

DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M.M., H. Soewanto, N. Saleh, T. Agus, J.S. Wahono, dan G.W. Anggoro. 2008. K-27 dan K-25: *Galur harapan kedelai berkadar lemak tinggi dan sesuai untuk tahu dan tempe*. Dalam A. Harsono, A. Taufiq, A.A. Rahmianna, Suharsono, M.M. Adie, F. Rozi, A. Wijanarko, dan R. Soehendi (Ed.). *Inovasi Teknologi Kacang-kacangan dan Umbi-umbian Mendukung Kemandirian Pangan dan Kecukupan Energi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Anggorodi, R. 1994. *Ilmu Makanan Ternak*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anggorodi, R. 2005. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Gadjah Mada University Press. Jogjakarta.
- Antarlina, S.S. 2002. *Penggunaan varietas kedelai unggul dan penambahan tapioka dalam pembuatan tempe*. 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. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga serangkai. Solo.
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr (2000).
- Bal itkabi. 2008. *Deskripsi Variates Unggul Kacang-kacangan da Umbi-umbian*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang. 171 hlm.
- BPS. 2011. *Total Kebutuhan Kedelai Nasional*. Diakses dalam <http://infobanknews.com/2012/07/total-kebutuhan-kedelai-nasional-capai-22-juta-ton/>
- Buckle, K.A., 1985. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 134.
- Cherney, D. J. R. 2000. *Characterization of Forage by Chemical Analysis*. Dalam Given, D. I., I.

- Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2005. Persagi. Jakarta.
- Defano. 2000 . *Ilmu Makanan Ternak*. Gajah Mada University Press Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ginting. E, dkk. 2009. *Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan*. <http://p3283091.pdf>
- Hafes. E. S. E.2000. *Metode Analisis Proksimat*. Jakarta : Erlangga.
- Hartadi, H. , S. Reksohadiprojo, A. D. Tilman. 1997. *Tabel Komposisi Pakan Untuk Indonesia*. Cetakan Keempat. Gajah Mada University . Press.Yogyakarta.
- Hertini rani, Zulfahmi dan Yatim R. Widodo.2013. *Optimasi Proses Pembuatan Bubuk(tepung) Kedelai*. Bandar lampung: Jurusan teknologi pertanian politeknik negeri lampung Bandar lampung.
- Hidayat,N.2008. *Fermentasi Tempe*.<http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>.
- Irianto HE, Giyatmi S.2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Universitas Terbuka.Jakarta
- Kasmijdjo, R.B. 1990. *TEMPE : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan Serta Pemanfatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Khamsan, Ali. 2003. *Pangan dan gizi untuk kesehatan*. Raja grafindo persada. Jakarta.
- Kuntaraf, Dr.kathleen H liwijaya. 1999. *Makanan Sehat*. Indonesia publishing house. Bandung.
- Milani, dkk. 2013. *Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kedelai Terhadap Inokulasi Bradyrhizobium*. <http://1512-5659-1-PB.pdf>
- Murray RK, Granner DK, Mayes, Peter A. 2003. *Biokimia Harper's*. Edisi ke-25. Terjemahan. EGC Japan.Jakarta.
- Mukhsinatunisa.2013. *Analisis Kadar Air Dalam Bahan Makanan*. <http://mukhsinatunisa.blogspot.com/2013/07/laporan-praktikum-kadar-air.htm>
- Ningrum, E.N.1999. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro-Vitamin* . Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- NRC. 2001. *Nutrient Requirements of Beef Cattle: Seventh Revised Edition: Update 2000. Subcommittee on Beef Cattle Nutrition. Committee on Animal Nutrition*. National Research Council.
- Purwoko, T dan Handajani, M. S. 2007. *Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil fermentasi Rhizopus oryzae dan R. Oligosporus*. Biodiversitas Jurusan Biologi Fakultas MIPA, Universitas

Sebelas Maret. Surakarta.

- Rahayu, A.; Suranto, dan Purwoko, T. 2005. *Analisis Karbohidrat, Protein, dan Lemak pada Pembuatan Kecap Lamtoro gung (Leucaenaleucocephala) terfermentasi Aspergillus oryzae*. Jurnal Bioteknologi 2(1): 14-20.
- Rusky I, Iis R, Evi L. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiphorus sp.*). Jurnal. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung
- Sastrohamidjo jo. H., 2005. *Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Siregar, S. B., 1994. *Ransum Ternak Ruminansia*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Santoso, Ir, Budi Hieronymus. 1993. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai sebagai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Cetakan 29. Penebar Swadaya. hlm : 23-25, 53-55. Jakarta
- _____. 2007. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sebranek J. 2009. Basic curing ingredients. Di dalam: Tarte R, editor. *Ingredients in Meat Product. Properties, Functionality and Applications*. Springer Science. New York
- Self, R. 2005. *Extraction of Organic Analytes from Food*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Silitonga, C. dan B. Djanuardi. 1996. *Konsumsi tempe*. Dalam Sapuan dan Noer Sutrisno (Ed.). Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta.
- Simatupang. dkk. 2005. *Industrialisasi Pertanian Sebagai Strategi Agribisnis dan Pembangunan Pertanian dalam Era Globalisasi*. Orasi Pengukuhan Ahli Peneliti Utama pada Pusat Penelitian Sosial Ekonomi, Pertanian, Badan Penelitian dan Pembangunan Pertanian. Bogor.
- Soehardi, Soenarso. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. ITB. Bandung
- Soejono, M. 1990. *Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. *Standar Mutu Tempe Kedelai*. SNI 3144-2009.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan*

Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.

Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur untuk Analisa Bahan Pakan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sukardi., Hindun, M., Hidayat,. N. 2001. *Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya. Malang.

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.

Suprpti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.

Supriyono. 2003. *Memproduksi Tempe*. DepDikNas. Jakarta.

Susi . 2001. *Analisis dengan Bahan Kimia* . Erlangga. Jakarta.

Wardlaw, G. M. 1994. *Perspective in Nutrition 4th Edition*. America: The Mc Graw-Hill Companies.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia pustaka Utama, Jakarta.

Winarno. F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Widjang, H.S. 2008. *Produktivitas Kedelai Rendah Akibat Penanaman Tidak Intensif*. www.media-indonesia.com.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Windsor, M.L.2001. *Fish Meal*. Torry Research Station. United Kingdom

Wiryawan, Adam. 2008. *Kimia Analitik*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.

Wrolstad, R.E., Acree, T.E., Decker, E.A., Penner, M.H., Reid, D.S., Schwartz, S.J., Shoemaker, C.F., Smith, D., dan Sporns, P. 2005. *Handbook of Food Analytical Chemistry*. Wiley-Interscience. New Jersey.

Zakaria K.A. 2010. *Program Pembangunan Agribisnis Kedelai dalam Peningkatan Produksi dan Pendapatan Petani*. <http://p3294104.pdf>.