

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹. 2015. *Tempe Kedelai*, SNI 3144:2015. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim². 2020. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI): Pengertian Kit*. Dalam <https://kbbi.web.id/kit-2> pada 9 Januari 2020 pukul 20.02 WIB.
- Anonim³. 2017. *Teknik Prosesing, Penyimpanan dan Teknologi Pasca Panen Benih Kedelai*. Dalam <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/789-teknik-prosesing-penyimpanan-dan-teknologi-pasca-panen-benih-kedelai> pada 22 April 2019 pukul 14:43 WIB.
- Andriani, D.P., Nasir, W. S., & Tri, W. N. K. 2017. *Desain dan Analisis Eksperimen untuk Rekayasa Kualitas*. Malang: UB Press.
- Antony, J. 2002. *Understanding, Managing and Implementing Quality: Frameworks, Techniques, and Cases*. Routledge. London
- Bawinto, S. B., Eunike, M., & Bertie, E. K. 2015. *Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (Thunnus Sp) Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara*. Dalam Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan.
- Estiasih, T. & Ahmadi, Kgs. 2016. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ginting, M. & Felix, S. W. 2013. *Menentukan Suhu Operasi Mesin Dryer dengan Metode Taguchi untuk Mengurangi Jumlah Benang Basah pada Divisi Yarn Drying di PT Mulia Knitting Factory*. Dalam Jurnal Teknik dan Ilmu Komputer.
- Herni, D. S. & Sony, S. 2012. *Optimasi Multirespon Metode Taguchi Pendekatan Quality Loss Function (Study Kasus Proses Pembakaran CO dan Temperatur Gas Buang pada Boiler di PLTU Paiton Swasta Phase II)*. Dalam Jurnal Sains dan Seni ITS, Vol. 1, No. 1.
- Igathinathane, C. & Chattopadhyay, P. K. 1998. *Numerical Techniques for Estimating the Surface Areas Areas of Ellipsoids Representing Food Materials*. Dalam Journal Agriculture Engineering Research, Vol. 70, No. 313-322.

- Indartono. 2011. *Pengkajian Suhu Ruang Penyimpanan dan Teknik Pengemasan terhadap Kualitas Benih Kedelai*. Jurnal Gema Teknologi, Vol. 16, No.3.
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Maskar, D. H., Hardinsyah, Evi, D., Made, A., Tutik, W., Joko, H., & Tessa, W. 2015. *Pengaruh Kedelai Produk Rekayasa Genetik terhadap Kadar Malonaldehid, Aktivitas Superoksida Dismutase dan Profil Darah pada Tikus Percobaan*. Dalam Penelitian Gizi dan Makanan, Vol. 38(1): 41-50.
- Nauli, S. K. 2006. *Upaya Memperpanjang Umur Simpan Tempe dengan Metode Pengeringan dan Sterilisasi*. Skripsi Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Permatasari, H. 2018. *Penerapan Rancangan Percobaan Metode Taguchi dalam Studi Pertumbuhan Jamur Aspergillus oryzae untuk Degradasi Deoxynivalenol pada Jagung (Zea mays L)*. Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Purwaningsih, Eko. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Rahayu, W. P., Rindit, P., Umar, S., Lilis, N., & Ardiansyah. 2015. *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*. Palembang: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- Sabrina, T. 2017. *Optimasi Karakteristik Mutu Nata de Coco Hasil Proses Dehidrasi dan Rehidrasi Menggunakan Metode Taguchi*. Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai : Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sapuan & Noer, S. 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.
- Sarwono, B. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Depok: Penebar Swadaya.

Setyanto, N. W. & Rio, P. L. 2017. *Teori dan Aplikasi Desain Eksperimen Taguchi*. Malang: UB Press.

Suprpti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Susilaning S. H. L. & Dwi, S. 2011. *Optimasi Moisture Content Proses Dry Kiln Menggunakan Design of Experiment (DOE) Taguchi*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia.

Waziroh, E., Dego, Y. A., & Nur, I. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press).