

DAFTAR PUSTAKA

- Allan, K.S., J.C. Sydney. 1980. *Soybeans: Chemistry and Technology, Volume I*.
Wesport: AVI Publishing Company
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Alrasyid, H.2007. *Peranan Isoflavon Tempe Kedelai, Fokus pada Obesitas dan Komorbi*, Majalah Kedokteran Nusantara, Vol 40, No 3
- Anonim. 2008. *Mutu Kedelai Nasional Lebih Baik dari Kedelai Impor*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian: Jakarta.
- Astawan. 2004. *Sehat bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Solo : Tiga Serangkai.
- Astuti, N.P. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati*. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Bailey P.D. 1990. *An Introduction to Peptide Chemistry*. Wiley Interscience. New York
- Barus, T., Suwanto, A., Wahyudi, A.T. and Wijaya, H., 2008. *Role of Bacteria in Tempeh Bitter Taste Formation: Microbiological and Molecular Biological Analyses based on 16SrRNA gene*. Microbiology Indonesia (2)1: 17-21.
- BSN. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Chairunisa, Nidya Rizkadianari. 2018. *Tempe dengan Starter Isolat Lokal dan Pengamatan Profil Amonia*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM : Yogyakarta

- Copeland, R.A. 1994. *Methods for Protein Analysis : A Practical Guide to Laboratory Protocols*. New York: Chapman & Hall
- Dewi, Ratna Stia dan Saefuddin Aziz. 2011. *Isolasi Rhizopus Oligosporus Pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas*. Jurnal Molekul. 6 (2): 93 - 104 .
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan: Jakarta.
- Dolatabadi, S., Anna Kolecka, Matthijs Versteeg, Sybren G. de Hoog, Teun Boekhout. 2015. *Differentiation of clinically relevant Mucorales Rhizopus microsporus and R. arrhizus by matrix-assisted laser desorption ionization time-of-flight mass spectrometry (MALDI-TOF MS)*. Journal of Medical Microbiology (64) : 694-701
- Dwidjoseputro D, Frederick TW. 1970. *Microbiological studies of Indonesian Fermented Foodstuffs*. Mycopathol Mycol Appl 41:211e22.
- FAOSTAT. 2005. Statistycal Data of Food Balance Sheet. www.fao.org . Diakses pada 20 Desember 2017 pukul 20.00 WIB
- Fitria, Nursa'id. 2013. *Asam Amino, Peptida, Protein dalam* <https://www.slideshare.net/fitriasaid/asam-amino-peptida-protein>. Diakses pada tanggal 22 Maret 2018 pukul 14.16 WIB
- Giacometti T. *Free and Bound Glutamate in Natural Products*. In: *Glutamic Acid: Advances in Biochemistry* (Filer, L.J., Garattini, S., Kare, M.R., Reynolds, W.A. and Wurtman, R.J., eds), Raven Press, New York; 1979:25 — 34.

Melalui:<<http://jn.nutrition.org/cgi/content/full/130/4/892S>>

Hartanti, A.T., Rahayu, G., and Hidayat, I., 2015. *Rhizopus Species from Fresh Tempeh Collected from Several Regions in Indonesia*. HAYATI Journal of Biosciences 22

Hermana, and SW. Roejito, 1971. *Pembuatan Laru Tempe dan Kajian Aktivitasnya Selama Penyimpanan*. Penelitian Gizi dan Makanan 1: 52-60

Hillmann, H., Thomas Hofmann. *Quantitation of Key Tastants and Re-engineering the Taste of Parmesan Cheese*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2016; 64 (8): 1794

Hsu YL, Jin WC, and Daniel YCS. 2001. *Detection of Genetically Modified Soybeans by PCR Method and Immunoassay Kits*. J Food and Drug Analysis 9(3):160-166.

Johnson, H. dan Stevenson, C. 1991. *Dasar Kromatografi Cair*. Bandung: ITB

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

Kawai M., Uneyama H., Miyano H. 2009. *Taste Active Components in Foods with Concentration on Umami Compounds*. Journal of Health Science 55(5):667-673

Kinanti, Dyah Ayu. 2018. *Profil Sensoris dan Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Tempe Starter Isolat Lokal*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM : Yogyakarta

Leejeerajumnean, A., Duckham, S.C., Owens, J.D. and Ames, J.M. 2001. *Volatile Compounds in Bacillus- Fermented Soybeans*. Journal of the Science of Food and Agriculture 81(5): 525-529.

- Lotong, N., Koji. 1985. *Microbiology of Fermented Food vol.2*. New York: Elsevier Food Science
- McMaster, Marvin C. 2005. *HPLC : Practical User's Guide, Second Edition*. London : John Wiley & Sons Inc.
- 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. 8 : 35-46
- Mursidah. 2005. *Perkembangan Produksi Kedelai Nasional dan Upaya Pengembangannya di Propinsi Kalimantan Timur*. EPP 2(1):39-44.
- Muti, Asma Ashfiya. 2013. *Makalah Asam Amino dalam*
<https://www.scribd.com/doc/188468473/Makalah-Asam-Amino>. Diakses pada 21 Maret 2018 pukul 13.16 WIB
- Nagodawithana, T.W. 1994. *Enzymes Associate with Savory Flavor Enhancement, didalam Enzymes in Food Processing*. San Diego: Academic Press
- Nakata T., Takahashi M., Nakatani M., Kuramitsu R., Tamura M., dan Okai H. 1995. *Role of Basic and Acidic Fragments in Delicious Peptides and Taste Behaviour of Sodium and Potassium Salts in Acidic Oligopeptides*. Biosi Biotech Biochem 59 (4) 689-693
- Nout, N.J.R., Beernink, G. dan Bonantsvanlaarhoven, T.M.G. 1987. *Growth of Bacillus cereus in soyabean tempe*. International Journal of Food Microbiology (4): 293-301.
- Nout, MJR., Martoyuwono, TD., Bonne PCJ., and Odamtten GT., 1992. *Hibiscus Leaves for the Manufacture of Usar, a Traditional Inoculum for Tempe*. J.

