

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti. I. (2007). Tape. Tersedia pada <http://www.forumsains.com/index.php>. Diakses pada 22 Januari 2014.
- Akhlis. (2012). *Ilmu Gizi, Korelasi Gizi, Kesehatan dan Aktifitas Kerja*. Rineka Cipta: Jakarta.
- Alam, Nur dan Nurhaeni. (2008). “Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak Dengan Pelarut Natrium Bikarbonat”. *Jurnal Argoland*. 15(2). 89-94.
- Almatsier, Sunita. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Alrasyid, Harun. (2007). “Peranan Isoflavon Tempe Kedelai, Fokus pada Obesitas dan Komorbid”. *Majalah Kedokteran Nusantara*. 40 (3). 203-210
- Amelia. (2010). *Budidaya Tanaman Padi Secara Organik*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Anonim. (2012). Khasiat dan Manfaat Biji Turi. Tersedia pada <http://www.buahdansayur.com/khasiat-dan-manfaat-tanaman-turi/> . Diakses tanggal 2 Oktober 2013.
- Anonim. (2012). Tempe Biji Turi. Tersedia pada <http://tbmfcak.wordpress.com/2012/12/20/tempe-biji-turi-2/> , Diakses tanggal 29 September 2013.
- Anonim (2014), Mari Belajar Berherbarium. Tersedia pada <http://www.sith.itb.ac.id/herbarium/index.php?c=herbs&view=detail&spid=238059> , Diakses pada 26 Januari 2014.
- Ardiyansah. (2004). Sehat Dengan Mengonsumsi Bekatul. Tersedia pada <http://www.gizi.net/egibin/berita/fullnews.egi?newsid109350128053247> . Diakses pada 24 Januari 2014.
- Astawan, M. (2004). *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai: Solo.
- Astawan, Made dan Tutik W. (2004). *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai: Solo.
- Auliana, Rizkqie. (2001). *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Adicita Karya Nusa: Yogyakarta.

- Azizah, N. dkk. (2012). "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas". *JurnalTekhnolog Aplikasi*. 1 (2). 72-77
- Baliwati, Yayuk Farida. Dkk. (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya: Bogor.
- Budijanto, Slamet. dkk. (2012). "Pengimbangan Teknologi Sereal Sarapan Bekatul dengan Menggunakan Twin Screw Extruder". *Jurnal Pascapanen*. 9 (2). 63-69.
- Chayati, Ichda dan Andian Ari. (2008). Bahan Ajar Kimia Pangan. Tersedia pada <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Diktat%20Kimia%20Pangan.pdf>. Diakses tanggal 16 Desember 2013.
- Dwianingsih, E. (2010). "Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angka Serta Variasi Lama Fermentasi". (Skripsi S-1 Program Studi Pertanian). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hanastiti, Wieke Rustian. (2013). "Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima Cake". (Skripsi S-1 Program Studi Gizi). Surakarta: FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hidayat, dkk. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Ismawadi. 2012. "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Tempe Kedelai Dengan Substitusi Jagung" (Skripsi S-1 Program Studi Gizi). Surakarta: FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kusharto, Clara M. (2006). "Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan". *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1 (2). 45-54.
- Kusnandar, Feri. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Laksono, Priyonggo Budi. (2011). "Uji Kadar Serat, Karbohidrat dan Sifat Organoleptik dengan Penambahan Bekatul Pada Pembuatan Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Vigna umbellate*)". (Skripsi S-1 Program Studi Pendidikan Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Moehyi, S. (2002). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. BharataKarya Aksara: Jakarta.
- Muchtadi, Deddy. (2010). *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Alfabeta: Bandung.

- Mursalina. dkk. (2012). "Penetapan Kadar Serat Tak Larut Pada Makanan Keripik Simulasi". Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry. 1(1). 1-7.
- Nugroho, Aldila Puji. Dkk. (2013). "Tempe Bekatul Kitosan Sebagai Biosuplemen Prebiotik Sehat Alami Bagi Ibu Hamil". Prosiding SNST ke-4 Tahun 2013. Hal 10-14.
- Raharja, S. (2010). Organoleptik. <http://insane.com/2010/organoleptik-part-1>. Diakses pada: 27 Januari 2014.
- Ratnaningsih, Nani. dkk. (2009). "Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan dan Jenis Inokulum terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo". Jurnal Penelitian Saintek. 1 (14). 97-128
- Riyadi, Lieke. (2007). *Teknologi Fermentasi*, Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Rohmat, Abdul dan Sumantri. (2007). *Analisis Makanan*, Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Santi, Sintha Soraya. (2008). "Pembuatan Alkohol dengan Proses Fermentasi Buah Jambu Mete Oleh Khamir *Sacharomices Cerevesiae*". Jurnal Penelitian Ilmu Teknik. 2 (8). 104-111.
- Saropah, Dyah A. dkk. (2012). "Kinetika Reaksi Enzimatis Ekstrak Kasar Enzim Selulase Bakteri Selulolitik hasil Isolasi dari Bekatul". Alchemy Journal. 1(2). 34-45.
- Setyawati, Rini. (2011). "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai yang Ditambahkan Tepung Bekatul". (Skripsi S-1 Program Studi Gizi). Surakarta: FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suarni. (2009). "Produk Makanan (*Flakes*) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Usia Tumbuh". Prosiding Seminar Nasional Serealia 2009. Hal. 297-306.
- Sumantri, Budi. (2001). *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni: Bandung.
- Suprpti, Lies. (2003). *Pembuatan Temp*, Kanisius: Yogyakarta.
- Syamsuri. (2005). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Bandung.
- Tanobat. (2014). Tanaman Berkhasiat Herbal. Tersedia pada: [http://www.iptek.net.id/ind/pd\\_tanobat/view.php?id=105](http://www.iptek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=105). Diakses pada: 27 Januari 2014.
- Tjitrosoepomo, Gembong. (1998). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.

- Towaha, Juniaty dan Rusli. (2010). "Potensi Biji Turi Untuk Substitusi Kedelai Pada Pembuatan Kecap". *Majalah Taman Rempah dan Industri*. 16(1). 63.
- Winarno. (1993). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wirakusumah. Emma S. (2005). *Tempe Makanan "Super" Asli Indonesia*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wirakusumah. Emma S. (2002). *Buah & Sayur Untuk Terapi*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wirawati, Chandra U dan Dwi Eka N. (2009). "Studi In Vivo Produk Sereal Dari Tepung Bekatul dan tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Fungsional". Jurnal Teknologi Industri dan hasil Pertanian. 14 (2). 142-147.
- Zulaekah. (2002). *Protein Vitamin dan Bahan Ikutan Pangan*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB: Bogor.