

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. 14th Ed. Virginia : AOC, Inc
- Arifunie, E. K. 2016. Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Pengering Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Asep. 2011. Kedelai : Sejarah Kedelai, Manfaat Kedelai, Dan Serat Dalam Kedelai. Diakses dari <https://www.agroyasa.com/kedelai-sejarah-kedelai-manfaat-kedelai-dan-serat-dalam-kedelai/> pada hari Senin, 17 Agustus 2020 pukul 21.55 WIB.
- Ceballos, Adella Maria., Gloria Ines Giraldo., Carlos Eduardo Orrego. 2012. Effect of freezing rate on quality parameters of freeze dried soursop fruit pulp. *Journal of Food Engineering* 111: 360–365.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice Second Edition*. Woodhead Publishing Limited : Cambridge England.
- Gould, G. W. 1989. *Mechanism of Action of Food Preservation Procedures*. Elsevier Applied Science: London
- Hidayah, Nikmatul., Resa Setia Adiandri dan Mary Astuti. 2012. *Evaluasi Sifat Fisikokimiawi dan Organoleptik Tempe dari Berbagai Jenis Kedelai*. Widyariset, Vol. 15 (2):357-362.
- Hiola, S. K. Y. *Teknologi Pengolahan Sayur*. CV Inti Mediatama : Makasar.
- Hua, Tse-Chao, Bao-Lin Lin, dan Hua Zhang. 2010. *Freeze-Drying of Pharmaceutical and Food Products*. Woodhead Publishing: Beijing.
- Kumalaningsih, Sri. 2016. *Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan*. UB Press : Malang.
- Kusumah, Dewi. 2008. *Potensi Pemanfaatan Tempe Kedelai dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Diabetes dengan Komplikasi Gangren*. Skripsi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Institut Pertanian Bogor.

- Lammerskitten, A., Wiktor, A., Siemer, C., Teopfl, S., Mykhailyk, V., Gondek, E., Rybak, K., Rajchert, D. W., Parniakov, O., 2019. *The effects of pulsed electric fields on the quality parameters of freeze-dried apples*. Journal of Food Engineering 252 : 36–43.
- Liu, K. 1999. *Soybeans: Chemistry, Technology, dan Utilization*. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Liu Y, Zhao Y, Feng X. 2008. *Energy analysis for a freeze-drying process*. Appl. Thermal Eng. pp. 675–690.
- Mujumdar, A.S. 2015. *Handbook of Industrial Drying Fourth Edition*. CRC Press: USA.
- Oetjen Georg-Wilhem. 1999. *Freeze Drying*. Wiley-VCH: Germany.
- Pujihastuti, Isti. 2009. *Teknologi Pengawetan Buah Tomat dengan Metode Freeze Drying*. UNDIP Semarang: Semarang.
- Purwanto, Y.A. dan Weliana. 2018. *Kualitas Tempe Kedelai pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Warta IHP, 35(2), 106-112.
- PT Novindo Agritech Utama. 2017. *Pengeringan Beku (Freeze Drying)*. Diakses dari <http://novindo.co.id/2017/02/02/pengeringan-beku-freeze-drying/> pada tanggal 4 Oktober 2020.
- Rahman, M. S. 2007. *Handbook of Food Preservation Second Edition*. CRC Press: USA.
- Ratti, C. 2013. *Freeze Drying for Food Powder Production*. Laval University, Canada: Canada
- Rukmana R dan Yuniarsih Y. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Kanisius: Yogyakarta.
- Saputra, T.W., Waluyo, S., Septiawan, A., Ristiyana, Suci. 2020. *Pengembangan Model Prediksi Laju Pengeringan pada Irisan Wortel (Daucus carota) Berbasis Regresi Linier Berganda (RLB) dan Jaringan Saraf Tiruan (JST)*. Jurnal Rekayasa Pertanian dan Biosistem. Vol. 8.
- Sarwono, Bambang. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya: Jakarta.

- Subagya, A. W., Tamrin, Sugianti, C., Suhandy. D. 2018. *Mempelajari Karakteristik Pengeringan Kerupuk Sayur*. Jurnal Rekayasa Pertanian dan Biosistem. Vol 6 (2).
- Singh, R. Paul., Dennis R.Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. Academic Press: USA.
- Sitindaon, Ronal. 2018. *Rancang Bangun Uji Kinerja Mesin Freeze Dryer untuk Pengeringan Buah-Buahan*. Skripsi Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem, FTP, UGM. Yogyakarta.
- Sulistyowati, Eddy., Retno Arianingrum, Das Salirawati. 2004. *Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tempe Kedelai Terhadap Aktivitas Tripsin*. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Suprpti, M.L. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan: Pembuatan Tempe*. Kanisius: Yogyakarta.
- Suprayitno, Eddy. 2017. *Dasar Pengawetan*. UB Press: Malang.
- Tulliza, I. S., Armansyah. H. T., Usman A. 2010. *Pengaruh Penyusutan Temu Putih (Curcuma Zedoaria (Berg) Roscoe) Terhadap Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis*. Jurnal Keteknikan Pertanian. Vol. 24 (No. 2). Hal: 107-114.
- Waziroh, Elok., Ali D. Y., Istianah, Nur. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. UB Press: Malang.
- Widyastuti, Elfira. 2009. *Pengaruh Perlakuan Ketebalan dan Suhu Pengeringan terhadap Laju Pengeringan serta Karakteristik Fisikokimia Guava Leather*. Skripsi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Seogijapranata. Semarang.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarsi, Hery. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Kanisius : Yogyakarta.