Sci. Food Agriculture 0022-5142/92/\$05.00

Nout, M.J.R. dan Kiers, J.L. 2005. *Tempe Fermentation, Innovation and Functionality: update into the third milenium*. Journal of Applied Microbiology 98: 789-805.

Nout, M.J.R. dan F.M. Rombouts. 1990. *Recent Developments in Tempe Research*. Journal of Applied Bacteriology. Vol. 69: 609–633.

Nurrahman, M. Astuti, Suparmo dan M.H.N.E. Soesatyo. 2012. *Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang diproduksi dengan Berbagai Jenis Inokulum*. Jurnal Agritech, 32(1):60 – 65.

Poedjiadi, A dan Supriyanti, F.M.T. 1997. *Dasar Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press

Prambadi, G.A., Chairani, N. 2015. Tempe Bosok, Umami Jawa dalam <http://www.republika.co.id/berita/koran/news-update/15/07/27/ns4ws921-i> ntermezzo-tempe-bosok-umami-jawa. Diakses pada tanggal 23 Maret 2018 pukul 21.27 WIB

Prihatna, C. dan A. Suwanto. 2007. *Phenotypic, Metabolic, and Genetic Diversity of the Indonesian Strains of Rhizopus oligosporous*. Journal Microbiology (1) : 27-32

Puteri, M., Hassanein, T., Prabawati, E., Wijaya, C., Mutukumira, A. 2015. *Sensory Characteristics of Seasoning Powders from Overripe Tempeh, a Solid State Fermented Soybean*. Procedia Chemistry 14(2015):263-269

Rohman,A dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Jogjakarta: Gadjah Mada

University press.

Saono, S., Basuki, T. 1974. *Mycoflora of "Ragi" and some other Traditional Fermented Foods in Indonesia*. Ann. Bogor (5): 187-209

Sarwono. 2005. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya: Jakarta.

Silitonga, C. dan B. Djanuwardi. 1996. *Konsumsi Tempe*. Hal. 209-229. Dalam *Sapuan Noor Sutrisno (Ed.). Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia

Sine, Y. dan Soetarto, Endang S. 2016. *Kandungan Asam Amino Pada Tempe Gude (Cajanus cajan (L.))*. Yogyakarta : Universitas Ahmad Dahlan

Sitompul, S. 2004. *Analisis Asam Amino Dalam Tepung Ikan dan Bungkil Kedelai*. Buletin Teknik Pertanian 9:1.

Steinkraus KH. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York: Marcel Dekker. 671 halaman

Sudjadi, K. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Sutiari, N.K., Tangking Widarsa, K.,Swandewi, A., Widarini, P. 2011. *Profil Asam Amino Ekstrak Seredele Dan Tempe Kedelai, Makanan Tradisional Hasil Fermentasi*. Bandung : Universitas Udayana

Toldra, F. dan M. Flores.1998. *The Role of Muscle Proteases and Lipases in Flavor Development during the Processing of Dry Curied Ham*. CRC Critical Reviews in Food Science International. 33: 181-185

Tseng, Y-H., Yu-Ling Lee, Ruei-Chian Li, Jeng-Leun Mau. 2005. *Non-volatile Flavour Components Of Ganoderma tsugae*. Journal of Food Chemistry (90) : 409-415

- Tuncel, G., Aras, N.K. and Zoller, W.H. (1989). *Temporal variations and sources of elements in the South Pole atmosphere: 1. Nonenriched and moderately enriched elements*. Journal of Geophysical 941(D10):13025-13038
- Winarno, F.G. dan D. Fardiaz. 1980. Dasar Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Yong F.M. dan B.J.B. Wood. 1974. *Microbiology and Biochemistry of Soy Sauce Fermentation*. London: Applied Microbial
- Yuniastuti, A. 2008. Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Yusmarini, R. Indriati, T. Utami Dan Y. Marsono. 2010. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Susu Kedelai yang Terfermentasi secara Spontan*. Jurnal Natur Indonesia 12(1): 28-33
- Zhao, J., Bao X., Li C., Shen Y., Hou J. 2016. *Improving Monoterpene Geraniol Production through Geranyl diphosphate Synthesis Regulation in Saccharomyces cerevisiae*. Appl Microbiol Biotechnol 100(10):4561-71.
- Zul, Aulizul. 2013. *Asam Amino dalam*
<https://www.scribd.com/doc/81644554/Asam-amino>. Diakses pada tanggal 21 Maret 2018 pukul 13.04 WIB