

## DAFTAR PUSTAKA

- Adetama, D. S. 2011. *Analisis Permintaan Kedelai*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia Jakarta.
- Agustiningsih, D. 2002. Pengaruh Penggunaan Bungkil Biji Karet Fermentasi dengan Inoculum Tempe dan Oncom Terhadap Performans Ayam Pedaging. *Tesis*. Program Pascasarjana, Universitas Diponegoro Semarang.
- Amon, AS., Rene YS., Phampile KBK, Edmond AD., and Lucien PK. Biochemical Characteristics of Flours from Ivorian Taro *Colocasia esculenta*, Cv Yatan) Corm as Affected by Boiling Time. *Advance Journal of Food Science and Technology*. 2011; (6): 424-435.
- Anonim. 1981. *The winged bean a high-protein crop for the tropics*. Second edition. Report of an ad hoc panel of the advisory committee on technology innovation, board on science and technology for international development. Commission on international relation. National research council. National academy press. Washington, DG, 41 hal.
- . 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Indusri Pangan*. ebookpangan.com.
- AOAC, 1984. *Official Methods of Analysis*. Association of Official. Agricultural Chemists. Washington DC.
- Astina, H. N. 2007. Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota* L). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Astuti, N.P. 2009. Sifat Organoleptic Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pidang dan Daun Jati. *Karya Tulis Ilmiah*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. [http://etd.eprints.ums.ac.id/5714/1/J\\_300\\_060\\_002.PDERAJAT BEBAS](http://etd.eprints.ums.ac.id/5714/1/J_300_060_002.PDERAJAT BEBAS). Diakses [03 januari 2018].
- Blessing, IA. and IO. Gregory. Effect of processing on the proximate composition of the dehulled and undehulled mungbean [*Vigna radiata* (L.) Wilczek] Flours. Pakistan. *Journal of Nutrition*.2010; 9 (10): 1006-1016.
- Bourtoom, T. 2007. Plasticizer effect on the properties of biodegradable blend film from rice starch-chitosan. Songklanakarinn. *Journal of Science and Technology*, 30(1): 149-155.
- BSN. 2009. *SNI Tempe Kedelai (SNI 3144:2009)*. Jakarta: www.bsn.go.id.
- . 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: BSN 2012.

- BSN. 2015. *SNI Tempe Kedelai (SNI 3144:2015)*. Jakarta:www.bsn.go.id.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: universitas Indonesia press.
- Budiyanto. 2001. *Buku pedoman penyuluhan dan pelatihan gizi*. Jakarta: Depkes RI.
- Burkill, I.H. 1935. *A Dictionary of The Economic Products of The Malay Peninsula*. London: Crown agents.
- Dewanti, T.W. Wijayanti, N dan Panca, N.I.N. 2017. *Pangan Fungsional Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi*. Malang: UB Media
- Dwinaningsih, E.A. 2010. Karakter Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fauzan, F. 2005. Formulasi Flakes Komposit dari Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott), Tepung Tempe dan Tapioka. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Hlm 78.
- Ferlina. 2009. *Tempe*. [Online]. Tersedia: <http://www.adln.unair.ac.id/go.php>. Diakses [03 januari 2018].
- Firleyanti. 2013. Pengaruh Jenis Inokulum *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae* Terhadap Sifat Fisiko-kimia Tempe Kacang Merah. *Prosiding Seminar Hasil PPM IPB*. Hal 197-207. Bogor: IPB.
- Forrest, J. C, Aberlen E. D, Hedrick H. B, Judge M. D, Merkel. R. A. 1975. *Principle of meat science*. San Francisco: W.H. Freeman And Co.
- Ginting, R. 2010. *Perancangan Produk*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Gracia, C, S dan Haryanto, B. 2009. Kajian Formula Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XX No.1.
- Handayani, T. 2013. *Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L) Potensi lokal yang Terpinggirkan*. IPTEK Tanaman Sayuran, No. 001, Agustus 2013.
- Haryoto. 1995. *Tempe dan Kecap Kecipir*. Yogyakarta: Kanisius.
- . 1996. *Susu dan Yoghurt Kecipir*. Yogyakarta: Kanisius.

