

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni, Bandung.
- Arif Pratisto. 2009. *Statistik Menjadi Mudah dengan SPSS 17*. Gramedia, Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Bakri, B. T., Pangabea, M. Winugroho dan N. G. Yates. 1982. *Nutrive value of tempe by product for ruminant*. Research report. Balai penelitian ternak ciawi, bogor.
- Bernasconi, E., G.H. Gerster, H. Hauster, H. Stauble and E. Schnepfer, 1999. *Teknologi Kimia*. Diterjemahkan oleh I. Handoyo. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Boniran, S. 1999. *Quality Control untuk Bahan Baku dan Produk Akhir Pakan Ternak*. Kumpulan Makalah Feed Quality Management Workshop, American Soybean Asosiation dan Balai Penelitian Ternak.
- Buckle K. A, Edwards R.A, Fleet G.H & M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Indonesia University Press. Jakarta.
- Desrosier, W.N., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahan Oleh M. Muldjohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Federer, W. ,1963. *Experimental design, theory and application*, New York, Mac Millan.
- Garcia, J., R. Carbano and J. C. de Blas. 1999. *Effect of fiber on cell wall digestibility and rate passage in rabbit*. J. Anim. Sci. 77: 899-905.
- Goutara dan S. Wijandi, 1975. *Dasar-Dasar Pengolahan Gula I*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta, IPB-Press, Bogor.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Handerson, S.M. and R.L. Perry, 1976. *Agricultural Process Engineering*. The

AVI Publishing Company, Connecticut.

- Harjosuwono, B. A., Arnata, I. W. & Puspawati, G. A. K. D. (2011). *Rancangan Percobaan Teori, Aplikasi SPSS dan Excel*. Malang: Lintas Kata Publishing
- Harris, R.S dan E. Karmas, 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah S. Achmadi. ITB-Press, Bandung.
- Holleman, L.W.J. and A. Atten, 1956. *Prossesing of Cassava Product in Rural Industries*, FAO-Roma, Italy.
- Irwan, W. A. 2006. *BUDIDAYA TANAMAN KEDELAI*. Jurusan budidaya pertanian, fakultas pertanian, universitas padjadjaran.
- Iryani, N. 2001. *Pengaruh Penggunaan Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai pengganti Jagung Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi, Protein dan Kinerja Domba*. J. Produksi Ternak. Vol. 2.
- Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*. Bogor: IPB Bogor.
- Kartasapoetra, A.G., 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan GiziUGM.
- Kasmidjo. 1990. *Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Semarang: Soegijapranata Press.
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Lestari, E. 2004. *Pengaruh Penambahan Bekatul Sebagai Bahan Pengisi Tempe Terhadap Kadar Protein Tempe Kedelai*. [Skripsi]. UMS.
- Lapedes, N.D., 1977. *Encyclopedia of Food Agricultural and Nutrition*. Mc. Graw Hill book Company, NewYork.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomer 68 Tahun 2002.
- Piliang, W.G dan S. Djojosoebagio. 1996. *Fisiologi Nutrisi. Edisi Kedua*. UIPress. Jakarta.
- Rosidin, Kiki Yuliati dan Siti Hanggita RJ, 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama*

Pengeringan terhadap Mutu Silase Limbah Pengolahan Kodok Beku (Rana

sp.) yang Dikeringkan dengan Penambahan Dedak Padi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya.

Rukmana, R. dan Yuyun Yuniarsih., 1996. *Kedelai Budidaya dan pascapanen*. Kanisius, Yogyakarta.

Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Cetakan 29. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sastrosupadi, A., 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Uma Sekaran, 1992, *Metodologi Penelitian untuk Bisnis*, Edisi 4, Buku 1, Jakarta: Salemba Empat

Sirait dan D.Siagian. 2002. *Analisis Keterkaitan Sektor Riil, Sektor Moneter dan Sektor Luar Negeri dengan Pasar Modal: Studi Empiris di Bursa Efek Indonesia*. Jurnal Efkonomi Perusahaan. Vol 9. No 2.

Soekarto 1985. *Penilaian organoleptic* Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

Steinkrauss, K.H. 1983. *Handbook of indigenous fermented foods*. New York: New York University Press.

Suci, D. M. dan sumiati. 1995. *Evaluasi nilai nutrisi rransum itik yang menggunakan limbah industry tahu, temped an kecap. Laporan Akhir Penelitian*. Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan Insitut Pertanian Bogor, Bogor.

Sugiono 2008, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*, Alfabeta, Bandung.

Suhardjo dan Clara M.K. 1992. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius.

Sulaiman, A.H., 1996. *Biokimia untuk Pertanian*, USU-Press, Medan.

Sulisetijono, 2009. *Alga*. Lembaga Penelitan Universitas Negeri Malang.

Sulistijani, A.D., 2001. *Menjaga Kesehatan Bayi dan Balita*. Puspa Swara, Jakarta.

Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.

Sustrinisniati, D., D. Mahdan, H. Wiriano dan M. Ridwan, 1995.

Pengaruh Pencampuran Tepung dan Pertambahan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) pada Pembuatan Campuran Siap Pakai untuk Penggorengan, Warta Industri Hasil Pertanian Vol-2 No 1-2, BBPIHP, Jakarta.

- Suwandi, Joko. 2011. *Penelitian Tindakan Kelas*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surarta
- West, E.S. and W.R. Tood, 1964. *Text Book of Biochemistry*. Mc. Millan Co, Newyork.
- Wijastuti, L. 1994. *Pengaruh penggunaan ampas tempe dalam ransum terhadap kandungan kolesterol kuning telur dan performans ayam petelur strain lohman fase II*. Skripsi. Fakultas peternakan insitut pertanian bogor, bogor.
- Wirakusuma, emma s. 2005. *Tempe makanan "super" asli Indonesia*. Jakarta: penebar swadaya.
- Winarno, F.G., 1980. *Enzim Pangan*. Pusbangtepa, Bogor.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1994. *Enzim pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Winarno, F.G., 1997. *Kimia Gizi dan Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. 2004. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumsi*. Jakarta: gramedia.
- Yee, Y. B., A. Basry, A. Puruhita, dan supiyono. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Univesitas Katholik Widya Mandala Press, Surabaya.
- [TPDKBM] Tim Penyusun Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2010.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

LAMPIRAN