

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. *SNI 01-2346:2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Pusat Informasi dan Dokumentasi, Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim. 2015. *SNI 3144: 2015 Tempe Kedelai*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian.
- Anonim. 2019. *About Value Engineering*. www.value-eng.org. Diakses pada tanggal 26 Februari 2019, pukul 15.26 WIB.
- Adams, M. R., M. O. Moss. 2008. *Food Microbiology 3rd Edition*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. T. Wresdiyati, S. Widowati, S. H. Bintari, N. Ichsan. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai*. Dalam *Jurnal Pangan*, Vol. 22, No.3: 241-252.
- Astuti, R., S. Aminah, A. Syamsianah. 2014. *Komposisi Zat Gizi Tempe yang Difortifikasi Zat Besi dan Vitamin A pada Tempe Mentah dan Matang*. Dalam *Jurnal Agritech*, Vol. 34, No.2: 151 – 159.
- Becker, E. W. 2013. *Microalgae for Human and Animal Nutrition*. A. Richmond and Qiang Hu. *Handbook of Microalgal Culture: Applied Phycology and Biotechnology*. John Wiley & Sons.
- Belay, A. 2008. *Spirulina (Arthrospira) Production and Quality Assurance*. M.E. Gershwin, A. Belay. *Spirulina in Human Health and Nutrition*. CRC Press. Boca Raton.

- Christwardana, M., N. Hardiyanto. 2011. *Spirulina platensis: Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol.2, No.1: 1-4.
- Cohen, Z. 2002. *The Chemicals of Spirulina*. A. Vonshak. *Spirulina platensis (Arthrospira): Physiology, Cell-biology, Biotechnology*. Taylor & Francis. London.
- Cuellar-Bermudez, S.P., B. Barba-Davilla, S. O. Serna-Salvidar, R. Parra-Salvidar, J. Rodriguez-Rodriguez, S. Morales-Davila. 2017. *Deodorization of Arthrospira platensis biomass for further scale-up food applications*. Dalam Journal of Science of Food and Agriculture, Vol.97, No. 7: 3129-3140.
- Deng, R., T. Chow. 2010. *Hypolipidemic, Antioxidant, and Antiinflammatory Activities of Microalgae Spirulina*. Dalam Jurnal Cardiovascular Therapeutics, No.28: 31-44.
- Dewayani, W., A. Darmawidah. 2016. *Karakteristik Fisikokimia Beberapa Varietas Kedelai dan Pengolahannya Menjadi Tempe*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian. Banjarbaru.
- Endrasari, R., S.C. Budisetyaningrum, T. Suhendrata. 2017. *Karakteristik Kimia Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis UNS ke-41, Vol. 1, No. 1: 767 – 774.
- Fuad, M. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Heizer, J., B. Render. 2015. *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasok, Edisi 11*. Penerjemah H. Kurnia, R. Saraswati, D. Wijaya. Jakarta: Salemba Empat.
- Hidayah, N., R. S. Aliandri, M. Astuti. 2012. *Evaluasi Sifat Fisikomiawi dan Organoleptik Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai*. Dalam Jurnal Widyariset, Vol. 15, No.2: 357 – 364.
- Ilmi, F. R. N. 2016. Skripsi: *Karakteristik Chiffon Cake Mocaf dengan Variasi Penambahan Spirulina platensis*. S1 Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Jay, J. M., M. J. Loessner, D. A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology 7th Edition*. Springer. New York.
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Koru, E. 2012. *Earth Food Spirulina (Arthrospira): Production and Quality Standards*. Y. E. Samragy. *Food Additive*. InTech. Rijeka
- Kotler, P. 2001. *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Kontrol*. Jakarta: Prehallindo.
- Krissetiana H. 2014. *Uji Organoleptik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Citra Aji Pratama.
- Lalombang, M. 2007. *Penerapan Rekayasa Nilai (Value Engineering) pada Konstruksi Bangunan*. Dalam Jurnal SMARTEK, Vol. 5, No. 3: 147-156.
- Lesaik, M. M., A. Onopiuk, M. Zalewska. 2017. *The effect of different level of Spirulina powder on the chosen quality parameters of shortbread biscuits*. Dalam Journal of Food Processing and Preservation, No.42:1-10.
- Miles, L. D. 1989. *Techniques of Value Analysis and Engineering*. Eleanor Miles Walker. New York.
- Oktavianto. I. T. 2016. Skripsi: *Karakteristik Crackers dengan Variasi Penambahan Spirulina platensis*. S1 Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Owens, J. D. 2015. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. CRC Press. Boca Raton.
- Pokorny, J., N. Yanishlieva, M. Gordon. 2001. *Antioxidants in Food: Pactical Application*. Woodhead Publishing. Boca Raton.
- Rahayu, W.P., R. Pambayun, U.Santoso, L. Nuraida, Ardiansyah. 2015. *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai Edisi 1*. Jakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Rahayu, W. P., Siti N. 2012. *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. www.repository.ut.ac.id. Diakses pada tanggal 8 Mei 2019, pukul 11.08 WIB.

