

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. *Mengenal Ragi dan Fungsinya*. Diakses tanggal 23 Oktober 2013.
- Anonim. 2010. *Buah Nangka*. Diakses tanggal 30 Maret 2014.
- Astawan, Made dan Tutik. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat Dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astuti, M., Meliala, Andreanya., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr (2000) 9(4): 322–325. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. (Diakses pada tanggal 27 Maret 2014).
- Baliwati, Yayuk Farida. Khomsan, Ali. Dwiriani, C Meti. *Pengantar Pangan dan Gizi*. 2004. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bashori, Khabib. 2007. *Aneka Olahan dari Jagung*. Saka Mitra Kompetensi: Klaten.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung: ITB.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Aksara.
- Dwijoseputro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Dwinaningsih, Erna Ayu. 2010. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Iana Fermentasi*. Skripsi Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Gandjar, Indrawati. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Godam. 2012. *Isi Kandungan Gizi Biji Kacang Kapri Segar - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi_biji-kacang-kapri-segar-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html. Diakses tanggal 19 November 2013, pukul 09.15.
- Guru. 2012. *Cara Budidaya Kacang Kapri*. http://konsultasisawit.blogspot.com/2012/10/cara-budidaya-kacang_kapri.html. Diakses tanggal 19 November 2013, pukul 09.30.
- Hendrik. 2009. *Teknologi Fermentasi*. ([http://inggitprill.wordpress.com/pegawetan Makanan](http://inggitprill.wordpress.com/pegawetan-Makanan)). Di akses tanggal 14 November 2013, pukul 11.30.

- Ickerz, Roman. 2013. *Kandungan dan Manfaat Dari Biji Beton (Biji Nangka)*. http://jurnal-id.blogspot.com/2013/02/kandungan-dan-manfaat-dari-biji_beton.html. Diakses tanggal 14 November 2013, pukul 10.00.
- Kasmidjo, R.B., 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Khomsan, Ali. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Kompas.
- Krisno, Agus. 2011. *Peran Rhizopus oryzae Pada Industri Tempe Dalam Peranan Peningkatan Gizi Pangan*. <http://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/01/13/peranan-Rhizopus-oryzae-pada-industri-tempe-dalam-peningkatan-gizi-pangan>. Di akses tanggal 14 November 2013, pukul 11.00.
- Kurniawan, Mashuri. 2012. *Mengolah Biji Nangka Menjadi Susu*. <http://riaupos.co/berita.php?act=full&id=10905>. Diakses tanggal 19 November 2013, pukul 09.45.
- Kusnandar, Feri. 2011. *Kimia Pangan Komponen Mikro*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Majid. 2009. *Proses Reaksi dan Jamur Fermentasi Tempe*. (<http://maujudokter.blogspot.com/2009/04/proses-reaksi-jamur-fermentasi-tempe.html>). Diakses tanggal 14 November 2013, pukul 11.00.
- Mubarakkan, dkk. 2012. *Produktivitas dan Mutu Jagung Hibrida Pengembangan dari Jagung Lokal Pada Kondisi Input Rendah Sebagai Sumber Bahan Pakan Ternak Ayam*. Naturalis. Volume 1 Nomor 1.
- Nababan, Fera Erika dkk. 2012. *Uji Daya Terima Tempe Biji Kecipir Beras Merah Dan Kandungan Gizinya*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat USU: Medan.
- Pangastuti, H.P dan S. Triwibowo. 1996. *Proses Pembuatan Tempe Kedelai: III. Analisis Mikrobiologi*. Cermin Dunia Kedokteran No. 109.
- Parreta, Lorraine. 2006. *Makanan Untuk Otak*. Jakarta : Erlangga.
- Qomari, Firdausi. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Kimia Kerupuk*. Ejournal boga. Volume 2, nomor 1, tahun 2013, edisi yudisium periode Februari 2013, hal. 176 – 182. Diakses tanggal 24 September 2013, pukul 15:50.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graham Ilmu.
- Salim, Emil. 2013. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoso, Hieronymus Budi. 2006. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarwono, B. 2005. *Membuat Tempe Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shurtleff, W. Dan A. Aoyagi. 1979. *The Book of Tempeh*. New York: Harper and Row Publisher.

- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Steenis, Van. 2005. *Flora*. Jakarta: PT Pradnya Parmita.
- Suprapti, Lien. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Then, Kismawan. 1992. *Komplementasi Kedelai Dengan Beras Untuk Pembuatan Tempe*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tjahyani, Rika. 1990. *Pembuatan Tempe Jamur Merang dengan Menggunakan Substrat Tambahan Jagung dan Pengatur pH Asam Laktat Serta Asam Sitrat*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Van, Veen A.G dan G. Schaefer. 1950. *The Influence of Tempeh Fungus on The Soya Bean*. Di dalam Shurtleff dan Aoyagi. *The book of Tempeh*. New York: Harpers and Row Publisher.
- Winarno, F.G. 1997. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2003. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, Emma S. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta : Penebar Swadaya.