- Hastuti, P., 1983. *Pengolahan Hasil Tanaman Serealia dan Palawija*, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Hermana dan M, Karmini. 1999. *The Development of Tempe Technology. Didalam agranoff, J (editor dan penerjemah), the complete handbook of tempeh: the unique fermented soyfood of Indonesia*. Hlm 80-92. Singapur: the American soybean association, 23 page.
- Hidayat. 2006. *Mikrobiologi industry*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Hidayat. 2006. Analisis Perbandingan Teknologi Pembuatan Tempe. *Laporan Penelitian*. Jurusan Teknologi Industry Pertanian. Univesitas Brawijaya.
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. [Online]. Tersedia: <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.ppt> Derajat Bebas. Diakses [03 Januari 2018].
- . 2009. *Tahapan Proses Pembuatan Tempe*. [Online]. Tersedia: <http://www.nurhidayat.tip.wordpress.com>. Diakses [03 Januari 2018].
- Jayanti, S. 2009. Efektifitas Penyuluhan Dan Media Leaflet Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Ibu Balita Gizi Buruk di Kecamatan Medan Maimun. *Skripsi*. FKM-USU, Medan.
- Kasmidjo, R.B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Krisnawati, A. 2010. *Keragaman Genetic dan Potensi Pengembangan Kecipir Psophocarpus tetragonolobus L di Indonesia*. Malang: Balai penelitian tanaman kacang-kacangan dan umbi-umbian.
- Laboratorium Teknologi Pangan. 2011. *Hasil Analisis*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Lamid, A. 1995. Vitamin E sebagai Antioksidan. *Media Litbangkes*. Vol 5(1). Hal 14-16
- Lea, P. Neas, T dan Rodbotten. 1998. *Analysis of Variance for Sensory Data*. Chichester, New York: Jhon Wiley and Sons.
- Marliani, L. 2008. *Wijen Raja Minyak dari Ethiopia*. [Online]. Tersedia: <http://www.sinarharapan.co.id/identifikasi/ipitek/kesehatan/2004/0310/kes.2.html>. Diakses [30 Juni 2018].

- Maryanto, H. 2017. *Petunjuk Praktikum Bioteknologi*. Purwokerto. Program Studi Pendidikan Biologi. FKIP. UMP.
- Maulana, H. 2007. *Promosi Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B. T. Carr. 2004. *Sensory Evaluation Techniques, Fourth edition*. CRC Press LLC, Florida.
- Mirsya, E, Mulyani. 2011. *Analisis Proksimat Beras Merah Varietas (Oryza sativa) Slegreng dan Aek Sibundong*. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Nsa, EE, Ukachukwu, SN, Isika, MA. and Ozung, PO. 2011. Effect of boiling and soaking durations on the proximate composition, ricin and mineral contents of undecorticated castor oil seeds (*Ricinus communis*). *International Journal of Plant, Animal and Environment Sciences*. Vol 1(3). Hal 244-252.
- Osman, AM. 2007. Effect of different processing methods on nutrient composition, anti-nutritional factors and in vitro protein digestibility on *Dolichos lablab* bean (*Lablab purpureus* (L) Sweet). *Pak. J. Nutr.* Vol 6 (4). Hal 299-303.
- Prosea. 1997. *Auxiliary Plants I. Faridah harum and L.J.G van der maesen (eds)*. Bachuys Publishers, Leiden hal 232-236.
- Purawisastra, S. dan E. Affandi. 1998. Pengujian Kemampuan Beberapa Strain Kapang *Rhizopus* Untuk Meningkatkan Kandungan Protein Singkong Pahit. *Prosiding Seminar Pertemuan Ilmiah Tahunan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. Lampung. Hal. 58-64.
- Rasyaf, M. 2005. *Beternak Ayam Ras Pedaging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Romadhona, S., Lutfi, M., dan Yulianingsih Y. 2015. Studi Metode dan Lama Pemanasan pada Ekstraksi Minyak Biji Wijen (*Sesamum indicum* L). Jurusan Keteknikan Pertanian - Fakultas Teknologi Pertanian - Universitas Brawiaya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 3 No.1, 50.
- RTI. 2012. *Rumah Tempe Indonesia*. [Online]. Tersedia: <http://www.rumahtempeindonesia.com/>. Diakses [03 Januari 2018].
- Rubatzky, Vincent E dan Mas Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia 2 Prinsip, Produksi dan gizi*. Bandung: Penerbit ITB Bandung.
- Samsudin, U.S. 1985. *Sayuran Kacang-kacangan*. Bandung: Pustaka Buana.
- Sarwono, B. 2002. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: penebar Swadaya.

