

DAFTAR PUSTAKA

- Agusandi, Supriadi, dan Shanti, 2013. *Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (Loligo sp.) Terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mie Basah*. Volume II, Nomor 1. Hal 16-27.
- Anderson, R.L., and Wolf, W.J. 1995. *Compositional changes in trypsin inhibitors, phytic acid, saponin and isoflavons related to soybean processing*. J. Nutr. 125: 5815-5885.
- Anonymous. 1972. *Food composition table for use in East Asia*. FAO.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 23-37.
- _____. 2008. *Sehat dengan Tempe Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta. PT Dian Rakyat. Hal 104-107.
- Astuti, M., Meliala, Andreanya., Fabien, Dalais., Wahlg, Mark. 2000. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr (2000) 9(4): 322-325.
- Bastian, F., Ishak E., Cawali A.B., Bilang M. 2013. *Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Jurnal Vol.2 (No 1) Hal 5 dan 17-18.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Sosis*. 01-3820-1995 Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN.
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 73-75.
- Edward, H. 2014. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (Annona muricata, L)*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal 17-18.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*, Penerbit Alfabeta, Bandung. Hal 202-209.
- Gauthier, C., J. Legault, M. Piochon, and A. Pichette. 2010. *Advances in the synthesis and pharmacological activity of lupine type triterpenoid saponins*. Phytochei Rev. 79-81.
- Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid 1. Penerbit Liberty, Yogyakarta. Hal 308-325.
- Hajime M., T. Yoshiaki., U. Hidenitsu., N. Tetsushi, O. Bun-ichi., N. Funiaki., L. Kunio., Jin-ichi, S. 1997. *Antitumor Peptidoglycan with New Carbohydrate Structure*

- from Squid Ink. In Ohigashi H, Osawa T, Terao J, Watanabe 5, Yoshikawa T (Eds.). *Food Factors for Cancer Prevention*. Tokyo: SpringerVerlag Tokyo. p331-336.
- Hamman, D.D. dan T.C. Lanier. 1987. *Instrumental Methods for Predicting Seafood Sensory Texture Quality in Seafood Quality Determination. Proceeding of The International Symposium on Seafood Quality Determination*. University of Alaska Sea Grant College Program Anchorage Alaska, USA. 10-14 November 1986. V.54 (3-4):460-473.
- Hegner, R.W. dan J.G. Engemann. 1968. *Invertebrates Zoology*. 2nd Ed. Mac Milan Publishing Company. New York. V.27 (2):137-153.
- Herawati, D., K. Feri dan A. Nuri. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 34-38.
- Johnson, W. H., E. Louis, Delaney, C. E. Williams, Thomas Cole A.. 1977. *Principle of Zoology*. Holt, Rinehart and Winston Inc. New York. V.14:501-516.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2012. *Statistik Ekspor Hasil Perikanan 2011*. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.
- Kanoni, S. 1998. *Usaha Memperbaiki Sifat Irisan dan Stabilitas Emulsi Sosis dengan Tepung Kethak*. Laporan Penelitian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. ISSN:0216-0455. Volume 13. No 3: 104-119.
- Kartohadiprojo, N., Tobing, H.A.L., Adimidjaja, L., Hadibroto, C. 2005. *Tempe dan Tahu*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal 27 dan 33-35.
- Kreuzer, R. *Squid-Seafood Extraordinaire*. *Infofish* 6/1986: 29-32.
- McLellan, Lind, dan Kim. 1994. *Hue Angel Determination and Statistical Analysis for Multiuadrant Hunter L, Ab Data*. *Journal of food quality* 18 (1993) 233-240.
- Meilgaard, M., G.V. Civille dan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Ed*. CRC Press, Boca Raton : 416.
- Mukholik. 1995. *Pengaruh larutan tinta cumi-cumi dan suhu perebusan terhadap air rebusan cumi-cumi*. Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor. (tidak dipublikasikan). Hal 23-29.
- Muchtadi, D. 1992. *Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tepung Tempe Serta Pengembangan Produk Olahannya Untuk golongan Rawan Gizi [Abstrak] Di Dalam : PDII-LIPI*. Institut Pertanian Bogor. Hal.: 5- 28, 82-92 dan 119-121.
- _____, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor. Hal 45-52.
- Murata, K., Ikehata, H. And Miyamoto, T. 1967, *Studies on the Nutritional Value of Tempeh*. *Journal of Food Science* 32: 580–586.
- Nassar, Zeyad., & Abdalrahim, Amin MS. 2010. *The Pharmacological Properties of terpenoid from Sandoricum Koetjape*. *Journal Medcentral*, 2010, Hal 1-11.

