



DAFTAR PUSTAKA

- Adegunloye, D.V., Agarry O.O., Adeboluto T.T. dan Adetuyi F.C. 2006. Effect of Leaf-packaging on the Microbial Assessment of some Food Items. *African Journal of Biotechnology* 5(5): 445-447
- Andarwulan, N., Feri K. dan Dian H. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat: Jakarta
- Anonim. 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical*. AOAC International: Maryland
- Anonim._____. *Soy is Everywhere*. http://www.panda.org/what_we_do/footprint/agriculture/soy/facts/. Diakses pada tanggal 20 Februari 2017
- Anonim. 2009. Badan Standar Nasional SNI 3144:2009
- Anonim. 2012. *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. <http://publikasi.bps.go.id/files/softcopy/pusat/Konsumsi%20Kalori%20dan%20Protein%20Penduduk%20Indonesia%20dan%20Provinsi,%20Maret%202012.pdf>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2017
- Anonim. 2013. *Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Kedelai*. <https://www.scribd.com/doc/179558493/PednisKed-2013-pdf>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2017
- Anonim a. 2014. *Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. <https://www.bps.go.id/LinkTabelStatis/view/id/950>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2017
- Anonim b. 2014. *Frequently Asked Questions on Genetically Modified Foods*. http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-technology/faq-genetically-modified-food/en/. Diakses pada tanggal 20 Februari 2017
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai: Solo
- Astawan, M., Tutik W., Sri W., Siti H.B. dan Nadya I. 2013. Karakteristik Fisikokimiawi dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan* 33(3):241-252
- Astuti, M., Andreanyta, M., Fabien S.D. dan Mark L. W. 2000. Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 9(4): 322-325
- 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



- Bauman dan Bisping, B. 1995. Proteolysis during Tempe Fermentation. *Food Microbiology* 12: 39-47
- Cornejo, J.F. *Recent Trends in GE Adoption*. <https://www.ers.usda.gov/data-products/adoption-of-genetically-engineered-crops-in-the-us/recent-trends-in-ge-adoption.aspx>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2017
- DeMan, J. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh: Kokasih Padwinata. ITB: Bandung
- DelValle, F.R. 1981. Nutritional Qualities of Soya Protein as Affected by Processing. *JAOC* 58: 519
- Dewi, I.W.R. 2010. Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi, dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan*) dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Gaman, P.M. dan Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh: Murdijati G., Sri N., Agnes M., Sardjono. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta
- Ginting, E. Sri S.A. dan Sri W. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(3)
- Gropper, S.S., Jack L. S. dan James L.G. 2013. *Advanced Nutrition and Human Metabolism Fifth Edition*. Wadsworth: Canada
- Hayati, S. 2009. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Tempe dari Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dan Penentuan Kadar Zat Gizinya. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara: Medan
- Inglett, G.E. dan George C. 1979. *Tropical Food Chemistry and Nutrition*. Academic Press: New York
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Andi ofset: Yogyakarta
- Kasmidjo, R.B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta
- Kresno A. 2008. *Spesifikasi & Budidaya Tanaman Jati*. Diakses dari <http://kbmwbu.jawatengah.go.id/index.php?option=comcontent&task=view&id=68&Itemid=45&limit=1&limitstart=8>. Diakses pada tanggal 8 Maret 2017
- Lestari, S.P. 2002. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Mekanis Daun Pisang Batu sebagai Kemasan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor
- Lowry, O.H., Nisa J.R., dan Lewis F. 1951. Protein Measurement with the Folin Phenol Reagent. *The Journal of Biological Chemistry* 193: 265-275



- Mark, D.B., Allan D.M. dan Colleen, M. S. 1996. *Biokimia Kedokteran Dasar: Sebuah Pendekatan Klinis*. Diterjemahkan oleh: Brahm U. EGC : Jakarta
- Marzuki, I., Amirullah, dan Fitriana. 2010. *Kimia dalam Keperawatan*. Pustaka As Salam: Takalar.
- Mastuti, T. S. dan Handayani. 2014. Senyawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat dari Daun Pisang Batu dan Ambon Hasil Destilasi Air. *Prosiding Sains dan Teknologi ke-5 Tahun 2014 Vol.1 No, 1 ISBN 978-60299334-3-7*. Tangerang
- Murdiati, A dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Jakarta : KENCANA
- Nielson, S.S. 2002. *Food Analysis*. Plenum Publisher: New York
- Nurrahman, Mary A., Suparmo, Marsetyawan H.S. 2012. Petumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang Diproduksi dengan Berbagai Jenis Inokulum. *Agritech*. Volume 32 (1): 60-65
- Ogawa, Y., Seiji T. dan Keisuke, T. 2004. An Original Habitat of Tempeh Molds. *Mycoscience* 45:271-276
- Owens, J.D. 2015. *Indigenous Fermented Food of Southeast Asia*. CRC Press : Boca Raton.
- Purnama, F.A. 2012. Kadar Air, Abu, Protein, dan Karbohidrat pada Tahapan Pembuatan Tempe. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana: Salatiga
- Purwadaksi. 2007. *Membuat Tempe dan Tahu*. Agromedia Pustaka: Jakarta
- Purwoko, T dan Noor S.H., 2007. Kandungan Protein Total dan Protein Terlarut Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus oligosporus*. *Biodiversitas* 8(2) : 223-227
- Risnawanti, Y. 2015. Komposisi Proksimat Tempe yang Dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor. *Karya Tulis Ilmiah*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Sediaoetma, A.D., 1999. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat: Jakarta
- Sayuti, K. dan Rina Y. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. AU Press: Padang
- Setyawan, A.V. 2015. Kadar Protein Terlarut dan Kualitas Tempe Benguk dengan Penambahan Ampas Tahu dan Daun Pembungkus yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta



- Sikorski, Z.E. 2001. *Chemical and Functional Properties of Food Proteins*. Technomic Publishing Company Inc: Lancaster
- Steinkraus, K.H. 2004. *Industrialization of Indigenous Fermented Food*. Marcel Dekker Inc: New York
- Suprapti M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius: Yogyakarta
- Suprapti, M. L. 2005. *Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Kanisius: Yogyakarta
- Tamang, J.P. 2015. *Health Benefits of Fermented Foods and Beverages*. CRC Press: Boca Raton
- Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan*. Gramedia.: Jakarta
- Yuwono, S.S., Kartika K.H., Siti N.W. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Fraksi Protein 7s dan 11s Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(1): 84-90