

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2007). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F., & Wahlqvist, M. (2000). *Tempe, a Nutritious and Helthy Food From Indonesia, Asia*.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Biben, H. A. (2012). Fitoestrogen: Khasiat Terhadap Sistem Reproduksi, Non Reproduksi dan Keamanan Penggunaannya. *Universitas Padjajaran*, 1–7. Retrieved from <http://biofarmaka.ipb.ac.id/phocadownloadpap/userupload/Info/2012/20120402 - Material from Prof. A Biben.pdf>
- BSN. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, K. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Camus, A. (2008). *Penyiapan SSOP dan SOP Proses Produksi Minuman Ready to Drink (RTD) Berasam Tinggi Skala Industri*.
- Dinata, D. . (2011). *Bioteknologi: Pemanfaatan Mikroorganisme dan Teknologi Bioproses*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Djamil, R., & Anelia, T. (2009). Penapisan Fitokimia Uji BSLT dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol beberapa Spesies Papilionaceae. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 7(2), 65–71.
- DKBM. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Dwidjoseputro. (1985). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Surabaya: Penerbit Djambatan.
- Dwidjoseputro. (2005). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Dwinaningsih, E. . (2010). Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi.
- Ekawati, D. (1999). *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Institut Pertanian Bogor.
- Fachruddin, L. (2000). *Budi Daya Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fauzan, F. (2005). Formulasi Flakes Komposit dari Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott), Tepung Tempe, dan Tapioka. (Skripsi).

- Hardinsyah, & Supariasa, I. D. N. (2014). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hermana, & Karmini, M. (1999). The Development of Tempe Technology. Di dalam Agranoff, J (editor dan penerjemah), *The Complete Handbook of Tempe: The Unique Fermented Soyfood of Indonesia*.
- Hidayat, N. (2009). Tahapan Proses Pembuatan Tempe.
- Hidayat, N., Padaga, M. C., & Suhartini, S. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Ichsan, M. (2015). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Tempe dengan Tempe Kecambah Kedelai.
- Kasmidjo, R. . (1990). *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Kay. (1979). *Food Legumes*. London: Tropical Product Institute.
- Koswara, S. (1992). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*.
- Kumalasari, R. (2012). Pengaruh Kosentrasi Inokulum terhadap Kualitas Tempe Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) Var Grobogan.
- Legowo, A. M., & Nurwantoro. (2004). *Analisis Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Linda, D. (2011). *Ilmu Gizi Menjadi Sangat Mudah*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Muchtadi, D. (1988). *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Mudambi, S. ., & Rajagopal, M. . (1980). *Fundamental of Food and Nutrition*. New Delhi: Wiley Eastern Limited.
- Sarwono, B. (2010). *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya Anggota IKPI.
- Sediaoetama, A. D. (2000). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid I*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Silvia, I. (2009). Pengaruh Penambahan Variasi Berat Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Biji Durian (*Durio Zibethinus*).
- SNI. (2015). *Tempe Kedelai*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- Soewarno, S. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bhrathara Karya Aksara.
- Suciati, A. (2012). “Pengaruh Lama Perendaman dan Ferments Terhadap kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L).
- Sudarmaji, S. (1997). *Penentuan Kadar protein*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukardi, W., & Purwaningsih, I. (2008). Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe Dari Kapang *Rhizopus oryzae* Dengan Substrat Tepung Beras Dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang.

- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Supriyono. (2003). *Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan*. Jakarta: Gramedia.
- Susanto, B. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Timotius, K. . (1982). *Mikrobiologi*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Uswatun, A. (2011). *Kandungan Gizi dan Serat pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. Tugas Akhir, Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknis, Univesitas Negeri Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wicaksono, A. . (2014). Pengaruh Ketebalan dan Porsen Aerasi Kemasan Terhadap Sifat Fisikokimia Tempe Grits Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*).
- Winarno, F. . (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. (PT.Gramedia, Ed.). Jakarta.
- Winarno, F. . (1993). *Pangan, Gizi , Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Jl.Palmerah Selatan 24-26.
- Winarno, F. . (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.