

DAFTAR PUSTAKA

- Agbios. 2007. *GM Data Base*. Diakses tanggal 9 Agustus 2018.
- Amalia K. D. 2017. Pembuatan Lempok Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) (Kajian Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur dan Konsentrasi Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.5 No.3:38-49.
- American Public Health Association (APHA). 1998. *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*. 20th ed. APHA. Washington DC.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, D. Herawati., 2011, *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anjani, N. 2013. *Pengaruh Bahan Penstabil (Cmc, Agar, Pektin) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Tingkat Penerimaan Sari Tempe*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Anonim. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. PUSINDO Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2018. *Biosoy 1 dan 2, Varietas Baru Kedelai Berbiji Besar*. Diakses tanggal 10 Januari 2019.
- Astawan M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe : Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Dian Rakyat. Bogor.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. IPB Press. Bogor.
- Astuti M., Meliala, A., Dalais, F.S., Wahlqvist, M.L. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pasific J Clin Nutr*. 9 (4): 322 – 325.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2012. *Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai. (Angka Tetap 2011 Dan Angka Ramalan I 2012)*. Badan Pusat Statistik. No. 43/07/Th. XV, 2 Juli 2012. Diakses tanggal 28 Juli 2018.
- Bavia, A.C.F., C.E. da Silva, M.P. Ferreira, R.S. Leite, J.M.G. Mandarino, M.C.
- Bondar, Amit T, Tole, S.B., dan Patil, S.M. 2016. Isolation and Purification of Lectin from Soybean (*Glycine max*) Mahabeej Js-335. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 5(6): 89-92.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wotton, M., 1987. *Ilmu Pangan, Universitas Indonesia*. UI. Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.



- Carrao-Panizzi. 2012. Chemical Composition of Tempeh from Soybeans Cultivars Specially Developed for Human Consumption. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Vol. 32: 613-620.
- Chang, C., Hsu, C., Chou, S., Chen, Y., Huang, F., Chung, Y., 2009. Effect of Fermentation Time on the Antioxidant Activities of Tempeh Prepared from Fermented Soybean using *Rhizopus oligosporus*. *International Journal of Food Science and Technology*. 44 (4): 799–806.
- Demam, J.M., 1997, *Kimia Makanan*, Penerbit ITB. Bandung.
- Departemen Kesehatan (2002). *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 907/MENKES/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum*. Jakarta.
- Departemen Pertanian [Deptan]. 2008. *Mutu kedelai nasional lebih baik dari kedelai impor*. Diakses tanggal 10 Agustus 2018.
- Dewayani W. dan Andi D. *Karakteristik Fisikokimia Beberapa Varietas Kedelai dan Pengolahannya Menjadi Tempe*. 2016. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian. Makassar.
- Fauziah, F., Rasyid, R., dan Akbar, A.P. 2016. Penetapan Kadar Vitamin B1 Pada Kacang Kedelai dan Tempe Yang Beredar di Pasar Raya Padang Secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*. 8(1): 1-7.
- Feng, X.M., T.O. Larsen, dan J. Schnurer. 2006. Production of Volatile Compounds by *Rhizopus oligosporus* During Soybean and Barley Tempeh Fermentation. *International Journal of Food Microbiology*. Vol. 113: 133-141.
- Frandsen, J.H. dan Arbuckle, W. S. 1966. *Ice cream and Related Products*. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Gardjito, M., Djuwardi, A. dan Harmayanti, E. 2013. *Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.
- Gembong, T. 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub-Tropika*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ginting, E. dan R. Yulifianti. 2015. *Nilai Gizi dan Kesesuaian Varietas Kedelai Untuk Tempe*. Bahan ajar (Tidak dipublikasi). Pembinaan Kemampuan dan Ketrampilan Kerja Masyarakat di Lingkungan IHT melalui Pelatihan Pembuatan Tempe Berbahan Baku Aneka Varietas Kedelai Lokal bagi IKM Tempe. Malang.
- Ginting, E., S.S. Antarlina, dan S. Widowati. 2009. Varietas unggul kedelai untuk bahan baku industri pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3):79-87.



