

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR dan Waysima. 2009. *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Agosin E., D. Diaz, R. Aravena, and E. Yanez, 1989. *Chemical and Nutritional Characterization of Lupine Tempeh*. Journal of Food Science, Volume S4, No.1, University of Food Science. Chile.
- Ali, I. 2008. *Buat Tempe Yuuuuk*. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. (Diakses pada tanggal 27 Mei 2009).
- Amrine. H. T. 1995. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Sedyana Erlangga. Jakarta.
- Antarlina, S.S. 2002. *Penggunaan varietas kedelai unggul dan penambahan tapioka dalam pembuatan tempe*. hlm. 146–157. Dalam D.M. Arsyad, J. Soejitno, A. Kasno, Sudaryono, A.A. Rahmianna, Suharsono, dan J.S. Utomo (Ed.). *Kinerja Teknologi untuk Meningkatkan Produktivitas Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Menguak Manfaat Tempe*. IPB. Bogor.
- Astawan, M., 2008. *Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Tempe Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astuti, M. 1995. *Memperbaiki Kualitas Tempe*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan no.2. vol vi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi FTP. IPB. Bogor.
- Astuti, M., Meliala, Andreanya., Fabien, Dalais., Wahlg, 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 Mei 2009).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Standar Mutu Tempe Kedelai SNI 01-3441-2009*. Jakarta.
- Balitkabi. 2008. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang. 171 hlm.
- BPS. 2006. *Angka Tetap Tahun 2005 dan Angka Ramalan II Tahun 2006 Produksi Tanaman Pangan*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

- Brata-Arbai, A.M. 2001. *Tempe dan sifat hipokolesterolemik beberapa pengamatan sifat-sifat hipokolesterolemik pada pasien-pasien hiperlipidaemia*. Proceeding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta 9-1 Juni 2001. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Deman, Jhon M, 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi, 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ferlina, F. 2009. *Tempe*. <http://www.adln.lib.unair.ac.id/go.php>. (Diakses pada tanggal 2 Oktober 2009).
- Fitnaningrum, Dewi. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linear, Dalam Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih (Litopenaeous Vanemel)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ginting, E. dan Suprpto. 2004. *Kualitas kecap yang dihasilkan dari kedelai hitam dan kuning*. hlm. 267–276. Dalam S. Hardaningsih, J. Soejitno, A.A. Rahmianna, Marwoto, Heriyanto, I.K. Tastra, E. Ginting, M.M. Adie, dan Trustinah (Ed.). *Teknologi Inovatif Agribisnis Kacang-kacangan dan Umbi-umbian untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Ginting, E.2010. *Petunjuk Teknis Produk Olahan Kedelai*(Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi Umbian Malang.
- Ginting, Erliana., Sri Satya Antarlina, dan Sri Widowati. 2009. *Variates Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 28(3) 79-87
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada tanggal 20 Oktober 2009).
- Hesseltine, C. W., dkk.1986. *Productions of Fungi Spores as Inokula for Oriental Fermented Food*. Development in Industrial Micro.
- Johnson, A. H. and M. S. Peterson. 1994. *Encyclopedia of Food Technology, Volume II*. The Avi Publisher.
- Kasmidjo, R.B., 1990. *TEMPE : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.

- Kompas. 2008. *Produksi kedelai mesti ditingkatkan*. Kompas, 15 Januari 2008.
- Kompas. 2012. *Ini perbedaan kedelai lokal dengan impor*. Kompas 13 Agustus 2012.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kusumaningrum, E. N. (2004). *Pembuatan Minuman Soygurt dari Sari Tempe dengan menggunakan bakteri Lactobacillus plantarum*. Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi, Vol. 5 No. 1. [http://pk.ut.ac.id/jmst/jurnal 2004. 1/elizabeth.pdf](http://pk.ut.ac.id/jmst/jurnal%2004.1/elizabeth.pdf).
- Lawless HT dan Heymann H. 1998. *Sensory Evaluation of Food Principle and Practices*. Kluwer Academic / Plenum Publisher, New York.
- Liu, K. 1997. *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*. New York: Chappman and Hall.
- Lesimple, S., L. Torres S., S. Mitja, Y. Fernandes and L. Dueand. 2009. *Volatile compounds in processed duck fillet*. J. Food Sci. 60(3): 615 – 618.
- Leo, M and L. Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley & Sons, Inc.
- Mailangkay, Desy Natalia Irwanti, 2002. *Pengaruh Kemasan Vakum dan Non Vakum Terhadap Perubahan Mutu Kimia dan Sifat Organoleptik Keripik Pisang Selama Penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation. Techniques*. Boston: CRC.
- Muchtadi D. 2008. *Aspek Biokimia dan Gizi Dalam Keamanan Pangan*. IPB. Bogor
- Pawiroharsono, S. 1996. *Aspek Mikrobiologi Tempe*. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Jakarta : Yayasan Tempe Indonesia.
- Pawiroharsono, S. 1995. *Metabolisma Isoflavon dan Faktor-II Pada Proses Pembuatan Tempe*. *Prosiding Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern*. UGM Yogyakarta.
- Sarwono, B., 2002. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta:
- Setyowaty, M.T. 2005. *Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena*. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Silitonga, C. dan B. Djanuardi. 1996. *Konsumsi tempe*. hlm. 209–229. Dalam Sapuan dan Noer Sutrisno (Ed.). Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Snyder, H.E. and W. Know, T. 1987. *Soybean Utilization*. an AVI Book. Published by van Nostrand Reinhold company, New York.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhartara Karya Akasara. Jakarta.
- Steinkraus, K.H., 1985. *Indonesian Tempeh and Related Fermentation*. Dalam: *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. UGM, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., dkk.1985. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2004. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Suharyono, A. S. dan Susilowati. 2006. *Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk Nugget Tempe*. Prosiding Seminar Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lampung, 2006, hal 280-290. <http://lemlit.unila.ac.id/file/Prosiding/ProsidingI2006.pdf> (Diakses pada tanggal 17 November 2009).
- Sulaswatty, A., Idiyanti, T., Susilowati, A. 2001. *Pemanfaatan Tepung Non Terigu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Suprapti, M.L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. <http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. (Diakses pada tanggal 27 Mei 2009).
- Syarief, R. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala Press. Surabaya.
- Ulfah, Z. 2003. *Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Sapi dengan Penambahan Kasein dan Isolat Protein Kedelai sebagai Bahan Pengikat*. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widjang, H.S. 2008. *Produktivitas Kedelai Rendah Akibat Penanaman Tidak Intensif*. [www.media-indonesia.com](http://www.media-indonesia.com) (Diakses pada tanggal 11 April 2009).

Widyanti, A. D. 2001. *Pengaruh Jenis Kedelai (Glycine max L. Merr) Grobogan Dan Impor Terhadap Nilai Gizi Tempe*. Skripsi Progd Kimia Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.

Widyanti, A. D.2011. *Pengaruh Jenis Kedelai (Glycine max L. Merr) Grobogan Dan Impor Terhadap Nilai Gizi Tempe*. Skripsi Kimia Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.

Zulaeikah, Siti dan Endang Nur Widyaningsih. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terumanya*. Jurnal Penelitian Sains dan Tehnologi. Vol 6 no. 1.2005: 1-13.