

## DAFTAR PUSTAKA

- (2012), B. S. (2018). Tempe. *Geotechnical Special Publication*, 12-22.
- Arby Surya Laksono, M. Y. (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dengan Variasi Lama Perebusan Dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurusan Teknologi Pertanian*, 9.
- Dr. Mutiara Nugraheni, S. M. (2017). *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Apbd Perubahan: Plantaxia.
- Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan Dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Apbd Perubahan: Plantaxia.
- Karnila Puspita S. , Et Al. (2016). *Fortifikasi Tempe Berbahan Dasar Kedelai Dan Biji Nangka*, 16-17.
- Maturbongs, F. D. (2019). Kadar Protein Dan Hcn Pada Tempat Berbahaya Dasar Kedelai (*Glycine Max*) Dan Koro Pedang (*Ganavalia Ensiformis*). *Jurnal Biologi*, 1.
- Nurjanah, S. (2018, Agustus). Cara Membuat *Jaja Begina*. P. 1.
- Ruri Winanti, S. H. (2014). Studi Observasi Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi. *Unnes Journal Of Life Science*, 40.
- Susenas. (2019). Konsumsi Rata-Rata Tempe Di Indonesia. *Journal Of Bioscience And Bioengineering*, 1.
- Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. (2012). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Yunus, N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dalam Tepung Terigu Terhadap Organoleptik Cookies Coklat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1-2.S
- I Gusti Ayu Ari Agung, I. M. (2016). Kedelai Lokal, Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan Dan Organoleptik Serta Berkhasiat Obat. 89.
- Ruri Winanti, S. H. (2014). Studi Observasi Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi. *Unnes J Life Sci 3 (1) (2014)*, 40.
- Handoyo, T. and Morita, N. (2006). Structural and Functional Properties of Fermented Soybean (Tempeh) by using *Rhizopus Oligosporus*. *int J Food prop* 9(2) : 375-355.

Badan Pusat Statistik.2015.Data Sensus : Produksi Kedelai Menurut Provinsi (ton), 1993-2015.BPS.

Sudarmadji S, dkk. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sarwono B. (2000). Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.

Anonim. 2011. “Tempe dengan Fermentasi Daun Waru”.<http://fmipa.uny.ac.id/berita/tempe-dengan-fermentasi-daun-waru.html>. Diakses Kamis, 20 November 2014

Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. Asia Pacific J Clin Nutr (2000).