



DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (Association of Official Analytical Chemists), 1990. *Official Methods of Analysis, Food Compositions, Additives, Natural Contaminants*. Volume 2, Edisi ke 15.
- Bates, C., A. Lyon, S. Sorenson, B. Keller, dan S. Jenkin, 1977. *Utilization of Tempeh in North America*, Symposium on Indigenous Fermented Foods, Bangkok, Thailand, dalam Kasmidjo, 1990
- Beuchat, L.R., 1984. *Fermented Soybean Foods*. Food Technology, 38 : 64-70
- Curtis, P.R. R.E. Cullen, dan K.H. Steinkraus, 1977. *Identity of a Bacterium Producing Vitamin b12 activity in Tempe*. Symposium on Indigenous Fermented Food, Bangkok, Thailand, 1977, dalam Kasmidjo, 1990
- Djajadiningrat, S.T., 1996. *Air Kini Menjadi Barang Langka*. Diskusi Panel Memperingati Hari Air Sedunia, Jakarta 20 Maret 1996, dalam Republika, 22 Maret 1996, Jakarta
- Hesseltine, C.W., 1985. *Fungi, People, and Soybeans*. Mycologia 77 : 505-525, dalam Mulyowidarso, 1988
- Hesseltine, C.W., G. Haven, dan A. Martinelli, 1966. *Methods for Producing Tempeh*, dalam Kasmidjo, 1990
- Howell, R.W. dan B.E. Caldwell, 1972. *Genetic and Other Biological Characteristic*, dalam Smith, A.K. dan S.J. Circle, 1972
- Ilyas, N., A.C. Peng dan W.A. Gould, 1973. *Tempeh an Indonesian Fermented Food*. Department of Horticultur, Ohio Agric. Res. and Dev. Center, Ohio
- Jurus, A.A. dan W.J. Sundberg, 1976. *Penetration of Rhizopus oligosporus into Soybeans in Tempeh*. Appl. Environ. Microbiol. 32 : 284-287, dalam Kasmidjo, 1990
- Kasmidjo, R.B., 1989. *Tempe*. dalam Kumpulan Hand Out Kursus Singkat Fermentasi Pangan tanggal 25 November - 23 Desember 1989. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, hal : 273-294



Kasmidjo, R.B., 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

- Ko Swan Djen, 1985. *Some Microbiological Aspects of Tempe Starters*. Asian Symposium on Non-Salted Soybean Fermentation. Tsukuba, Jepang, Juli 1985. Proc. hal : 101 - 109**
- Liem, I.T.H., K.H. Steinkraus, dan T.C. Cronk, 1977. Production of Vitamin B₁₂ in Tempeh, a Fermented Soybean Food. *Appl. Environ. Microbiol.* 34 : 773-776**
- Lo, W.Y.L, K.H. Steinkraus, D.B. Hand, L.R. Hackler, dan W.F. Wilkens, 1968. *Soaking Soybeans before Extraction as it Affects Chemical Composition and Yield of Soymilk*. *Food Technology*, 22 : 138-140**
- Mulyowidarso, R.K., 1988. *The Microbiology and Biochemistry of Soybean Soaking for Tempe Fermentation*. Disertasi PhD Universitas New South Wales**
- Nout, M.J.R., T.M.G. Bonants-van Laarhoven, R. De Dreu, dan I.A.G.M. Gerats, 1985. *The Influence of Some Process Variable and Storage Conditions on the Quality and Shelf-life of Soybean Tempeh*, *Antonie van Leeuwenhoek* 51 : 532-534, dalam Kasmidjo, 1990**
- Parwiyanti, 1993. *Pemilihan Kondisi Sporulasi Isolat Inokulum Pasaran dan Suhu Pengeringannya pada Pembuatan Tempe*. Tesis Pasca Sarjana UGM, Yogyakarta**
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi, 1979. *The Book of Tempeh*. Harper and Row, Publishing , New York**
- Smith, A.K. dan S.J. Circle, 1972. *Soybean : Chemistry and Technology*. The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut**
- Soetrisno, N., 1995. *Tinjauan Ekonomi Tempe Indonesia*. Simposium Nasional Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern. Yogyakarta 15-16 April 1996. Proc. hal : 46-64**
- Sorensen, W.G. dan C.W. Hesseltine, 1966. *Carbon and Nitrogen Utilization by Rhizopus oligosporus*. *Mycologia* 58:681-689 dalam Kasmidjo, 1990**
- Steinkraus, K.H., 1983. *Indonesian Tempe and Related Fermentation*. Dalam : *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, ed. K.H. Steinkraus, dkk. Marcel Dekker Inc., New York. Hal : 1 - 94**



Steinkraus, K.H., Y.B. Hwa, J.P. Van Buren, M.I. Providenti, dan D.B. Hand, 1960. *Studies on Tempeh, an Indonesian Fermented Soybean Food*. Food Res. 25 : 777-788, dalam Kasmidjo, 1990

Sudarmadji, S., 1975. *Certain Chemical and Nutritional Aspects of Soybean Tempe*. Disertasi PhD Universitas Michigan

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, 1981. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta

Sudjono, P., J. Wibowo, S. Sudarmadji, 1987. *Profil Industri Kecil "Tempe Murni"*. dalam Makalah Simposium Bioproses dalam Industri Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

Sumarno dan Harnoto, 1983. *Kedelai dan Cara Bercocok Tanamnya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor

Van Veen, A.G. dan G. Schaefer, 1950. *The Influence of Tempeh Fungus on the Soya Bean*. Trop. Geograph. Med. 2 : 270-281, dalam Kasmidjo, 1990

Wang, H.L. dan C.W. Hesseltine, 1965. *Studies on the Extracellular Proteolytic Enzymes of Rhizopus oligosporus*. Can. J. Microbiol. 11 : 727-732, dalam Kasmidjo, 1990

Wang, H.L., E.W. Swain, C.W. Hesseltine dan H.D. Heath, 1979. *Hydration of Whole Soybeans Affects Solid Losses and Cooking Quality*. J. Food Sci. 44 : 1510-1513 dalam Kasmidjo, 1990

Yuniati, E., 1994. *Aspek Gizi dan Sensoris Tempe yang Dibuat dengan Proses yang Hemat Air*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PERENDAMAN HEMAT AIR PADA PEMBUATAN TEMPE
ICHDA CHAYATI, Dr. Ir. R. B. Kasmidjo, MS.; Ir. Sri Kanoni, MS.; Dr. Ir. Sri Anggrahini, MS.
Universitas Gadjah Mada, 1996 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

