

DAFTAR PUSTAKA

- Akhlis. 2012. *Laporan Uji Protein*. Tersedia di: <http://akhlisnure.blogspot.com>. (Diakses pada tanggal 5 Oktober 2013).
- Alex, S. 2013. *Sayuran Dalam Pot*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Anonim. 2007. *Pengertian Vanilli*.
(http://kamusdapurku.blogspot.com/2007/bahan_kuetambahan.html).
(Diakses pada tanggal 5 Januari 2014).
- Anonim. 2008. *Pemanfaatan Tepung Tempe Sebagai Bahan Pembuatan Roti*.
<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/tepung%20tempe.pdf?.sequence=1>. (Diakses pada tanggal 13 April 2013).
- Anonim. 2009. *Formula Tempe*.
(<http://ariezzzjs.blogdetik.com/2009/05/11/formula>). (Diakses pada tanggal 13 April 2013).
- Anonim. 2010. *Pengertian Coklat Bubuk*.
(<http://4rmita.wordpress.com/2010/03/11/pengertian-coklat-bubuk/>).
(Diakses pada tanggal 5 Januari 2014).
- Anonim. 2014. *Tempe*. (<http://id.scribd.com/doc/55538989/tempe>). (Diakses pada tanggal 11 Februari 2014).
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Tempe Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta: PT Dian Rakyat. C. Gelardi. *Alternative sweeteners*. New York. Marcel Dekker.
- Asngad, Aminah. 2008. *Pemanfaatan Lidah Buaya (Aloe Vera) Menjadi Produk Makanan Berserat Dengan Penambahan Berbagai Jenis Gula*. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Vol. 9, No. 2.
- Badan Standar Nasional. 2006. *Pengertian Tepung Terigu*. Jakarta: Depkes RI.
- Buckle, KA. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bandung: Bumi Aksara.

- Didik, Franciscus. 2013. *http://menu internasional.blogspot.com/2013/02/cara-membuat-kue-lumpur-lembut-special.html*. (Diakses pada tanggal 30 April 2013).
- Direktorat Gizi 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Dwi, Santi. 2012. *Optimasi Formula dan Karakteristik Cookies Fungsional Berbasis Kacang Merah dan Kedelai Organik dengan Penambahan Gula Stevia dan Kappa Karagenan*. Skripsi. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Faizah, Diah Nur. 2012. *Substitusi Tepung Tempe pada Produk Beragi*. Proyek Akhir. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fajarwaty. 2006. *Peningkatan Konsumsi Protein Nabati Kaya Asam Amino Lysin Melalui Brownies Tempe*. Malang: Program Sarjana Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fara, Dilla. 2012. *Pemanfaatan tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan produk cookies (chocolate cookies, bulan sabit cookies, dan pie lemon cookies)*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ghosh. 2003. *Protein Bioseparation Using Ultrafiltration*. London: Imperial Collage Pers.
- Hamidah, Siti. 2009. *Job sheet patiseri I*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. *http://ptp 2007. Files. Wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe-pdf*. (Diakses pada tanggal 13 April 2013).
- Hidayat, N. dan Ikariztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisana.
- Isdianti, Fifi. 2007. *Penjernihan Ekstrak Daun Stevia (Stevia rebaudiana) dengan Ultrafiltrasi Aliran Silang*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kalpana, M; M. Anbazhagan; dan R. Rajendram. 2011. *Stevia rebaudiana- A Gift For Diabetes*. India: Plant Archives Vol.11 No1, 2011 pp. 1-3.

- Lilie, S. 2006. *Kue Lumpur Aneka Rasa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Lutony, T. L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Makmoer, Haryanto. 2003. *Roti Manis dan Donat*. Jakarta: PT Graha Pustaka Utama.
- Maretta, Viska. 2012. *Pemanfaatan Daun Stevia (Stevia rebaudiana) Sebagai Pemanis Alami Terhadap Kulaitas Organoleptik Dan Kadar Gula Total Bolu Kukus*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muaris, Hindah. 2004. *Seri Makanan Favorit Kue Lumpur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Murni, Mustika. 2012. *Kajian Penambahan Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen*. Surabaya: Baristand Industri.
- Nilasari, Krisan. 2004. *Induksi Platet Tanaman Stevia (Stevia rebaudiana) Secara Invitro Sebagai Alternatif Budidaya Tanaman Obat*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nugraheni, Catur. 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) Dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus carota) Terhadap Kualitas Mie Kering selama Umur Simpan*. Skripsi. Teknobiologi Pangan. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Nurhidayati. 2012. *Substitusi Tepung Talas Pada Pembuatan Produk Cake dalam Upaya Diversifikasi Olahan Pangan Lokal (Cinamon Bothe cake, cup cake chochip, dan brownis with pound cake)*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ragamania. *Pengertian Kue Lumpur*. 2013. <http://ragamaniaku.blogspot.com/2013/02/cara-membuat-kue-lumpur.html>. (Diakses pada tanggal 26 April 2013).
- Rahayu, K. 2005. *Bahan pangan Pengajaran Mikrobiologi Pangan PAU Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Univeristas Gadjah Mada.
- Ratmawati, Devi. 2012. *Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Kadar Protein, Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rufaidah dan Ekawati. 2009. *Wirausaha Kue Kastengel Dengan Penambahan Bahan Tepung Tempe Untuk Meningkatkan Nilai kandungan Gizi Dan Nilai Jual Yang Lebih Tinggi*. Program Kreativitas Mahasiswa. Surakarta: Universitas muhammadiyah Surakarta.
- Santoso dan Ranti, Anne. 2004. Jakarta: Kesehatan dan Gizi. PT Rineka Cipta.
- Sarbini,D., Rahmawati,S., dan Kurnia. 2009. *Uji Fisik, Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Sarwono, B. 2003. *Membuat Tempe Dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sediaoetama, A. D. 2000. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyaningsih. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB.
- Siska, Widya. 2013. Pemanfaatan *Ekstrak Bayam Merah Terhadap Kualitas Kue Lumpur*. (http://culinaryworld2013.blogspot.com/2013/04/pemanfaatan-ekstrak-bayam-merah_21.html). (Diakses (pada tanggal 9 Januari 2013)).
- Soenardi, T. 2002. *Makanan Alternatif Untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: Buku Kompas.
- Steinkraus, K.H. 1983. *Indonesian tempeh and related fermentation*. Handbook of indigenous fermented foods. Yogyakarta: UGM.
- Subama. 2002. *Pelatihan Roti*. PT Fits Mandiri. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suparpti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. <http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. (Diakses pada tanggal 18 Juli 2013).
- Sutomo, Budi. 2012. *Gizi dan Kuliner*. http://budiboga.blogspot.com/2013_08_01_archive.html. (Diakses pada tanggal 8 januari 2014).
- Syarief. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.

- Tadhani, M. B. 2007. *In Vitro Antioxidant Activities of Stevia rebaudiana Leaves and Callus*. Journal of Food Composition and Analysis 20 (2007). <http://www.sciencedirect.com>. (Diakses pada tanggal 18 April 2013).
- Wibowo, S. 2004. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widianarko. 2002. *Tips Pangan "Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan"*. Jakarta: Grasinado.
- Widowati, Dyah. 2002. *Gizi Kuliner I Fakultas Ilmu Kesehatan*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F. 1993. *Bahan Tambahan Untuk Makanan Dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, Emma. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Yazid, Estien. 2007. *Penuntun Praktikum Biokimia*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Zulaekah, Siti. 2004. *Diktat Ilmu Bahan Makanan 1*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.