

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Tempe : Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe. Dian Rakyat. Bogor.
- Babu, P. D, R. Bhakayaraj dan R. Vidhyalakshmi. 2009. A Low Cost Nutritious Food "Tempeh"- A Review. *World Journal of Dairy & Food Sciences* 4 (1): 22-27
- Buckle K. A, Edwards R.A, Fleet G.H & M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Indonesia University Press. Jakarta.
- Fachruddin, L. 2006. Budidaya Kacang-kacangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Gandjar, I., R. A. Samson, K. Tweel-Vermeulen, A. Oetari & I. Santoso. 1999. Pengenalan Kapang Tropik Umum. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Gyorgy, P. K. M dan Y. Sugimoto, 1974. Studies on antioxidant activity of tempeh oil. *Journal of American oil Chemist Society* 51 (8): 78-79
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Hesseltine, C.W. 1965. Studies on Extracellular Proteolytic Enzymes of *Rhizopus oligosporus*. *Journal Microbiology* 11 (4) 606-608
- Hieronymus, B. S. 1994. Kecap & Tauco Kedelai. Kanisius. Yogyakarta.
- Hieronymus, B. S. 1994. Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai: bahan makanan bergizi tinggi. Kanisius. Yogyakarta.
- Kasmidjo R. B. 1990. Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Lestari, E. 2004. Pengaruh Penambahan Bekatul Sebagai Bahan Pengisi Tempe Terhadap Kadar Protein Tempe Kedelai. [Skripsi]. UMS.
- Pitt, J. L & A. D. Hocking. 1997. Fungi and Food Spoilage. Second Edition. Blackie Academic & Profesional. New York:
- Purwaningsih, E. 2008. Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai. Ganeca Exact.
- Rukmana, H. R dan Yuyun Yuniarsih. 1996. Kedelai, Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, S. P. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai. Malang : Laboratorium Pangan Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.

- Sarwono. 2005. Membuat Tempe dan Oncom. Cetakan 29. Jakarta : Penebar Swadaya. hlm : 23-25, 53-55
- Setiawati, B. 2006. Kedelai Hitam sebagai Bahan Baku Kecap Tinjauan Varietas dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kecap. *Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 2 (2): 142-145
- Setyowati R, Dwi S, & Sri R. 2008. Pengaruh Penambahan Bekatul terhadap Kadar serat Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima Pada Pembuatan Tempe Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill). *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi* 9 (1): 52 - 61
- Soekarto, S.T. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Subagio A, Witono Y, Giyarta , Fitriati I, & Utami W H A. 2001. Sifat Fisiko- Kimia Fungsional dan Organoleptik Tepung Tempe. Semarang: Prosiding Seminar PATPI.
- Subagio A, Siti H, Wiwik S W, Unus, Fauzi M, & Bambang H. 2002. Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hidrolisat Tempe Hasil Hidrolisis Protease. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 8 (3): 85,87
- Suprapti, M. L. 2003. Teknologi Pengolahan Pangan : Pembuatan Tempe. Cetakan I. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.