

DAFTAR PUSTAKA

- AAK, 2004. Pedoman Bertanam Bawang, Kanisius, Yogyakarta. Hlm 18. Rahayu, E, dan Berlian, N. V. A, 1999. Bawang Merah. Penebar Swadaya, Jakarta, Hlm4.
- Adji, Suranto. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Agromedia Pustaka Jakarta
- Aksi Agraris Kanisius. 2004. Pedoman Bertanam Bawang, Kanisius, Yogyakarta.
- Alimul, Hidayat A.A. (2008). Metode Penelitian Kebidanan dan Teknik Analisa Data. Jakarta: Salemba Medika.
- Andika, Wisnujati. 2016. Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Mesin.
- Apriyantono, A., D. Fardias., N. L. Puspitasari., Sedarnawati dan S. Budianto. 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- 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.
- Astuti M, Meliala A, Dalais F.S, and M.L.Wahlqvist . 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition.9: 322-325.
- Astuti, N, P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Diploma III Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhamadiyah. Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Mutu Tempe Kedelai SNI 01-3144-1992.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Tempe Kedelai SNI 3144: 2015
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2009.
- Baharuddin, R. 2016. Respon pertumbuhan dan hasil tanaman cabai (*Capsicum annum* L.) terhadap pengurangan dosis NPK 16:16:16 dengan pemberian pupuk organik. J. Dinamika Pertanian. 32 (2): 115-124.
- Budisantoso, H. 1994. Yougurt Kedelai. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung.

- Depkes RI. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan-Kandungan Gizi Kedelai. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Dermawan,R dan Asep Harpenas. 2010. Budi Daya Cabai Unggul,Cabai Besar, Cabai keriting, Cabai Rawit, dan Paprika. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Dwinaningsih, E., A. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fauzan, F. 2005. Formulasi Flakes Komposisi dari Tepung Talas, Tepung Tempe, dan Tapioka, IPB. Bogor. 78 hal.
- Ferlina, F. 2009. Tempe. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Gyorgy, P., K. Murata and H. Ikehata. 1964. *Antioxidants Isolated From Fermented Soybeans Tempeh*, *Nature*. 203 : 872-875.
- Harpenas, Asep & R. Dermawan. 2010. Budidaya Cabai Unggul. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Haryanto, S. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Cabai Merah pada Berbagai Metode Irigasi dan Pemberian Pupuk Kandang di Wilayah Pesisir Pantai, 2(1), 247–257.
- Hasrayanti. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Capsicum* sp.) dalam Bentuk Bubuk. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.Universitas Hasanuddin Makassar.
- Hayati, S. 2009. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe Biji Nangka. Skripsi Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hermana dan Karmini, M. 1999. *The Development of Tempe Technology. The Unque Fermented Soyfoot Of Indonesia*, hal 80-92. Singapura: *The Americann Soybean Association*.
- Hidayat, A. 2009. Metode Penelitian Keperawatan dan Tekhnik. Analisis Data. Jakarta: Salemba Medika.
- Hidayat, N., Sukardi dan Ismail N. 2006. Analis Perbandingan Teknologi Pembuatan Tempe. Laporan Penelitian Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknik Mesin Politeknik Muhammadiyah Yogyakarta.
- Iriyani, N. 2001. Pengaruh Penggunaan Kulit Biji Kedelai Sebagai Pengganti Jagung Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi, Protein dan Kinerja

