

## 4.2. Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai komposisi kimia masing-masing jenis tempe produksi sentra industri tempe Pedan Klaten, agar diketahui kandungan gizi masing-masing jenis tempe dan kelebihan tempe yang satu dibandingkan dengan tempe yang lain.
2. Analisis teknis dan finansial dari masing-masing jenis tempe patut dikaji untuk mengetahui jenis produk yang memberikan keuntungan lebih besar bagi perajin tempe.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian (IPPTP) Yogyakarta yang telah memberikan bantuan dana untuk pelaksanaan penelitian ini.

## DAFTAR ACUAN

- Hadi, S. 1992. *Statistik 2*. Penerbit Andi offset. Yogyakarta.
- Hermana. 1983. *Pengaruh Konsumsi Bahan Makanan Campuran Dengan Kedelai Atau Tempe Terhadap Anak Balita Penderita Kurang Kalori Protein*. Disertasi Doktor, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kristianti, T. 1998. *Identifikasi Faktor Dominan Terhadap Tingkat Konsumsi Tempe Kedelai di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kurnianingsih A. 1996. *Efek Tempe pada Diet Rendah Cu Terhadap Aktivitas Enzim Superoksida Dismutase Kadar Malondialdehid pada Tikus*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Hal 271-282.
- Luwihana, S.D. 1988. Potensi Tempe Sebagai Bahan Pencegah Aterosklerosis. *Agritech* Vol. 8. No. 2. Mei 1988. Hal : 27-30.
- Mustofa, Z. 1995. *Pengantar Statistik Terapan Untuk Ekonomi*. Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.



Nuryanti, E. 1978. *Pengaruh Penggunaan Ragi Tempe Dari Beberapa Daerah Di Pulau Jawa Pada Pembuatan Tempe Kedelai*. Skripsi Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Pasaribu, A. 1983. *Pengantar Statistik*. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Setyono, A., Z. Noor, S. Sudarmadji dan M. Adnan. 1990. Pengurangan Asam Fitat Biji Kedelai Dengan Cara Pengupasan. *Agritech* Vol. 10. NO. 2. Mei 1990. Hal : 24-29.

Steinkraus, K.H., Hwa, Y.B., Van Buren, J.P., 1960. *Studies on tempeh, An Indonesian Fermented Food*. Res 25 : 777.

Tauber, H. 1949. *The Chemistry And Technology of Enzymes*. John Wiley & Sons, Inc. New York.

Vredenbergt, J. 1981. *Metode dan Teknik Penelitian Masyarakat*. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.

Wang, H. L., E. W. Swain and C. W. Hesseltine. 1975. Mass Production of *Rhizopus oligosporus* Spores and Their Application in Tempeh Fermentation. *Journal of Food Science*-Vol. 40. No. 1 : 168-170.