

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A., 2005. Mikrobiologi Dasar Jilid I. State University of Makassar Press. Makassar
- Andika, Wisnujati. 2016. Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Mesin Pengupas Kulit Ari Kedelai Jenis SCREW pada Industri Kecil Tempe. Jurusan Teknik Mesin Politeknik Muhammadiyah Yogyakarta.
- Andrawulan, N. 2009. Analisis Pangan, Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Astuti, M., Meliala, Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. Tempe, A nutritious and Healthy food from Indonesia. *Asia Pasific J Clin Nutr* (2000) 9(4): 322-325. <http://igbalali.com/2008/05/07buat-tempe-yuuuuk/>. (diakses pada tanggal 10 September 2019).
- Astuti, N, P. 2000. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Diploma III Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Babu, P. D., Bhakhyaraj, dan R. Vindhyaalakshmi. 2009. A Low Cost Nutritious Food "Tempeh" – A Review. *World Jurnal of Dairy and Food Sciences* 4(1) : 22-27. Badan Standarisasi Nasional. 2015. Syarat Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2015.
- Bintari, S. H., A. Dyah, V. Eka, dan R. Citra. 2008. Efek Inokulasi Bakteri *Micrococcus luteus* terhadap Pertumbuhan Jamur Benang dan Kandungan Isoflavon pada Proses Pengolahan Tempe. *Jurnal Biosaintifika*. 1:1-8.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards and M. Wouton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan dari Food Science oleh Purnomo H dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung.
- 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.
- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Feng, X. M. 2006. Microbial Dynamics during Barley Tempeh Fermentation. *Acta. Swedish University of Agricultural Sciences Uppsala*. Hal:59.

- Feng, X. M., T. O. Larsen, and J. Schnurer. 2007. Production of Volatile Compounds by *Rhizopus oligosporus* during Soybean and Barley Tempeh Fermentation. *International Journal of Food Microbiology*. 113:133-141.
- Ferlina, F. 2009. Tempe. <http://www.adln.lib.umair.ac.id/go.php> (Diakses pada tanggal 2 september 2019).
- 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, N. 2009. Tahapan Proses Pembuatan Tempe. <http://www.nurhidayat.tip.wordpress.com>. (Diakses pada tanggal 2 September 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.
- Intan, W. R. 2010 . Karakteristik Sensorik, Nilai Gizi dan Antioksidan Tempe Kacang Gude dan Tempe Kacang Tunggak dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi. (Skripsi). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Sumatra.
- Kawamura, S. 1967. Quantitative Paper Chromatography Of Sugar Of The Cotyledon, Hull, And Hypocotyl Of Soybean Of Selected Varieties. *Tech. Bull. Fac. Agric. Kagawa Univ*. 18 (2):117.
- 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.
- Koswara. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Kusnandar, Feri. 2010. Kimia Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta
- Muchtadi, D. 2011. Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Nout, M.J.R and F. M. Rombuts. 1990. Recent Developments in Tempe Research. *J. Applied Microbiology*. 69:609-633.
- Nout, M.J.R. and J.L Kiers, 2005. Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the bird millennium. *J. Applied Microbiology*. 98: 789-805.

- Nurani, S. R. dan S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku *cookies* (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan agroindustry*. Vol. 2 No. 2, 50-58.
- Pelczar, M.J dan E.C.S. Chan., 1986. Dasar-Dasar Mikrobiologi I. Diterjemahkan oleh Hadioetomo, dkk.Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Pintadiati, .R 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comosus, L. Merr*) dalam Pembuatan KejuCottage. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 66 hal.
- Popoola, I, O. A. Kolapo and O. Afolabi. 2007. Hangers in Functional properties as a measure of biochemical deterioration of stored soybean daddawa condiment. *J. Acta Science Polytechnic Technologia Almentaria*. 6(3): 51-59.
- Purwoko, T. dan I. R. Pramudyanti. 2004. Pengaruh CaCO₃ pada Fermentasi asam Laktat oleh *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia* 9: 19-22.
- Rauf. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta. Andi. 255 hal.
- Sarwono, B. 2003.Membuat Tempe dan Oncom.Penebar Swadaya Jakarta.Snyder, H.E. and T.W. Kwon. 1987. Soybean Utilization. Avi Book. New York. Hal:33.
- Suhendri, T., T. Tandean, C. Haryasyah, M. Octavia, dan K. A. Saputra. 2006. Aplikasi Proses Termal sebagai Solusi Umur Simpan Pendek pada Tempe.
- Suprapti L. 2003. Pembuatan Tempe. Kanisius. Yogyakarta.
- Supriyono.2003. Mengukur Faktor-faktor dalam Proses Pengerinan.Depdiknas. Jakarta. Hal: 12. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.IPB. Bogor.
- Sutomo, B. 2008.Cegah Anemia dengan Tempe.<http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. (Diakses pada tanggal 17 Juli 2019).
- Sorenson, W. G and Hesseltine, C.W. (1986). Carbon and Nitrogen Utilization by *Rhizopus Oligosporus*. *Mycologia* 58, 681-689.
- Syarief, R, Wacana Tempe Indonesia. Universitas Katholik Widya Mandala, Surabaya., 1999.
- Waluyo, L., 2004. Mikrobiologi Umum. UMM Press. Malang.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan.Kanisius .Yogyakarta.

Wood, B. J. B. 1985. Microbiology of Fermented Foods. Vol 2. Elsevier Applied Science Publishers. New York.

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

