

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi., 2006. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Damardjati & Djoko, S., 1997. *Pengantar Bahan Industri Rumahan Hasil Pertanian*. Medyatama Sarana Perkasa. Jakarta. Hal. 25-32.
- Dewi, S,N & Nasution, L.M. 2018. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Tempe. *Jurnal AGRINIKA*, 4(2), pp.143-154.
- Ferlina., 2009. *Tempe Kedelai Tradisional Jawa, Laporan Survei Penelitian*. Bandung: Teknologi Hasil Pertanian IPB, (tidak dipublikasikan).
- Hidayat., 2008. *Tempe*. 1st ed. Penerbit: JP BOOKS. Surabaya.
- Hidayat, T & Ningsih, F., 2020. *Prospek Pengemasan Tempe dan Potensi Kacang Kedelai Dalam Pengembangan Agroindustri di Pedesaan. Dalam Pengembangan Teknologi Pengolahan Kacang Kedelai Dalam Menunjang Agro-Ekologi di Pedesaan*. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukabumi.
- Koswara & Sutrisno., 2008. *Teknologi Pembuatan Tempe*, Jakarta: Ebookspang.
- Kusnandar, F., 2010. Pengantar Pembuatan Tempe dengan Kacang Kedelai. Universitas WR. Supratman. 15(1). 43-50.
- Mulyani, S & Marlida, Y., 2020. Pemanfaat Tanaman Kacang Kedelai Menjadi Olahan Tempe Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat di Desa Terong Kabupaten Bantul. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), pp 56-62.
- Rohkmani, N & Asmara, D., 2019. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 67.
- Setyowati, E., 2009. Pemanfaatan Kacang Kedelai (Glycine Max) Sebagai Bahan Baku Utama Olahan Tempe. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol1 (2): ISSN 2303-0623.