- Domba. . Animal production, Journal Produksi Ternak. Vol 2. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Semarang
- Kasmidjo, R.B., 1990. Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ketaren, S., 1986. Pengantar Teknologi Lemak Minyak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kholis, Neng Siti. 2010. Analisis Kadar Bioetanol dan Glukosa Pada Fermentasi Tepung Kitela Karet dengan Penambahan H₂SO₄.
- Koswara. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Mairizal. 2005. Upaya peningkatan kualitas kulit ari biji kedelai melalui fermentasi Dengan kapang *Aspergillus niger*. Laporan Hasil Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi
- ML,Lopez C. (2000). *Mycotoxin and toxigenicfungi. Medical Mycology*. 38 (Suppl 1) : 41-46.
- Muchtadi, D. 2011. Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi. T. R. dan Sugiyono. 2008. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung. Alfabeta. 319-320 hal.
- Nagata, T. 1960. Studies on the differentiation of soybeans in Japan and the world. Memoirs Hyogo Univ. Agr. 3: 63-102.
- Penguas Kulit Ari Kedelai Jenis *SCREW* pada Industri Kecil Tempe.
- Pratama, D., Swastika, S., Hidayat, T., & Boga, K. (2017). Teknologi Budidaya cabai Merah. Universitas Riau. Riau. 4 - 51 hal.
- Prayudi, B. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum* L). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Rahman dan Yuyun 2005. Penanganan Pascapanen Cabai Merah. Kanisius: Yogyakarta.
- Rahmawati, R. 2012. Keampuhan Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang). Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Ridho, M. 2019. Apakah Tempe Bisa Bisa Dibuat Secara Kupas Kering (Interview, Hasbullah, 2019).
- Rukmana, R, 1995. Bawang Merah Budidaya Dan Pengolahan Pasca Panen. Kanisius, Jakarta.

- Rukmana R, 2000. USAHA TANI JAHE Dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, Seri Budi Daya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Salunkhe, O. K., S. S. Kadam dan J. K Chevan. 1992. *Postharvest Biotechnology of Food Legume*. CRC-Press, Bogor.
- Samsudin, S. dan S. U. D Djakamirdja. 1985. Budidaya Kedelai. Pustaka Buana Bandung. 56 hal.
- Santoso. 1994. Jahe Gajah. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarpian, T. (2003). Pedoman Berkebun Lada Dan Analis Usaha Tani. Retrieved from https://www.google.com/books?hl=en&lr=&id=p_6ugzfg8Coi=fnd&pg=PA7&dq=Pedoman+Berkebun+Lada+dan+Analisis+Usaha+Tani&ots=P3_BEtUzTg&sig=gYQuYCHKVohCj0rSK6C-Kwyqw50.
- Silvia, I. 2009. Pengaruh Penambahan Variasi Berat Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Biji Durian. Skripsi Departemen FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Simpson, M. G., 2006, Plant systematics, Elsevier Academic Press Publivation, London.
- SL Rahmi, M Mursyid, D Wulansari. 2018. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen*. Universitas Jambi. Jambi.
- Steinkraus, K.H., 1983. *Indonesian Tempeh and Related Fermentation*. Dalam :*Handbook of Indigenous Fermented Foods*, ed. K.H., Steinkraus dkk. Marcel-Dekker Inc., NY. Hal 1-94.
- Sudirja R. 2007. Respons beberapa sifat Kimia Inceptisol asal rajamandala dan hasil bibit Kakao melalui pemberian pupuk organik dan pupuk hayati. lembaga penelitian Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Sutomo, B. 2008. Cegah Anemia dengan Tempe. <http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. (Diakses pada tanggal 3 Mei 2019).
- Syakir, M. (2008). Ragam teknologi budidaya lada. Teknologi Tanaman Rempah dan Obat. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Tjandra, E., 2011, Panen Cabai Rawit Di Polybag, Cahaya Atma Pustaka, Yogyakarta
- Tjitrosoepomo, gembong. 2010. Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta. Yogyakarta: Gajah Mada University press.
- Untari, Ida. 2010. "Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan". *Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 554.

Wahab, I. dan M. Hasanah. 1996. Perkembangan Penelitian Aspek Perbenihan Tanaman Ketumbar (*Coriandrum sativum* Lin). Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian.XV(1) : 1-5.

Widianti, A. dan Suhardjono, 2010, Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol BuahCabai Rawit (*Capsicum frutescens*) Terhadap Larva *Artemia salina* Leach Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BST), Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.

Yenrina, R., Yuliana. dan Dini, R. 2009. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang. Universitas Andalas Press. 120 hal.