- Schuster W.H. 1992. *Olpflanze in eropa. DL: G Verlag, Frankfrut-am-main. Kategori: Rintisan Bertopik Makanan.* <http://id.wikipedia.org/wiki/wijen> diakses 28 Desember 2017.
- Sediaoetama A. D. 1999. *Ilmu Gizi.* Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarto, S dan Lubies, M. I. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Penelitian Indrawi.* Bogor: PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Soewarno, S. 1985. *Penilaian Organoleptik.* Jakarta: Bhrathara Karya Aksara.
- Sukardi, W., dan Purwaningsih, I. 2008. Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe dari Kapang *Rhizopus oryzae* dengan Substrat Tepung beras dan Ubi Kayu pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol 9 (9):207-215.
- Susanto, T.B. 1999. Rekayasa Perbaikan Teknologi Pembuatan Tempe Kedelai dan Pengembangannya pada Industri Tempe Generasi Kedua dan Ketiga. *Rangkuman Hasil Penelitian.* Malang: Lemabaga Penelitian Universitas Brawijaya.
- Steinkraus. 1960. *Changes in Soybean Lipids during Tempeh Fermentation.* Agricultural Experiment Station, Cornell University. Gevena, N.Y.
- Suhendri. 2006. *Aplikasi Proses Termal sebagai Solusi Umur Simpan Pendek pada Tempe.* Depatemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Suprpti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe.* Yogyakarta: Kanisius.
- Supriono. 2003. *Memproduksi Tempe.* Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengolahan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Syukri, A. A. 2000. Pengenalan Evaluasi Sensori. *Modul 1.* Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB.
- Tarigan, J. P. 2010. Pra Rancangan Pabrik Pembuatan Kappa Karagenan dari *Kappaphycus Alvarezii* dengan Proses Murni dengan Kapasitas Produksi Ton/Jam. *Tugas Akhir.* Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tillman. 1991. *Ilmu Makanan Ternak Dasar.* Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Tjitjah, A dan Abun. 2012. Bioproses Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L) D.C) oleh *Rhizopus Oligosporus* Terhadap Peningkatan Protein Murni dan Penurunan Asam Sianida. *Jurnal Ilmu Ternak.* Juni 2012. Vol 12 no 1.

- Weiss, E.A. 1971. *Castor, Sesame, and Safflower*. London: Leonard Hill.
- Winarno, F.G. 1988. *Kedelai Bahan Pangan Masa Depan*. Bogor: Pusbangtepa IPB.
- . 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- . 1997. *Kimia Hasil Pertanian*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang baik*. Jakarta. Gramedia.
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Wirnaningsih, L.K. 2014. *Pembuatan Susu Kecapir Dengan Variasi Berat Wijen dan Lama Perebusan*. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Yuningsih. 2009. Perlakuan Penurunan Kandungan Sianida pada Ubi Kayu. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 28(1): 58-61.
- Zuraidah. 2005. *Pemanfaatan Wortel (Daucus carota) dalam Pembuatan Mie Basah Serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya*. [Online]. Tersedia: <http://repository.usu.ac.id>. Diakses [30 Juni 2018].