

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, Susilowato et al., 2007. *Difference in Proccess Scale on Preparation of Vegetable Borth of Mung Beans (Phaseolus radiatus L) Through Brine Fermentation Using Inoculum*. Yogyakarta : Confrence on Chemical Sciences.
- Ani Radiati, Sumarto. 2016. Analysis of Physical Properties, Organoleptic Properties, and Nutritional Values of Tempeh From Non-Soybean Legumes. *Jurnal Aplikasi Pangan (1)* (10 Februari 2016) Page 16-22.
- Astawan, Made, Wresdiyati, Tutik. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo : Tiga Serangkai.
- Astawan, M., 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo : Tiga Serangkai.
- BPS. 2015. *Produksi Tanaman Pangan 2015*. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bandung : Bumi Aksara.
- Darmadi, Stela. 2010. *Pengaruh Tingkat Sterilitas Medium dan Ketebalan Tempe Terhadap Sifat Fisik dan Nilai Gizi Tempe Kaleng*. Bogor : Fakultas Pertanian IPB.
- De Reu, J.C. et al., 1993. Temperature control in solid substrate fermentation through discontinuos rotation. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 40, pp. 261-265.
- F.G Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Frazier, W., 1967. *Food Microbiology, USA*: Mc Graw Hill Company.
- Haliza, W., Purwani, E.Y. & Thahir, R., 2007. *Bahan Baku Tempe dan Tahu* : Buletin Teknologi Pacapanen Pertanian, 3 Page 1-8.
- Iswandari, R., 2016. *Studi Kandungan Isoflavon Pada Kacang Hijau (Vigna radiata L.), tempe kacang hijau, dan bubur kacang hijau*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Kadarisman. 2008. *Mutu Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Kakati P et al, 2010. *Effect of Traditional Methode of Processing on The Nutrient Contents and Some Antinutritionsl Factor in Newly Developed Cultivars of Green gram ( Vigma radiata L) Wilezek and Black gram ( Vigma mungo L)*. Hepper of Assam India, InternationaL Food Research, 1 17: 377-384.

- Koswara S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Kovac, B. & Raspor, P., 1997. The Use of the Mould *Rhizopus Olifosporus* in Food Production. *Food Technology and Biotechnology*, 35, pp. 69-73.
- Lestari, I.A., 2014. *Pengaruh Ketebalan dan Persen Aerasi Terhadap Karakteristik Tempe Grits Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) ukuran 8 mesh*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Mattheus RH., 1989. *Legumes : Chemistry, Technology, and Human Nutrition*. New York and Basel : Marcel Dekker, Inc. 235.
- Muchtadi, D., 2010, *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.
- Nur Hidayat, Masdiana C., Padaga dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : Andi.
- Rachman, A., 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Ramdhani. 2007. *Karakteristik Mutu Bahan Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rampengan, V.J Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Ujung Pandang : Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Sadikin Somaatmajdja, M. Ismunadji, Sumarno, Mahyuddin Syam, S.O. Manurung dan Yuswadi. 1985. *Kedelai*. Bogor : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Santoso Budi, AgusdanSupiyandi.2015. *ElastisitasHargadanPengaruh Import KedelaiTerhadapProduksiDalamNegeri.Maluku :ProsidingSeminar HasilPenelitianTanaman Aneka KacangdanUmbi 2015*.
- Sapuan dan N. Soetrisno. 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta : Yayasan Tempe Indonesia.
- Sarwono B. 2002. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sarwono B, Saragih YP. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- SNI. 2009. *Tempe Kedelai*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional SNI 3144 : 200.

- Soekarto, S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta : Bhatara Karya.
- Steinkraus KH. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Food*. New York : Marcel Dekker, Inc. 131-146.
- Sukardi, Wignyanto, dan Isri Purwaningsih. 2008. Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe dari Kapang *Rhizopus oryzae* Dengan Substrat Tepung Beras dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sunan Kodya. Malang : *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 9 No. 3 (Desember 2008) 207-215.
- Suprapti, M. Lies. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta : Kanisius.
- Susanto. 1999. *Rekayasa Perbaikan Teknologi Pembuatan Tempe Kedelai dan Pengembangannya Pada Industri Tempe Generasi Kedua dan Ketiga. Rangkuman Hasil Penelitian*. Malang : Lembaga Penelitian, Universitas Brawijaya,
- Sutrisno Koswara. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Syarief, R., J. Hermanianto, P. Hariyadi, S. Wiraatmaja, Suliantari, D. Syah, N. E. Suyatma, Y. P. Saragih, J. H. Arisasmita, I. Kuswardani, dan M. Astuti. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala.
- Wicaksono, A.T., 2014. *Pengaruh Ketebalan dan Persen Aerasi Kemasan Terhadap sifat fisikokimia Tempe Grits Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Wilson, S., Blaschek K & de Meja, E., 2005. *Allergenic Protein In Soyben : Processing And Reduction of Page 34 allergenicity*. Nur Rev, 63 (2) Page 47-58.
- Winarno, F.G, 1980. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.