

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anief, M. 1999. *Sistem Dispersi, Formulasi Suspensi dan Emulsi*. UGM Press. Yogyakarta.
- Ansel, H.C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. UI Press. Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S.H. dan Ichsani, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*. 22(3): 241-252.
- Astuti, N.P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Daun Pisang dan Daun Jati. *Karya Tulis Ilmiah*. Program Studi Gizi Diploma III. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Bhattarai, S., Tran, V.H., Duke, C.C. 2001. Stability of Gingerol and Shogaol in Simulated Gastric and Intestinal Fluid. *Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. 45:648-653.
- Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdell, T.A. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis*. Aspen Publishers. Maryland.
- Deliani. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat pada Pembuatan Tempe. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dewi, R.S. dan 'Aziz, S. 2011. Isolasi *Rhizopus oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe di Kabupaten Banyumas. *Molekul*. 6(2): 93-104.
- Dwinaningsih, E.A. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Erickson, D.R. 1995. *Practical Handbook of Soybean Processing and Utilization*. AOCS Press. Illinois.
- Faridah, A. 2005. Tepung Bengkuang Sebagai Bahan Baku Cookies. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 11(2): 113-121.
- Farikha, I.N., Anam, C. dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 30-38.
- Gasiani, F. 2018. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus*

- radiatus*). Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Gibson, M. dan Newsham, P. 2018. *Food Science and Culinary Arts*. Academic Press.
- Harris, R.S. dan Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Diterjemahkan oleh: S. Achmadi. ITB Press. Bandung.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(2): 68-76.
- Istiqomah. 2014. Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Jayanti, A.T. 2018. Karakteristik Minuman Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*). Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kanchana, P. M., Santha, M.L., Raja, K.D. 2015. A Review of *Glycine max* (L.) Merr (Soybean). *World Journal of Pharmacy and Pharamceutical Sciences*. 5(1): 356-371.
- Kartika, B.P. Hastuti, W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B. 1990. *TEMPE: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Lawless, H.T., dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer. New York.
- Legowo, A.M. dan Nurwantoro. 2004. *Diktat Kuliah: Analisis Pangan*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Liu, K.S. 1997. *Soybeans: Chemistry, Technology and Utilization*. Chapman and Hall. New York.
- Luckow, T., Sheehan, V., Fitzgerald, G., Delahunty, C. 2006. Exposure, health information and flavour-masking strategies for improving the sensory quality of probiotic juice. *Appetite*. 47: 315-323.
- MacDougall, D.B. 2002. *Colour in Food: Improving Quality*. CRC Press. Boca Raton.
- Mäkinen OE, Wanhalinna V, Zannini E, Arendt EK. 2016. Foods for Special Dietary Needs: Non-dairy Plant-based Milk Substitutes and Fermented Dairy-type Products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 56(3):339-49.

- Mardiyanto, T.C. dan Sudarwati, S. 2015. Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal Secara in Vitro. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. 1(5): 1256-1264.
- Mawaddah, L. 2011. Pengaruh Lama Waktu Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Tempe Kedelai. *Skripsi*. STAIN. Palangka Raya.
- Mualim, A., Susi, L. dan Siti, H.R.J. 2013. Kandungan Gizi dan Karakteristik Mi Basah dengan Substitusi Daging Keong Mas (*Pomacea canaliculata*). *Fishtech*. 2(1): 74-82.
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai: Komponen untuk Kesehatan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mulyowidarso, R.K. Fleet GH dan Buckle KA. 1990. Association of bacteria with the fungal fermentation of soybean tempe. *Journal of Applied Bacteriology Chemistry*. 48: 2971-2975.
- Muthmainna, Sabang, S.M., dan Supriadi. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kadar Protein dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*. 5(1): 50-54.
- Nirmagustina, D. E., dan Rani, H. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 18(2): 168-174.
- Noor, Z. 1992. *Senyawa Anti Gizi*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(3): 89-93.
- Parwiyanti, Pratama, F. dan Arnita, R. 2011. Sifat Kimia dan Fisik Gula Cair dari Pati Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennts). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(2): 171-176.
- Perdani, A.W. 2018. Kandungan Asam Fitat dan Protein Terlarut Tempe Kedelai Kuning (*Glycine max* L.) Berbagai Varietas dan Kedelai Hitam (*Glycine soja* L.). *Skripsi*. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Purwoko, T. dan Handajani, N.S. 2007. Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R. oligosporus*. *Biodiversitas*. 8(2): 223-227.
- Risnawanti, Y. 2015. Komposisi Proksimat Tempe yang Dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor. *Tugas Akhir*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Sanlier, N., Busra, B.G., Aybuke, C. S. 2017. Health Benefits of Fermented Foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 0(0): 1-22.

- Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 1979. *The Book of Tempeh*. Harper and Row Publisher. New York.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 1950. *History of Tempeh*. The Soyfoods Center. California.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *SNI Nomor 01-3810-1995 tentang Susu Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *SNI Nomor 01-3922-1995 tentang Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *SNI Nomor 3144:2015 tentang Tempe Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S. dan P. Markakis. 1977. Phytate and Phytase of Soybean Tempe. *J. Sci. Food Agric.* 28: 381-394.
- Suliantari, Suryaatmadja, S.L. dan Kusumaningrum, H. 2015. Kandungan dan Keragaman Mikrob Beberapa Tempe dari Daerah Bogor. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB 2015*. (1): 229-237.
- Suprpto. 1997. *Bertanam Kedelai*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Sutiah, K., Sofian F., dan Wahyu S. B. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*. 11 (2): 53-58.
- Syarifah, I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tepung Kedelai dan Karagenan terhadap Karakteristik “Snack Nori” dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Tartusi, F.T. 2018. Pengaruh Waktu Pengukusan Bertekanan terhadap Senyawa Antigitizi dan Tingkat Kesukaan Minuman Sari Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, ISSN : 1411-4216. Semarang. 4-5 Agustus 2010.
- Widiantoko, R.K. dan Yuniarta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 54-66.

Winarno, F.G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor.

Winarno, F.G., Winarno, W., dan Winarno, A. D. A. 2017. *TEMPE: Kumpulan Fakta Menarik Berdasarkan Penelitian*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.