

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2010. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Kecernaan Protein Makanan. [Http://agribiz-news.blogspot.com/2010/09/faktor-faktor-yang-mempengaruhi.html](http://agribiz-news.blogspot.com/2010/09/faktor-faktor-yang-mempengaruhi.html) (diakses 15 Februari 2014)
- Admin. 2013. *Budidaya Jagung Manis Organik*. [Http://epetani.deptan.go.id/budidaya/budidaya-jagung-manis-organik-8193](http://epetani.deptan.go.id/budidaya/budidaya-jagung-manis-organik-8193) (diakses 31 Oktober 2013).
- Admin. 2013. *Kadungan Nutrisi dan Manfaat Jagung Manis*. [Http://www.tipscaramanfaat.com/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-jagung-manis-589.html](http://www.tipscaramanfaat.com/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-jagung-manis-589.html) (diakses 31 Oktober 2013).
- Ardiansyah. 2004. *Sehat Mengonsumsi Bekatul*. [Http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid](http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid) (diakses 11 Oktober 2013).
- Asngad, Aminah., Suparti, Priyonggo Budi Laksono. 2011. Uji Kadar Serat, Karbohidrat, dan Sifat Organoleptik pada Pembuatan Tempe dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Vigna umbellate*) dengan Penambahan Bekatul. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi* Vol. 12. No 1: 23 – 36.
- Astawan, Made, Wresdiyati, Tutik. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made dan Andreas Leomitro. 2009. *Khasiat Whole Grain*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, Mary, Andreanyta Meliala, Fabien S. Dalais dan Mark L Wahlqvist. 2000. *Review Article: Tempe, a Nutritious and Healty Food from Indonesia*. *Aisa Pasific J Clin Nutr* (2000) 9 (4):322-325.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Cahyono, Bambang. 2003. *Kacang Buncis Teknik Budi Daya & Analisa Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fardiaz, Dedi dkk. 1986. *Analisa Pangan (Penuntun Praktikum)*. Bogor: TPG-Fateta IPB.

- De Mann, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc., Westport. Connecticut (4): 10 – 13.
- Dull ., Bob J. 2002. *Brand New Function* . Food Industry . *Nutritive Value of Rice Bran* Narasinga Rao.
- Fitria, Nur Aini dkk. 2013. Tempe Daun Pepaya Sebagai Alternatif Terapi untuk Penderita Kanker. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2. No. 4.
- Harmanto, Ning. 2005. *Mengusir Kolesterol bersama Mahkota Dewa*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf> (diakses 20 Oktober 2013).
- Hikmah, Ihda Nurul. 2011. “Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Kedelai (*Glycine max*) dengan Variasi Penambahan berbagai Jenis Bahan Pengisi (Kulit Ari Kedelai, Millet (*Pennisetum spp.*), dan Sorgum (*Sorghum bicolor*)” (Skripsi S-1 Fakultas Pertanian). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Isnawati, Nani. 2013. *Bekatul Limbah Padi yang Sehat Dikonsumsi*. [Http://bbppbinuang.info/news21-bekatul-limbah-padi-yang-sehat-dikonsumsi.html](http://bbppbinuang.info/news21-bekatul-limbah-padi-yang-sehat-dikonsumsi.html) (diakses 1 Oktober 2013).
- Jalip, I.S. 2008. *Penuntun Praktikum Kimia Organik*. Jakarta : Fakultas Biologi Universitas Nasional.
- Kompas. 2008. *Kacang Kompak Alternative Pengganti Kedelai*. [Http://otomotif.kompas.com/read/2008/01/17/18201428/kacang.kompak.alternatif.pengganti.kedelai](http://otomotif.kompas.com/read/2008/01/17/18201428/kacang.kompak.alternatif.pengganti.kedelai) (diakses 20 Januari 2014).
- Laksono, Priyonggo Budi. 2011. “Uji Kadar Serat, Karbohidrat, dan Sifat Organoleptik dengan Penambahan Bekatul pada Pembuatan Tempe dengan dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Vigna umbellate*)” (Skripsi S-1 Progd Pendidikan Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lingga, Lanny. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Mayasari, Dian Fitria. 2012. “Pengaruh Setiap Tahap Pengolahan Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Jagung” (Skripsi S-1 Progd Pendidikan Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Owily. 2010. *Bekatul Kaya Manfaat*. [Http://www.medicalera.com/indeksphp?option=commy](http://www.medicalera.com/indeksphp?option=commy) blog

and show bekatul-kaya-manfaat.html&itemid (diakses 20 Oktober 2013).

- Piliang, W. G. dan S. Djojosoebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. Bogor: IPB Press.
- Rasyat, Muh. 2000. *Bahan Makanan Unggas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Usaha Tani Jagung*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, Rahmat dan Yuyun Yuniarsih. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rusilanti dan Clara M. Kusharto. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Santoso, Hieronymus Budi. 1993. *Teknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyawati, Rini. 2011. “Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai yang Ditambah Tepung Bekatul” (Skripsi S-1 Progd Pendidikan Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sarwono, Bambang. 2010. *Usaha Membuat Tempe dengan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Slamet, Sudarmadji, dkk. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarmaji, S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumardjo, Damin. 2008. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Suprapti, M. Lies. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M. Lies. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Badeg dan Anggur Jambu Mete*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tien, R. Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: IPB-Press.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2003. *Mikrobiologi Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran*, dalam *Seminar Sehari Keseimbangan Flora Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran*. Bogor: IPB.

Wiryawan, Adam. 2011. *Uji Organoleptik*. [Http://www.chemistry.org/materi_kimia/instrumen_analisis/uji-organoleptik/uji-organoleptik/](http://www.chemistry.org/materi_kimia/instrumen_analisis/uji-organoleptik/uji-organoleptik/) (diakses 1 Oktober 2013).