

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Astawan, M. 2003. *Tempe Cegah Penuaan & Kanker Payudara*. Jakarta: Kompas
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2010. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Farkas, B.E., Singh, R.P, and Rumsey, T.R. 1996. Modeling Heat and Mass Transfer in Immersion Frying. *Journal of Food Engineering* 29, pp 227-248.
- Hariyadi. 2008. "Kimia dan Teknologi Pati" (Manu skripsi Bahan Pengajaran), Yogyakarta: PPS UGM Press.
- Hurrel, RF. 1984. *Developments in Food Proteins. Vol.3*. Elsevier Applied Science Publishers, London.
- Kateren. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press Jakarta.
- Koswara. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Lenny, A. 2004. Pengaruh Natrium Metabisulfit dan Kalsium Klorida sebagai Bahan Perendam pada Pengolahan Keripik Bengkuang: *Skripsi. Fakultas Tekhnologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor*
- Lubis, N.L. 2010. *Pembuatan Abon Ikan Gulamah (Johnuis SPP) dan Daya Terimanya*. Skripsi .Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan
- Mardiana. E. 2006. Aplikasi Protein-Rich Flour (PRF) dari Koro Pedang (*Canava ensiformis* L) pada Nugget Ayam. *Universitas Jember*.
- Massinai, R., et al., 2005. *Pengolahan Sekunder Buah-buahan Menggunakan Vacuum Frying*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Kalimantan Tengah.
- Miller, EL, AW Hartley dan DC Thomas. 1965. *Availability of sulphur amino acids in protein foods. 4. Effect of heat treatment upon the total amino acid content of cod muscle*. *Brit J Nutr*, 19(4):565-73
- Muchtadi, M.S. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. ALFABETA. CV.
- Muchtadi, T.R., et al. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor
- Murata, K, H Ikaheta dan T Miyatomo. 1967. *Studies on the nutritional value of tempeh*. *J Food Sci*, 32:580-586.

- Rachmawati, M. dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press, Jakarta.
- Rusdin et al. 2014. The Effects of Cooking Methods on Proximate Composition and Soluble Protein of Soybean Tempe. *Prosiding. Universitas Sebelas Maret.*
- Sarwono, B. 2008. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Shyu, S., L. Hau, and L.S. Hwang. 1998. Effect of Vacuum Frying on The Oxidative Stability of Oils. *Journal of The American Oil Chemist' Society (75): 1393-1398*
- Steinkraus, KH, DB Hand, JP Van Buren dan LR Hackler. 1961. *Pilot Plant Studies on Tempeh. Proc Conf Soybean Products for Protein in Human Food. USDA Agric Res Serv, 83-92*
- Sudarmadji et al. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sulistiyowati, A. 1999. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Cetakan I. Jakarta: Puspa Swara
- Syarief et al. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya
- Widowati. 2010. Model Penerapan Teknologi Produksi 1 Ton Tepung Sukun Bermutu Premium dengan Efisiensi Biaya Produksi 50% dan Pengembangan 5 Macam Produk Olahannya (*Snack Food*) di Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kementerian Pertanian*. Bogor
- Winarno F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yamsaesung dan Moreira. 2002. Modeling The Transport Phenomena and Structural Changes During Deep Fat Frying. *Journal of Food Engineering 53, pp. 1-10.*