



DAFTAR PUSTAKA

- Amerine, M.A., Pangborn, R.S., dan Roessler, E.B., 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*, Academic Press, New York.
- Atmaja, H., 1997. *Decimal Reduction Time (Nilai D) Isolat Mikrobial dari Perendaman Kedelai untuk Pembuatan Tempe Hemat Air*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Beidler, L.M., 1957. *Facts and Theory on The Mechanism of Taste and Odor Perception*. In *Chemistry of Natural Food Flavors*. Quartermaster Food and Container Institute for The Armed Forces, Chicago, dikutip dari Kramer, A. dan Twigg, B.A., 1970. *Quality Control for Food Industry*, The Avi Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Boorsma, P.A., 1900. *Scheikunding Onderzoek van in Nederlands Indies, Inheemse, Voedingsmiddelen and de Soya-bean*, Gneesk, Tijdschr. Ned. Indie. 40, dikutip dari Kasmidjo, R.B., 1990.
- Bourne, M.C., 1982. *Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement*, Academic Press, New York.
- Carrol, K.K., Giovannetti, P.M., Huff, M.W., Moase, O., Roberts, D.C.K., dan Wolfe, B.M., 1978. *Hypocholesterolemic Effect of Substituting Soybean Protein for Animal Protein in The Diet of Healthy Young Women*. Am. J. Nutr., dikutip dari Suparmo, 1988. *Vitamin B-12 Formation in Tempeh Fermented by Mixed Culture*, Tesis S-3 Michigan State University.
- Chayati, I., 1996. *Perendaman Hemat Air pada Pembuatan Tempe*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Christopher, J.P., Pistorius, E.K., and Axelrod, B., 1972. *Isolation of a Third Isoenzyme of Soybean Lipoxygenase*, Biochim. Biophys. Acta. 284: 54-56, dikutip dari Kasmidjo, R.B., 1990.



SIFAT-FISIK DAN SENSORIK TEMPE YANG DI BUAT DENGAN PROSES HEMAT AIR
TRI HIDAYATI, Dr. Ir. Y. Marsono, MS.; Dr. Ir. R. B. Kasmidjo, MS; Ir. Bambang Kartika, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1998. Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

De Man, J.M., 1976. *Principles of Food Chemistry*, The Avi

Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Bharata Karya Aksara, Jakarta.

Djajadiningrat, S.T., 1996. *Air Kini Menjadi Barang Langka*, Diskusi Panel Memperingati Hari Air Sedunia, Jakarta, 20 Maret 1996, dalam *Republika* 22 Maret 1996.

Hall, R.L., 1968. *Food Flavors: Benefits and Problems*, Food Technology 22, dikutip dari De Man, J.M., 1976.

Heid, J.L., dan Joslyn, M.A., 1967. *Fundamental of Food Processing Operation Ingredients Method and Packaging*, The Avi Publishing Company Inc., Westport-Connecticut.

Kalbrener, J.E., Warner, K., and Eldridge, A.C., 1974. *Flavors Derived from Linoleic and Linolenic Acid Hydroperoxides*, Cereal Chem. 51: 406-416, dikutip dari Kasmidjo, R.B., 1990.

Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Kasmidjo, R.B., 1989. *Tempe dalam Kumpulan Hand Out Kursus Singkat Fermentasi Pangan*, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

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

Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI Press, Jakarta.

Liener, I.E., 1981. *Factor Affecting the Nutritional Quality of Soya Products*, In: Proc. of The World Conference on Soya Processing and Utilization, J. Food Sci. 45: 32, dikutip dari Sudarmanto S., 1991. *Perubahan Kecernaan Protein Keping Biji kedelai Akibat Perkecambahan*, Laporan Penelitian Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.

Mattick, L.R., dan Hand, D.B., 1969. *Identification of Volatile Component in Soybean That Contributor to The Raw Bean Flavor*, J. Agric. Food Chem. 17: 15-17, dikutip dari Kasmidjo, R.B., 1990.



SIFAT-FISIK DAN SENSORIK TEMPE YANG DI BUAT DENGAN PROSES HEMAT AIR
TRI HIDAYATI, Dr. Ir. Y. Marsono, MS.; Dr. Ir. R. B. Kasmidjo, MS; Ir. Bambang Kartika, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Mulyowidarso, R.K., Fleet, G.H., dan Buckle, K.A., 1989. *The Microbial Ecology of Soybean Soaking for Tempe Production*, International Journal of Food Microbiology, dikutip dari Kasmidjo, R.B., 1990.

Piggot, J.R., 1984. *Sensory Analysis of Foods*, Elsevier Applied Science Publishers, London.

Rukmana, R., dan Yuniarsih, Y., 1996. *Kedelai: Budidaya dan Pascapanen*, Kanisius, Yogyakarta.

Smith, A.K. dan Circle, S.J., 1972. *Soybean: Chemistry and Technology*, The Avi Publishing Company Inc.m Westport, Connecticut, dikutip dari Sudarmanto S., 1991. *Perubahan Kecernaan Protein Keping Biji kedelai Akibat Perkecambahan*, Laporan Penelitian Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta

Soetrisno, N., 1995. *Tinjauan Ekonomi Tempe Indonesia*, Prosiding Simposium Nasional: Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern, Yogyakarta.

Steinkraus, K.H., Y.B. Hwa, J.P. VanBuren, M.I. Provvidenti, dan D.B. Hand, 1960. *Studies on Tempeh-An Indonesian Fermented Soybean Food*, Food Res. 25, dikutip dari Suparmo, 1989.

Steinkraus, K.H., 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, Marcel dekker Inc., New York and Basel, dikutip dari Astuti, M., 1992. *Iron Bioavailability in Traditional Indonesia Soybean Tempe*, Desertasi Ph.D., University of Agricultural, Tokyo.

Stewart, K.K. dan Whitaker, J.R., 1984. *Modern Methods of Food Analysis*, Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

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

Sudarmanto, 1991. *Warna dan Aditif Makanan*, Kursus Singkat Sifat Sensorik Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

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



SIFAT-FISIK DAN SENSORIK TEMPE YANG DI BUAT DENGAN PROSES HEMAT AIR
TRI HIDAYATI, Dr. Ir. Y. Marsono, MS.; Dr. Ir. R. B. Kasmidjo, MS; Ir. Bambang Kartika, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Sumarno dan Harnoto, 1983. *Kedelai dan Cara Bercocok Tanamnya*, Buletin Teknik No. 6, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.

Suparmo, 1989. *Usaha Penyederhanaan Cara Pembuatan Tempe, Penghilangan Tahap Perendaman/Penambahan Asam*, Laporan Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.

Supriyadi, 1997. *Komposisi Kimia Tempe yang Dibuat dengan Proses Hemat Air*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Winarno, F.G., 1985. *Tempe Making on Various Substrates*, Proceeding Simposium Asia : Non-Salted Soybean Fermentation, Tsukuba.

Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wolf, W.J., 1975. *Lipoxygenase and Flavor of Soybean Protein Products*, J. Agric. Food Chem. 23:136-141, dikutip dari Kasmidjo, R.B., 1990.

Wolf, W.J., dan Cowan, J.C., 1971. *Soybean as a Food Source*, C.R.C. Press, Ohio.