- Naraoka, T., Hun-Sik, Chung., Jin-ichi, Sasaki., and H. Matsue. 2000. Tyrosinase Activity in Antitumor Compounds of Squid Ink. *Food Sci. Techno. Res.*; 6 (3), 171-175.
- Okuzumi, M dan Fuji T. 2000. *Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish Japan* : National Cooperative Association of Squid Processors. V.232 (1-2):63-86.
- Park, H.J., S. H. Kwon., J. Lee., H.Lee., K. H., Miyamoto., and K.T, Lee. 2001. *Kalopanaxsaponin A is a basic saponin structure for the antitumor activity of hederagenin monodesmosides*. *Planta Med.*, 67, 118-121.
- Prima, D, S. 2013. Pengaruh Pencampuran Tepung Sagu (Metroxylon Sago Rottb) dan Tepung Ampas sebagai Bahan Pengikat dalam Pembuatan Sosis Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus, L*). Skripsi S1. Universitas Andalas. Padang (tidak dipublikasikan). Hal 33-37.
- Purwanita, R. S. 2013. *Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang berbeda*. *Jurnal Penelitian* No. 3, Vol. 1, Hal 1-157. UNDIP : Semarang.
- Rachmawati, M. dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press, Jakarta. Hal 61-70.
- Rahadjo, S. 2003. Kajian Proses dan Formulasi Pembuatan Sosis Nabati dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus, L*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 1(2): Hal 45-54.
- Riana, D. 2005. *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Sosis Ikan Tongkol yang Disubstitusikan dengan Tempe* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal 31-40.
- Richana, N., dan Titi, C.S. .2004. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen* 1(1) 2004:29-37. IPB. Bogor.
- Sapuan dan Noer, S. 1998. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*, Yayasan Tempe Indonesia. Di dalam Astuti, M., 1999. *Tempe dan Ketersediaan Besi untuk Penanggulangan Anemi Besi*. Jakarta. Hal 182-188.
- Sasaki, J., K. Ishita, K. Takaya, Y. Uchisawa, H. Matsue. 1997. *Anti-tumor activity of squid ink*. *J. Nutrition Science Vitaminology* 43:455-461.
- Singh, A., Om.P.Sharma., Raj finder K. Dawra., Sarbjit S. Kanwar., S. Sarbjit., and Shashi B. Mahato.1999. Biotransformation of lantadene A(22-angeloyloxy3-oxoolean-12-en-28-oic acid), the pentacyclic triterpenoid, by *Alcaligenes faecalis*. *Biodegradation* 10: 373-381pp, *Kluwer Academic Publishers*.
- Syatia, E. P. 2014. *Pengaruh Pencampuran Tepung Sagu Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Sosis Belut*. Diploma thesis. Universitas Andalas. Hal 33-35.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB. Hal 180-183.

- Sediaoetama, A.D. 2004. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Edisi kelima. Jakarta : Dian Rakyat. Hal 1-244.
- Shurtleff, W. Dan A. Aoyagi. 1979. *The Book of Tempeh*. New York: Harper and Row Publisher. V.306:283-293.
- Soekarto, S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sugiri, N. 1989. *Zoology Avertebrata II*. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 36-37.
- Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty : Yogyakarta. Vol 4 No 1: 32-36.
- Suyutma, 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9.
- Syarief R, J. Hermanianto, P. Hariyadi, S. Wiraatmadja, Sullantari, Dahrulsyah, N. E. Suyatna, Y.P. Saragih, J. H. Arisasmita, I. Kuswardani, M. Astuti. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala. Hal 50-65.
- Takahashi, T. 1965. *Squid Meat and Its Processing dalam Fish As Food*. Volume IV. Terjemahan G. Borgstorm. Academic Press. New York. V.374 (2-3):342-366.
- Tantri, D, Y. 2009. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan. Hal 41-47.
- Tam, L.M., Corke, H., Tan, W.T., Li, J., Collado, L.S. 2004. *Production of Bihon type Noodles from Maize Starch Differing in Amylose Content*. *American Association of Cereal Chemist. inc.*
- Tinambunan, N., Rusmarilin, H., dan Nurminah, M. 2014. *Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan Cmc terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan*. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pert.*, Vol.2 No.2 Th.2014.
- Wibowo, A.O. 2013. *Optimasi Formulasi Pembuatan Snack Bar Kacang Merah- Apel Malang dengan Menggunakan Program Linier* [ulasan]. Universitas Pasundan. Bandung. Hal 37-39.
- Winarno, F.G., 1990. *Tempe, Misteri Gizi dari Jawa*, Info Pangan. Teknologi Pangan dan Gizi, Fatameta, IPB, Bogor. Hal 50-61.
- _____ 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 1-259.
- Yuan, J. P., Wang, J. H., and Liu, X. 2007. *Metabolism of dietary soy isoflavones to equol by human intestinal microflora-implications for health*. *Molecular Nutrition & Food Research*, 51 (7) : 765-781.
- Zaitsev, V., I. Kizzevetter, L. Lagunov, T. Makarova, L. Minder, dan V. Podsevalov. 1969. *Fish Curing and Processing*. Mir Publishers. Moskow:722-782.