- Gunnars, Kris. 2013. *Coconut Sugar — Healthy Sugar Alternative or a Big, Fat Lie?*. Diakses tanggal 16 Agustus 2018.
- Haldeman C. 2008. ISTA and biotech/GM crops. *Seed Test Int. Zürichstrasse. Switzerland*. 136(1): 3-5.
- Hidayah, N., R.S. Adiandri, dan M. Astuti. 2012. Evaluasi sifat fisikokimiawi dan organoleptik tempe dari berbagai varietas kedelai. *Widyariset*. 15(2):357-364.
- Kalimuthu, K, Senthilkumar, R. & Murugalatha, N. 2006. Regeneration and Mass Multiplication of *Vanilla planifolia* Andr. a Tropical Orchid. *Current Science*. Vol. 91, No. 10, 25.
- Kasmidjo. 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. UI-Press. Jakarta.
- Kouchaksaraei, A., Z., Varidi, M., Varidi, M. J. Pourazarang, H. 2014. Influence of Processing Conditions on the Physicochemical and Sensory Properties of Sesame Milk : A Novel Nutritional Beverage. *LWT – Food Science and Technology*. 57 : 299 – 305.
- Krisdiana, R. 2007. Preferensi industri tahu dan tempe terhadap ukuran dan warna biji kedelai. *Iptek Tanaman Pangan*. 2(1):123-130.
- Lee, S.J., Yan W., Ahn J.K., dan Chung I.M. 2003. Effects of year, site, genotype and their interactions on various soybean isoflavones. *Field Crop Research*. 81 , 181-192.
- Mardiyarningsih A, dan Aini A. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) Sebagai Agen Antibakteri. *Pharmaciana*. 4(2): 185-91.
- Marliah Ainun, Taufan Hidayat, dan Nasliyah Husna. 2012. Pengaruh varietas dan jarak tanam terhadap pertumbuhan kedelai [*Glycine Max (L.) Merrill*]. *Jurnal Agrista*. Vol. 16 No. 1, 2012.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V. dan B.T. Carr . 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Milani, A., Rosmawati., Luthfi, A. 2013. Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kedelai Terhadap Inokulasi *Bradyrhizobium*. *Jurnal Online Agroekoteknologi* Vol.1, No.2, Maret 2013. Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga*. Bharata. Jakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. USA.



- Moraes, R.M.A. De, José, I.C., Ramos, F.G., Barros, E.G. De, Moreira, M.A. 2006. Biochemical Characteristics of Soybean's Protein. *Pesquisa Agropecuaria Brasileira*. Vol. 41: 725-729.
- Muchtadi, D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Edisi 2. Kencana. Jakarta.
- Negara, J.K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 : 286 – 290.
- Ningrum, E.N. 1999. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro-Vitamin*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Nuraida, L, Suliantari, N. Andarwulan, D.R. Adawiyah, R. Noviar dan A. Denny. 2005. *Evaluation of Soybean Varieties on Production and Quality of Tempe*. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center. Bogor Agricultural University. Bogor.
- Ocloo, F.C.K., Bansa, D., Boatin, R., Adom, T., Agbemavor, W.S. 2010. Physico-Chemical, Functional and Pasting Characteristics of flour Produced from Jackfruits (*Artocarpus Heterophyllus*) Seeds. *Agriculture and Biology Journal of North America*. 1(5), 903-908.
- Ozal D. 2012. *Perbedaan Kedelai Lokal dengan Impor*. Kompas. Senin, 13 Agustus 2012.
- Pantastico, E. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Dalam Kamariyani dan
- Pratama RI. 2011. *Karakteristik Flavor beberapa jenis produk ikan asap di Indonesia*. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, K. 2004. *Industrialization of Tempe Fermentation*. Dalam K.H. Steinkraus (ed). *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. 2nd Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Riedl K. M., Jae H. L., Marjory R., Steven K.S. M., Steven J. S., dan Yael V. 2007. Isoflavone Profiles, Phenol Content, and Antioxidant Activity of Soybean Seeds as Influenced by Cultivar and Growing Location in Ohio. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 87. 1197-1206.
- Samsudin, S. U. dan Dadan, S. Djakamihardja. 1985. *Budidaya Kedelai*. CV. Pustaka Buana. Bandung.
- Sayuti, K. dan Rina Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padan



