



DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 1970. . *Official Methodes of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington , DC. Hal: 123.
- Astuti, M, 1988. *Evaluasi Zat Besi Terlarut pada Proses Pembuatan Tempe*. Laporan Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Bair, C.W., 1979. *Microscopy of Soybean seeds: Cellular and Sub cellular Structure during Germination, Development and processing with Emphasis on Lipid Bodies*. Dalam Snyder , H.E. dan Kwon,T.W., 1987. Hal: 21.
- Chayati, I., 1995. *Pembuatan Tempe Hemat Air*. Skripsi FTP UGM, Yogyakarta.
- Fardiaz, D., 1987. *Perubahan Komponen Dietary Fibers selama Fermentasi Tempe*. Simposium Nasional Perkembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern, Yayasan Tempe. Hal : 25,26.
- Karyadi, D dan Hermana, 1995. *Potensi Tempe untuk Gizi dan Kesehatan*. Simposium Nasional Perkembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern, Yayasan Tempe. Hal: 25,29.
- Kasmidjo, RB, 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi.
- Kasmidjo, RB, 1995. *Teknologi Pembuatan Tempe sebagai Dasar Pengembangan Industri Tempe Modern*. Yayasan Tempe. Yogyakarta. Hal: 90, 91.
- Ketaren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press.Hal: 6,247
- Lo,W. Y.L., Steinkraus, K.H., Hand, D.B., Hackler. L.R. and Wilkens, W.P., 1968. *Soaking Soybeans before ekstraktion as it Affects Chemical Composition and yield of Soymilk*. Food Tech. 22: 138-140. Dalam Mulyowidarso, R.K(asmidjo), 1988.



- Mulyowidarso, R.K(asmidjo), 1988. *The Microbiology and Biochemistry of Soybean Soaking for Tempe Production*. PhD Thesis. University of New South Wales.
- Mulyowidarso, R.K., Fleet, G.H. and Buckle, K.A., 1989. *The Microbial Ecology Soybean Soaking for Tempe Production*. *International Journal of Food Microbiology*, 8: 35-46. Dalam Kasmidjo, 1990.
- Nout, M.J., R., Bonants Van Laarhoven, T.M.G., Re Deu, R. and Gerats, I.A.M., 1985. *The influence of some proses variable and storage condition on the quality and shelf-life of soybean tempeh*. *Antonie van Leeuwenhoek* 51: 532-534. Dalam Mulyowidarso, R.K(asmidjo), 1988.
- Rahayu, K., 1988. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta. Hal: 17,20,27.
- Shurtleff, W. and Aoyagi, A., 1979. *The Book of Tempeh*. Harper and Row Publishers, New York. Hal: 8
- Smith, A.K., and Circle, S.J., 1938. *Peptization of Soybean Proteins. Extraction of Nitrogenous Constituents From oil-free Meal by Acids and bases with and without added salts*. *Ind. Eng. Chem.* 30: 1414 - 1418 dalam Mulyowidarso, R. K(asmidjo), 1988.
- Snyder, E.H. dan Kwon, T.W. , 1987. *Soybean Utilization*. An Avi Book. Published by Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Spiler, G.A. and Freeman H.J., 1983. *Dietary Fiber in Human Nutrition*. Nutrition Update. Vol.I dalam Priyanto Triwitono, 1993. Akibat Perendaman dalam Proses pengolahan Gudeg Kering pada sifat-sifat Serat Diet Nangka Muda. Tesis, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soetrisno, N, 1995. *Tinjauan Ekonomi Tempe Indonesia*. Simposium Nasional Perkembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern, Yayasan Tempe. Hal: 47-50.
- Steinkraus, K.H., 1981. *Traditional Food Fermentation*. Proc. of ASCA. Hal: 9,10.



Steinkraus, K.H., Hwa, Y.B., Van Buren, J.P., Providenti, M.I. and Hand, D.B., 1960. *Studies on Tempeh, an Indonesian Fermented Soybean Food*. Food Res. 25: 777-788. Dalam Mulyowidarso, R.K(asmidjo), 1988.

Sudarmadji, S., Haryono,B. dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta. Hal: 38,61, 93.

Sudarmadji, S., Haryono,B. dan Suhardi, 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta. Hal: 136.

Tranggono, 1981. *Beberapa Aspek Gizi dari Kedelai*. Simposium Nasional Pangan dan Gizi, PAU Pangan dan Gizi UGM Yogyakarta.

Villegas, E. and Mertz, 1971. *Chemical screening Methods for Maize Protein Quality at Cimmyt*. Research Buletin 20: 1-14.

Wolf, W.I. and J.C. Cowan, 1977. *Soybean as Food Revised Ed*. CRC Press, Inc., Cleveland.

Woodman, A.G., 1941. *Food Analysis*. 4 th Edition, MC. Graw Hill Book Company, Inc., New York. Hal: 34, 35.