

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, D.R.S. dan Hastuti, W. 2009. Analisis Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Tempe dengan Variasi Lama waktu Fermentasi dan Metode Ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia*. Surakarta
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astuti M., Andreanyta M., Dalais SF., Wahlqvist M.L. 2000. Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr*. 9(4): 322-325.
- Astuti, N. P. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati*. Karya Tulis Ilmiah tidak diterbitkan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Horwitz, W., Chicilo, P., Reynold, H. 2005. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. Washington DC(US): AOAC.
- Buck, D.F. 1991. *Antioxidants*. Didalam: J. Smith, editor. Food Additive User's Handbook. Blackie Academic & Profesional, Glasgow-UK.
- Buckle K.A., Edwards.R.E., Fleet G.H, Wootton M,. 2007. *Ilmu Pangan*. Indonesia University Press. Jakarta.
- Crosby N.T. (1981). *Food Packaging Materials. Aspects of Analysis and Migration of Contaminants*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Dewi, R.W.I. 2010. *Karakter Sensoris, Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (Cajanus cajan (L.) Millsp.) dan Tempe Kacang Tunggak (Vigna unguiculata (L.) Walp.) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi* [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi. 1991. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fennema OR (ed.). 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ginting, E., Antarlina, S.S., Widowati, S., 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), pp.79–87.

- Giriwijoyo, S. 2004. *Ilmu Faal Olahraga Fungsi Tubuh Manusia pada Olahraga*. Fakultas Olahraga Kesehatan. Universitas Pendidikan Indonesia. p: 98 – 112.
- Gordon, M.H. 1990. *The Mechanism of Antioxidants Action In Vitro*. In B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants. Elviesier Applied Science. London.
- Handayani, R. 2013. *Senyawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat Dari Daun Pisang Batu dan Ambon Hasil Distilasi Air* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pelita Harapan. pp.60–64. Banten.
- Hersoelistyorini, W., Aminah, S. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serelia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian LPPM UNIMUS 2012*. Semarang.
- Homma, S., Terasawa, N., Kubo, T., Yoneyama-Ishi., dan Aida, K. 1997. Changes in Chemical Properties of Melanoidin by Oxidation and Reduction. *Biosci. Biotech. Biochem.* 61 (3): 533-535.
- Ichsani, N. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kasmidjo, B.R. 1990. *Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Kembaren, R. br, 2013. Ekstraksi Dan Karakterisasi Serbuk Nano Pigmen Dari Daun Tanaman Jati (*Tectona grandis* linn. F). *Kimia dan Kemasan*, 35(1).
- Kresno, Aji. 2008. Spesifikasi dan Budidaya Tanaman Jati. <http://kbmwbu.jawatengah.go.id/index.php?option=comcontent&task=view&id=68&Itemid=45&limit=1&limitstart=8>. Diakses Tanggal 28 Februari 2017.
- Liu KS. 1997. *Soybeans: Chemistry, Technology, and Utilization*. New York: Chapman and Hall.
- Mastuti, T.S. dan Handayani, R. 2014. Senyawa Penyusun Ekstrak N-Heksana Dari Daun Pisang Batu, Kepok dan Ambon Hasil Distilasi Air, *Prosiding Seminar Nasional Bioteknologi*, Universitas Surabaya.
- Milani. 2013. *Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kedelai Terhadap Inokulasi Bradyrhizobium*. <http://1512-5659-1-PB.pdf>.

- Miller, H.E., F. Rigelhof, L. Marquart, A. Prakash, M. Kanter. 2000. Antioxidant Content of Whole Grain Breakfast Cereal, Fruits, and Vegetables. *Journal of The American College of Nutrition*. Vol. 19 No. 3.
- Moraes RMA, Jose IC, Ramos FG, Barros EG, Moreira MA. 2006. Biochemical Characteristics of Soybean's Protein. *Pesq Agropec Bras*. 41(1): 725-729.
- Nakajima, N., Nozaki, N., Ishihara K., Ishikawa, K., Tsuji, H. 2005. Analysis of Isoflavone Content in Tempeh, a Fermented Soybean, and Preparation of a New Isoflavone-Enriched Tempeh. *Journal Of Bioscience And Bioengineering*, 100(6), pp.685–687.
- Ozal D. 2012. Perbedaan Kedelai Lokal dengan Impor. *Kompas*. Kompas, Senin, 13 Agustus 2012.
- Risnawati, Y. 2015. *Komposisi Proksimat Tempe yang Dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor* [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Reynertson K.A. 2007. *Phytochemical Analysis Of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruits* [Dissertation]. Faculty In Biology. The City University of New York. New York.
- Sanjukta, S. Rai, A.K. 2016. Trends in Food Science & Technology Production of bioactive peptides during soybean fermentation and their potential health benefits. *Trends in Food Science & Technology*, 50, pp.1–10.
- Sarwono B. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sayuti K., Yenrina R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Shen Q, Zhang B, Xu R, Wang Y, Ding X, Li P. 2010. *Antioxidant Activity In-Vitro Of Selenium Contained Protein From The Se-Enriched Bifidobacterium Animals* 01. *Anaerobe*. 16:380-386.
- Simanjuntak, P., T. Parwati, L. E. Lenny, S. Tamat, R. Murwani. 2004. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Benalu Teh, *Scurrula oortiana* (Korth) Danser (Loranthaceae). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia ISSN 1693-1831*, Vol. 2 No. 1.
- Simatupang, P. 2005. *Industrialisasi Pertanian sebagai Strategi Agribisnis dan Pembangunan Pertanian dalam Era Globalisasi*. Orasi Pengukuhan Ahli Peneliti Utama pada Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor.

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI Nomor 3144 tahun 2009 tentang Tempe Kedelai. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- Snyder, H.E., and T.W. Kwon. 1987. *Soybean Utilization*. Van Nostrand. Reinhold Company. New York.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarna, Y. 2001. *Budidaya Jati*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyanto, Pawiroharsono. 2008. *Prospek dan Manfaat Isoflavon pada Kesehatan*, Direktorat Teknologi Bioindustri, Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta.
- Steinkraus K. 1996. *Indigenous Fermented Foods*. Marcell Dekker INC. New York.
- Syamsuhidayat, S.S dan Hutapea, J.R. 1991, *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*, edisi kedua, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Taher, A. 2003. *Peran Fitoestrogen Kedelai sebagai Antioksidan dalam Penanggulangan Aterosklerosis* [Tesis]. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wang H.L., Swain E.W., Hessel Tine C.W. 1975. Mass Production Of *Rhizopus oligosporus* Spores and Their Application In Tempeh Fermentation. *Journal of Food Science*. 40, pp.168-170.
- Winarno, F.G . 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBRIO Press, Cetakan 1. Bogor.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta