

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, I. 2008. Buat Tempe Yuuuuk. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. (Diakses pada tanggal 7 Mei 2019).
- Andika, Wisnujati. 2016. Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Mesin Penguas Kulit Ari Kedelai Jenis *SCREW* pada Industri Kecil Tempe. Jurusan Teknik Mesin Politeknik Muhammadiyah Yogyakarta.
- Anonim. 2009. Kedelai. <http://ristra.multiply.com/photos/hi-res/upload> (Diakses pada tanggal 8 Mei 2019).
- Apriyantono, A., D. Fardias., N. L. Puspitasari., Sedarnawati dan S. Budiarto. 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Astawan M, Wresdiyanti T, Widowati S, Bintari SH, Ichsan N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai Pangan 22(3) : 241-252.
- Astuti, N, P. 2000. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang da Daun Jati. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Diploma III Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhamadiyah. Surakarta.
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr* (2000) 9(4): 322–325. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. (Diakses pada tanggal 7 Mei 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2009.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Syarat Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2015.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Produk Pangan. SNI 7388-2009.
- Budisantoso, H. 1994. *Yougurt Kedelai*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Demam, J.M. 1989. *Principle of Food Chemistry (Terjemahan) Kimia Makanan*. ITB : Bandung. Hal 50-214. Bintara Aksara. Jakarta. 58 hlm.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- 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. <http://www.adln.lib.unair.ac.id/go.php>. (Diakses pada tanggal 2 Mei 2019).
- Greenwalt C. J., R. A Ledford and K. H Steinkraus, 1998. *Detoxification and Characterization of The Antimicrobial Activity of The Fermented Tea Kombucha*. John Wiley and Sons. Inc. New York.
- Gyorgy, P., K. Murata and H. Ikehata. 1964. *Antioxidants Isolated From Fermented Soybeans Tempeh, Nature*. 203 : 872-875.
- 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 Unique Fermented Soyfoot Of Indonesia*, hal 80-92. Singapura: *The Americann Soybean Association*.
- Hidayat, N. 2008. Fermentasi Tempe. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada tanggal 29 April 2019).
- Hidayat, N. 2009. Tahapan Proses Pembuatan Tempe. <http://www.nurhidayat.tip.wordpress.com>. diakses tanggal 25 Mei 2019.
- 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.
- Kataren, 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.
- Mairizal. 2005. Pengaruh Pembelian Kulit Ari Biji Kedelai Hasil Fermentasi dengan *Aspergillus Niger* sebagai Pengganti Jagung dan Bungkil Kedelai dalam Ransum terhadap Retensi Bahan kering Organik dan Serat Kasar pada Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan* Februari, 12 (1) 35-40.
- Muchtadi. T. R. dan Sugiyono. 2008. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung. Alfabeta. 319-320 hal.
- Muchtadi, D. 2011. Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Pangastuti H.P., S. Triwibowo. 1996. Proses Pembuatan Tempe Kedelai: III. Analisis Mikrobiologi. *Cermin Dunia Kedokteran* No. 109.
- Ratnaningsih, Ginting Erlangga, Muchlis adie, M, dan Didik Harnowo. 2017. Sifat Fisikokimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-galur Harapan Kedelai.

- Ridho, M. 2019. Apakah Tempe Bisa Bisa Dibuat Secara Kupas Kering (Interview, Hasbullah, 2019).
- Rukmana, R. dan Yunirsih, Y. 1996. Kedelai: Budidaya dan Pasca Panen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Salunkhe, O. K., S. S. Kadam dan J. K Chevan. 1992. *Postharvest Biotechnolgy of Food Legume*. CRC-Press, Bogor.
- Samsudin, S. dan S. U. D Djakamirdja. 1985. Budidaya Kedelai. Pustaka Buana Bandung. 56 hal.
- Sasmita, Bingar A. 2015. Kualitas Tenpe Kedelai dengan Lama Fermentasi Tiga Hari dan Empat Hari. Fakultas MIPA. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Silvia, I. 2009. Pengaruh Penambahan Variasi Berat Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Biji Durian. Skripsi Departemen FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soekarno, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- 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.
- Sutomo, B. 2008. Cegah Anemia dengan Tempe. <http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. (Diakses pada tanggal 3 Mei 2019).
- Winarno, F. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 11-180.
- Yenrina, R., Yuliana. dan Dini, R. 2009. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang. Universitas Andalas Press. 120 hal.