

DAFTAR PUSTAKA

- Adegunloye, D.V., Agarry O.O., Adebolutu 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.
- Anonim. 2008. *Mutu Kedelai Nasional Lebih Baik dari Kedelai Impor*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian: Jakarta.
- 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.
- Azizah, A. B. 2007. Formulasi Laru Tempe Terstandar Isolat Daun Waru. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Babu, P. D, R. Bhagyaraj dan R. Vidhyalakshmi. 2009. A Low Cost Nutritious Food “Tempeh” - A Review. *World Journal of Dairy & Food Sciences* 4 (1): 22-27.
- BSN. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Chrisnanto, E., Nur, I., Berlian, D. M. 2014. Waru (*Hibiscus tiliaceus*). http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=227. Diakses tanggal 25 maret 2017.
- DeMan, J. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh: Kokasih Padwinata. ITB: Bandung
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan: Jakarta.
- Feng, X. M., Thomas, O. L., Johan, S. 2006. Production Of Volatile Compounds by *Rhizopus oligosporus* During Soybean And Barley Tempeh Fermentation. *International Journal of Food Microbiology* 113: 133-141.
- Ginting, E. Sri S.A. dan Sri W. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(3): 22-27.

- Good, H. 2003. *Physical Property Testing*. Food Quality Magazine, Jan/Feb 2003 issue.
- Hedger, J.N. 1982. Production of Tempe, an Indonesian Fermented Food. *The Society for General Microbiology*: 597-602.
- Hsu YL, Jin WC, and Daniel YCS. 2001. Detection of Genetically Modified Soybeans by PCR Method and Immunoassay Kits. *J Food and Drug Analysis* 9(3):160-166.
- Ichsani, Nadya. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Iljas, N., A. C. Peng, dan W. A. Gould. 1973. *Tempeh An Indonesian Fermented Soybean Food*. Ohio Agricultural Research and Development Center: Ohio.
- Kasmidjo, R.B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta.
- Kembaren, R., Sesotya, P., Nurwenda, N. M., Radyum, I., Nurul, T. R. 2013. Ekstraksi dan Karakterisasi Serbuk Nano Pigmen Dari Daun Tanaman Jati (*Tectona Grandis Linn. F*). *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. Lampung.
- 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.
- Meilgaard, M. C., Gail V. C., B. Thomas C, 1999, *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press: Florida.
- Mentari, A. S., Aji, P., Rizky, R. P., Yori, E. P. 2013. *Sekilas Tentang Tape Ketan Dan Daun Pisang*. <http://www.ift.or.id/2013/04/sekilas-tentang-tape-ketan-dan-daun.html?m=1>. Diakses tanggal 25 Maret 2017.
- Mursidah. 2005. Perkembangan Produksi Kedelai Nasional dan Upaya Pengembangannya di Propinsi Kalimantan Timur. *EPP* 2(1):39-44.

- Muzdalifah, D., Z. A. Athaillah., W. Nugrahani., and A. F. Devi. 2016. Colour and pH Changes of Tempe during Extended Fermentation. *International Symposium on Applied Chemistry (ISAC)*. AIP Publishing.
- Ogawa, Y., Seiji T. dan Keisuke, T. 2004. An Original Habitat of Tempeh Molds. *Mycoscience* 45:271-276.
- Pangastuti, H.P dan Triwibowo, S.1996. Proses Pembuatan Tempe Kedelai. *Cermin Dunia Kedokteran* 109: 54-56.
- Papadakis, S.E., Malek, S.A., Kamdem, R.E., and Yam, K.L. 2000. A Versatile and Inexpensive Technique for Measuring Color of Foods. *Food Technology*, 54(12): 48–51.
- Patriatami, S. U. 1996. Perubahan Sensoris dan Mikrobiologis selama Terjadinya Tempe Busuk. *Skripsi*. Jurusan THP FTP UGM: Yogyakarta.
- Puspitasari, M. D., Tia, R. H., Elisabeth, K. P., Christofora, H. W., Anthony, N. M. 2015. Sensory Characteristics of Seasoning Powders from Overripe Tempeh, a Solid State Fermented Soybean. *Procedia Chemistry* 14: 263-269.
- Putri, R. Y. 2017. Pengaruh Jenis Kedelai dan Variasi Kemasan Terhadap Kandungan Protein Terlarut Tempe. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Rahayu, K. dan Sudarmaji, S. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta.
- Rahmwan, Beny. 2014. Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. *Jurnal Fakultas Desain* (1) 1: 10-21.
- Rukmana, R. dan Yuyun Yuniarsih. 1996. Kedelai Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius: Yogyakarta.
- Sarwono. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sayuti. 2015. Pengaruh Bahan Kemasan dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar IPA. *Bioedukasi Jurnal Pendidikan Biologi* Vol 6. Nomor 2: 148-158.
- Sediaoetma, A.D. 1999. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat: Jakarta.

- 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.
- Syarief R, Santausa S, Isyana B.1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi: Bogor.
- Tamang, J.P. 2015. *Health Benefits of Fermented Foods and Beverages*. CRC Press: Boca Raton.
- Utama, Zaki. 2013. Aplikasi Analisis Gambar Digital Untuk Menilai Warna Keripik Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). Paper PATPI. Jurusan TPHP FTP UGM.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia: Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wood, J. B. 1985. *Microbiology of Fermented Foods*. Elsevier Applied Science Publishers: New York.
- Yam, K.L dan Papadakis, S.E. 2004. *A Simple Digital Imaging Method For Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces*. Jurnal of Food Engineering Vol. 61 Tahun 2004 Hal.137-142.