- Rich, N., M. Holweg. 2000. *Value Analysis Value Engineering*. Lean Enterprise Centre. Cardiff.
- Risnawati, Y. 2015. *Komposisi Proksimat Tempe yang Dibuak dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rousseau, B. 2015. *Sensory Discrimination Testing and Consumer Relevance*. Dalam Journal of Food Quality and Preference, No. 43: 122-125.
- Sadikin, J. Y., A. Suryandono, Jumeri. 2015. *Pengembangan Tortila Berkalsium sebagai Alternatif Pangan Diet Casein Free-Gluten Free pada Industri Kecil dengan Metode Value Engineering*. Dalam Jurnal AGRITECH, Vol. 25, No. 2: 212-222.
- Sahmawati, R. R., T. W. S. Panjaitan, D. A. Rosida. 2017. *Evaluasi Sifat Fisikokimia Tempe Warna dengan Penggunaan Kunyit sebagai Pewarna Alami dan Penambahan SDB (Sabouraud Dextrose Broth)*. Dalam Jurnal Teknik Industri HEURISTIC, Vol. 14, No.1: 17 – 30.
- Sato, Y., J. J. Kaufman. 2005. *Value Analysis Tear-Down: A New Process for Product Development and Innovation*. Industrial Press. New York.
- Sengupta, S., H. Koley, S. Dutta, J. Bhowal. 2018. *Hypocholesterolemic effect of Spirulina platensis (SP) fortified functional soy yogurts on diet-induced hypercholesterolemia*. Dalam Journal of Functional Foods, No. 48: 54-64.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Steinkraus, K. H. 2004. *Industrialization of Indigenous Fermentation Foods*. Marcel Decker, Inc. New York.
- Sugiyono. 2004. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R dan D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, V.W. 2014. *SPSS untuk Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Tapehe, Y. 2014. *Statistika dan Rancangan Percobaan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Tomaselli, L. 1997. *Morphology, Ultrastructure and Taxonomy of Arthrospira (Spirulina) maxima and Arthrospira (Spirulina) platensis*. A. Vonshak. *Spirulina platensis (Arthrospira): Physiology, Cell-biology, Biotechnology*. Taylor & Francis. London.
- Ulrich, K. T., S. D. Eppinger. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Penerjemah N. Azmi, I. A. Marie. Jakarta: Salemba Empat.
- Widoyo, S., S. Handjajani, Nandariyah. 2015. *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai*. Dalam Jurnal Biofarmasi, Vol.13, No.2: 59 – 65.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai & Kecambah: Manfaat bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wu, Q., L. Liu, A. Miron, B. Klimova, D. Wan, K. Kuca. 2016. *The antioxidant, immunomodulatory, and anti-inflammatory activities of Spirulina: an overview*. Dalam Jurnal Arch Toxicol, Vol. 90: 1817-1840.
- Younker, D. L. 2003. *Value Engineering: Analysis and Methodology*. Marcel Dekker. New York.