- Sethi, S., Tyagi, S.K., Rahul K. Anurag. 2016. Plant-bases milk alternatives an emerging segment of functional beverages: a review. *J Food Sci Technol.* 53(9): 3408-3423
- Setyaningsih, D., 2006. *Aplikasi Proses Pengeringan Vanili Termodifikasi Untuk Menghasilkan Ekstrak Vanili Berkadar Vanilin Tinggi dan Pengembangan Produk Berbasis Vanili.* Laporan Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shurtleff, W., Aoyagi. 1984. Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu., New Age Food Study Center, La Vayette, , Vol. 2, p5. 23.
- Simatupang, P. 2005. *Industrialisasi Pertanian Sebagai Strategi Agribisnis dan Pembangunan Pertanian dalam Era Globalisasi.* Orasi Pengukuhan Ahli Peneliti Utama pada Pusat Penelitian Sosial Ekonomi, Pertanian, Badan Penelitian dan Pembangunan Pertanian. Bogor.
- SNI. 1995. *SNI 01-3810-1995 : Susu Kedelai.* Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2009. *SNI-3144:2009 : Tempe Kedelai.* Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Bhratara Karya Akasara. Jakarta.
- Sofiah, B., dan T.S. Achyar. 2008. *Penilaian Indera.* Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Steinkraus, K.H., Hwa, Y.B., Van Bure, J.P., Providenti, M.I., dan Hand, D.B. 1960. *Studies on tempeh, an Indonesian Fermented Soybean Food.* Dalam Moelyowidarso, R.K. 1988. *The Microbiology and Biochemistry of soybean soaking for tempe fermentation,* Disertasi doktor pada University of New South Wales (tidak diterbitkan).
- Subagio A, Hartanti S, Windrati WS, Unus, Fauzi M, Herry B. 2002. Kajian Sifat Fisik dan Organoleptik Hidrolisat tempe Hasil Hidrolisis Protease. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* Vol.XIII, No. 3. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jawa Timur.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sulaswatty, A., Idiyanti, T., Susilowati, A. 2001. *Pemanfaatan Tepung Non Terigu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Suprapti, Lies. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan: Pembuatan Tempe.* Kanisius. Yogyakarta.



- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Syarief R., J. Hermanianto, P. Hariyadi, S. Wiriatmadja. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Tamang, J. P., B., Rai, A., Chettri, R. 2015. *Microorganisms in fermented foods and beverages. In Health benefits of fer-mented foods and beverages, ed. J. P. Tamang*. CRC Press, Taylor & Francis Group. New York.
- Tarwotjo, Soejoeti .2008. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo. Jakarta.
- Tripamungkas, A. 2015. *Pengaruh Penambahan Carboxy methylcellose (CMC) Terhadap Sifat dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.)*. Skripsi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- USDA. 2016. *National Nutrient Database for Standard Reference Release 28: Basic Report 09144,Jackfruit, raw*. Diakses tanggal 15 Agustus 2018.
- Widiyastutik, M.A. 2014 *Pemasaran Garam Rakyat Di Desa Pangarengan Kecamatan Pangarengan Kabupaten Sampang*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Windsor, M.L. 2001. *Fish Meal*. Torry Research Station. United Kingdom.
- Wolf WJ dan Cowan JC. 1971. *Soybean as a Food Source*. CRC Press. Ohio.
- Yuwono. 2012. Karakterisasi Fisik, Kimia dan Fraksi Protein 7S dan 11S Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia. *Jurnal Tek. Pert*, 4(1), 84-90.