

## DAFTAR PUSTAKA

- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amani, R. 2014. Flavonoid-Rich Beverage Effects On Lipid Profile And Blood Pressure In Diabetic Patients. *World J Diabetes*, 5(6) : 962-968.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, 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*. Vol. 2 No.1.
- Cahyadi, W. 2007. Teknologi dan Khasiat Kedelai. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Cahyadi, W. 2009. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- D'Adamo, E. 2015. Atherogenic dyslipidemia and cardiovascular risk factors in obese children. *international journal of endocrinology*. Available at: <http://www.hindawi.com/journals/ije/2015/912047/>.
- Damardjati, D.S., Widowati, S., Wargiono, J., & Purba, S. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan Untuk Penganekaragaman Pangan. Makalah pada Lokakarya Pengembangan.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan.
- Dewi, R.S., & Aziz, S. 2009. Isolasi *Rhizopus Oligosporus* Pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Molekul*. 6(2): 93-104.
- Fachruddin, L. 1997. Membuat Aneka Abon. Yogyakarta: Kanisius.
- Fachrudin, L. 1997. Membuat Aneka Selai. Yogyakarta: Kanisius.
- Ginting, R. 2010. Perancangan Produk. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hariyadi, P. 2010. Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal (Peranan Teknologi Pangan Untuk Kemandirian Pangan). *Jurnal PANGAN*. Vol.19 No.4 : 295-301.
- Hassan, A.A. sebutkan semua nama penulis. 2014. Hypocholesterolemic effects of soybean and sweet lupine tempeh in hypercholesterolemic rats. *International Journal of Fermented Foods*, 3(10).
- Ida, A., Kasmita, S.P., Asmar, Y., & Liswarti, Y. 2008. Teknologi Pengolahan Permen dan Coklat. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Joseph, G. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Fakultas Pertanian. IPB, Bogor.
- Loekmonohadi. 2010. Kimia Makanan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Mardiah. 1992. Mempelajari Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe serta Pengembangan Produk Olahannya sebagai Makanan Tambahan bagi Anak. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mien, K. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.

- Muji, I. 2011. Isoflavone content and antioxidant properties of soybean seeds. Vol.3 : 16–20.
- Murdefi, Y. 1992. Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe serta Pengembangannya dalam Pembuatan Biskuit untuk Anak Balita. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Gula Merah. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Piliang, W. G., dan Djojosoebagio, S. 1996. Fisiologi Nutrisi. Edisi Kedua. Jakarta: UI Press.
- Pramita, D.S. 2008. Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Bengkuk (*Mucuma Prariens*), Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*), dan Koro Pedang (*Camavalia Ensiformis*). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Purwadi, D. 2011. Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Total Palte Count Pada Crackes Dengan Fortifikasi Tepung Tempe dan Kolesom. Jakarta: Universitas Trilogi.
- Rahmawati, M., & Sumiyati, F. 2000. Tepung Tempe. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press. Jakarta.
- Sarastani, D. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13:149-156.
- Sarastani, D. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13:149-156.
- Sartika, N.D. 2009. Studi Pendahuluan Daya Antioksidan Ekstrak Metanol Tempe Segar Dan Tempe Busuk Kota Malang Terhadap Radikal Bebas DPPH (1,1 - difenil-2-pikrilhidrazil).

- Seveline, S., Diana, N., & Taufik, M. 2019. Formulasi Cookies Dengan Tepung Tempe Dengan Penambahan Roselaa (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *JURNAL BIOINDUSTRI*. <http://doi.org/10.31326/jbio.v1i2.78>
- Suter, I. K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Denpasar: Universitas Udayana.
- Sutomo, B. 2008. Variasi Mie dan Pasta. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Syafruni E. 2014. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Tortilla Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19 (2) : 293 – 295.
- Widianarko, B. 2002. Tips Pangan “Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan”. Jakarta: Grasindo.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yoo, H. Chang, M. & Kim, S., 2014. Fermented Soybeans By *Rhizopus Oligosporus* Reduce Femoral Bone Loss In Ovariectomized Rats. *Nutrition Research and Practice*, 8(5) :.539–543.
- Yudana. 2003. Tempe Makanan Seumur Hidup. Semarang: Semarang Metro.