentasi Rhizopus Oligosporus Terhadap Kadar Oligosakarida Dan Sifat Sensorik Tepung Tempe Kedelai (Glycine Max)*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.Surakarta.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Jacob, A, M. Narendra, W, C. Nurjanah. 2008. *Perubahan Komposisi Protein dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng (Harpiosquilla raphidea) Akibat Perebusan*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Kuntaraf, Dr.kathleen H liwijaya, 1999. *Makanan Sehat*. Indonesia publishing house, Bandung
- Meilgaard. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston : CRC

- Ningrum, Dewi. F. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang Di Buat dari Udang Putih (Litopenaeus Vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurhidajah, Anwar dan Nurrahman. 2009. *Daya Terima dan Kualitas Protein INVITRO Tempe Kedelai Hitam (Glycine Soja) yang diolah pada Suhu Tinggi*. Semarang.
- Purnomo. 1996. *Rekayasa Paket Teknologi Produksi Starter dan Enzim Mikroba dan Paket Aplikasinya Pada Pengolahan Susu*. UMM Press. Malang.
- Tsaqqofa, Sarah. 2010. *Pembuatan Daging Tiruan Dari Bahan Pangan Local Tepung Tempe Kacang Komak (Labla Purpureus L (Sweet)) Dan Aplikasinya Pada Produk Sosis*. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sediaoetama, A. D. 1999. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B.1992. *Ilmu Unggas Air. Edisi Revisi, Gajah Mada University Press. Yogyakarta*.
- Subagio, A., Susijahadi, Witono, Y., Giyanto, Fitrati, I. dan Utami, W. A. H. 2001. *Sifat Fisiko-Kimia, Fungsional dan Organoleptik Tepung Tempe*. Proseding Seminar PATPI 2001. Semarang.
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumantri, Rohman. A. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sunaryo, E. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-Bijian*. Fateta-IPB. Bogor.
- Supariasa. 2001. *Penilaian Status Gizi*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Suprapti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.

- Susilowati, D. 2009. *Efek Diet Rumput Laut Euchema terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang Disuntik Aloksan*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Syarief. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Tsaqqofa, Sarah. 2010. *Pembuatan Daging Tiruan Dari Bahan Pangan Local Tepung Tempe Kacang Komak (Labla Purpureus L (Sweet)) Dan Aplikasinya Pada Produk Sosis*. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ubaedillah. 2008. *Kajian Rumput Laut Eucheuma cottonii sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widarti, Asih. 2005. *Studi Eksperimen Pembuatan Brownies dengan Substitusi Tepung Pisang*, Skripsi Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G, Rahman, A. 1994. *Protein Sumber dan Peranannya Departemen Teknologi Hasil Pertanian*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cokelat (Theobroma cocoa)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Syah Kuala.
- Zaitsev V, I, Kizevetter, L. Lagunov, T. Makarova, L. Minder and V, Podsevalov. 1969. *Fish Curing and Processing*. Terjemahan. A De Merindol. Moscow: Mir Publisher