

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto. 2005. *Kedelai*. Swadaya. Jakarta.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan Made. 2005. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Auliana R. 2003. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Adi Citra. Jakarta.
- Buckle, dkk. 2007. *Ilmu Pangan*. UI- Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Khasiat Kedelai dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Departemen Kesehatan. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhrata. Jakarta.
- Djanis, R.L dan Hanafi. 2008. *Analisis Gizi Mutu Tempe Selama Penyimpanan Dingin*. Akademi Kimia Analisi. WARTA AKAB. 14(1) : 33-35.
- Dwinaningsih, E. 2010. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Ilmu Pertanian. UNS. Surakarta.
- Fachruddin, L., 1997. *Membuat Aneka Manisan*. Penerbit Kanisius. Jakarta.
- Fellow, J.J. 1990. *Food Processing Technology, Principle and Practise*. Ellis Horwood. London.
- Hambali E, Suryani A, dan Purnama W. *Membuat Keripik Pisang Aneka Rasa*. Seri *Industri kecil*. 2005. Jakarta: Penebar Swadaya
- Kateren, S. 1996. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Lawson, H. 1994. *Food Oils and Fats, Technology Utilization and Nutrition*. Chapman and Hall Dept. B,C. New York.
- Lehninger, A.L. 1998. *Dasar-Dasar Biokimia*. Terjemahan, M. Thenawidjaja. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Muchtadi, T.R., Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor.
- Mudjisihono, R. 2000. *Pemanfaatan Kacang Kedelai*. Pertanian Indonesia. 4 (1):16-22.
- Moreira, R. 1999. *Deep Fat Frying, Fundamental and Applications*. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg Maryland.

- Nurhidajah, dkk. 2009. *Daya Terima dan Kualitas Protein INVITRO Tempe Kedelai Hitam (Glycine Soja) yang diolah pada Suhu Tinggi*. Semarang.
- Persagi. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta
- Prihatna, A. 1991. *Studi Pembuatan Tempe Instan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IKAPI, Bogor.
- Ratnaningsih. 2007. *Kajian penguapan air dan penyerapan minyak pada penggorengan ubi jalar dengan metode deep-fat frying*. *Agritech*. 7(1): 27-32
- Ramasawmy, Goburdhun dan Ruggoo.1999. *Effects of different preparation technologies On proximate composition and calorie content Of potato products*. Science and technology, research journal-volume 4-1999.University of mauritius, réduit, mauritius.
- Sartono.2007. *Racun dan Keracunan*. Widya Medika. Jakarta.
- Sarwono B. 2007. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sahin S, Sastry SK, dan Bayindirli L. 1999. *The Determinations of Convective Heat Transfer Coeficient During Frying*. Journal of Food Engineering.
- Sahin, S., dan Sumnu, S.G. 2009. Introduction. In: Sahin, S., dan Sumnu, S.G., editors. *Advances in Deep-Fat Frying of Foods*. CRC Press, 2-3.
- Setyawati,R. 2011. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai yang Ditambahkan Tepung Bekatul*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, UMS, Surakarta.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumantri, Rohman A. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suprpti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Subagio, A. dkk. 2002. *Kajian Sifat Fisik dan Organoleptik Hidrolisat tempe Hasil Hidrolisis Protease*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol.XIII, No. 3.Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jawa Timur.
- Sutrisno, Koswara. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. Sinar Baru Algensindo. Bandung.
- Weiss, T.J. 1993. *Food Oils and Their Uses*. The AVI Publishing Co.,Inc. Westport. Connecticut
- Winarno. F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Wirakartakusumah, A., Subarna, Arpah, M., Syah, D., dan Budiwati, S.I., 1992. *Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Whitaker S, Harnett PH, Irvine TF, editor 1977. *Simultaneous Heat, Mass and Momentum Transfer in Porous Media: A Theory of Drying in Advances in Heat Transfer*. Academic Press pp: 119-202.