

DAFTAR PUSTAKA

- AACC (*American Assosiation of Cereal Chemist*). 2001. *The Definition of Dietary Fiber. Cereal Fds. World.*
- Adi sarwoto. 2005. *Kedelai. Swadaya.* Jakarta.
- Amrin. T. 2005. *Susu Kedelai.* Penerba Swadaya. Jakarta.
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlg, Mark. 2000. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. Asia Pacific J Clin Nutr (2000).*
- Bambang. 2007. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* Yogyakarta: Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Mutu Tempe Kedelai.* SNI 01-3144-1992.
- Buckle, K.A., 1985. *Ilmu Pangan,* Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi.* Bumi Aksara. Bandung. 76
- DKBM. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan untuk Kalangan Sendiri.* Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Deliani. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap kadar protein, lemak, komposisi asam lemak dan asam fitat pada pembuatan tempe.* Tesis Paska Sarjana, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Deptan. 2009. *Press Release Mentan Pada Panen Kedelai.* Diakses pada Panen Kedelai [Http://www.Indonesia.go.id](http://www.Indonesia.go.id).
- Dwiari, Sri Rini. 2008. *Teknologi Pangan.* PT. Macana Jaya Cemerlang. Klaten.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei).* Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hayyuningsih, D.R. 2009. *Perbedaan Kandungan Protein, Zat besi dan Daya terima pada Pembuatan Bakso dengan Perbandingan Jamur tiram (Pleurotus sp) dan Daging sapi yang Berbeda.* Skripsi. Program Studi S1 Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Hidayat, N., Padaga M.C, dan Suhartini S. 2006. *Mikrobiologi Industri.*Jogjakarta. Penerbit Andi.
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe.* <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada tanggal 20 Oktober 2009).

- Kartika, dkk. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B., 1990. *TEMPE : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Khonsan. Ali. 2003. *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Marshall, Janette. 2004. *Makanan Sumber Tenaga*. Erlangga. Jakarta.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston : CRC.
- Murray RK, Granner DK, Mayes, Peter A. 2003. *Biokimia Harper's*. Edisi ke-25. Terjemahan. Jakarta. EGC Japan.
- 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.
- Rohman, L. N. 2008. *Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe*. Skripsi Pertanian UNS
- Saidin. 2008. *Isolasi Jamur Penghasil Enzim Amilase Dari Substrat Ubi Jalar (Ipomoea Batatas)*. Skripsi Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
- Self, R., 2005. *Extraction of Organic Analytes from Food*. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Septiatin, Entin. 2009. *Apotek Hidup dari Sayuran dan Tanaman Pangan*. CV. Yrama Widya. Bandung.
- Soekarto, Soewarno. 1985. *Panilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Kata Aksara
- Soejono, M. 1990. *Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suprapti, L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suami. 2002. *Karakteristik sifat fisik dan komposisi kimia biji jagung beberapa varietas*. Hasil Penelitian Balitsereal Maros.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudarmadji. S . 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji S. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Penelitian*. Liberty. Yogyakarta.

- Syarief R. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala Press. Surabaya.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2004. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. UGM Press: Yogyakarta.
- Ubaedillah. 2008. *Kajian Rumput Laut Eucheuma cottonii sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wagiyono (2003). *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*, Direktorat pendidikan kejuruan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Winarno. F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. F.G . 1997. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepeung Coklat (Theobroma Cocoa L)*. Skripsi Universitas Syah Kuala. Aceh.
- Wiryawan, Adam. 2008. *Kimia Analitik*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Wrolstad, R.E., Acree, T.E., Decker, E.A., Penner, M.H., Reid, D.S., Schwartz, S.J., Shoemaker, C.F., Smith, D., dan Sporns, P., 2005. *Handbook of Food Analytical Chemistry*. Wiley-Interscience, New Jersey.