

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemist. 14th ed. AOAC. Inc. Arlington. Virginia. 850 pp.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Aptesia, L.T. 2013. Pemanfaatan *Lactobacillus Casei* dan Tapioka Dalam Upaya Menghambat Kerusakan Tempe Kedelai. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Astawan, M., 2008. *Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astuti, N.P. 2000. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Diploma III Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. 23 hlm.
- Axelsson, L. 1990. *Lactic Acid Bacteria: Classification and physiology*. In Salminen, S and A.V. Wright. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York. 43-47 page.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3144:2009 Tempe Kedelai. BSN. Jakarta. 17-19 hal.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung. 56 hal.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Binatara Aksara. Jakarta. 58 hlm.
- Djanis, R.L. dan Hanafi. 2008. Analisis Mutu Gizi Tempe Selama Penyimpanan Dingin. Warta Akab. Diakses tanggal 29 Oktober 2012. 19 hal.
- Djoefrie, M. H. B. 1999. Pemberdayaan Tanaman Sagu sebagai Penghasil Bahan Pangan Alternatif dan Bahan Baku Agroindustri yang Potensial dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional. Orasi Ilmiah. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1988. *Fisiologi Fermentasi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Lembaga Sumberdaya Informasi. Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 320 hal.
- Fellows. 1992. *Food Processing Technology*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Ferlina, F. 2009. *Tempe*. <http://www.adln.lib.unair.ac.id/go.php>. Diakses pada tanggal 2 Januari 2012. 4 hal.
- Guy, C., Piggot, and Marie. 1989. *Consumer Free Choice Profiling of whisky: In Distilled Beverage Flavour*. Piggot, J.R and Peterson (eds) Ellies Horwood Ltd. Chicester. England.
- Haryanto, B. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta : Kanisius.
- Hermana dan M, Karmini,. 1999. The Development of Tempe Technology. Di dalam Agranoff, J (editor danpenerjemah), *The Complete Handbook of Tempe: The Unique Fermented Soyfood of Indonesia*, hlm. 80–92.Singapura: The American Soybean Association. 23 page.
- Hidayat. 2006. Analisis Perbandingan Teknologi Pembuatan Tempe. Laporan Penelitian Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Jay, J.M. 1992. *Modern Food Microbiology*. Fourth Edition. Michigan publising. New York.
- Kanbe, M. 1992. Functions of Fermented Milk : Challenges for The Health Sciences (Ed. Y. Nakazawa and A. Hosono), Elsevier Appl. Publ., London.
- Kasmidjo. 1990. *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta. 147 hlm.
- Kemala, S. 2006. Upaya Memperpanjang Umur Simpan Tempe Dengan Metode Pengeringan dan Sterilisasi. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 5.
- Koswara. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bharata. Jakarta. 64 hal.

- Marcon M.J.A., M.A Vieira., K. Santo., K.N De Simas., R.D.M.C Amboni., and E.R Amante. 2006. Dalam Putri, W.D.R., Haryadi., D.W. Marseno., dan M.N. Cahyanto. 2012. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 13 No. 1. Hal 52-60.
- Noviyanti, Y. 2012. Pengaruh Waktu Pemanasan dan Jenis Susu Terhadap Sifat Organoleptik Permen Karamel Susu. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nugroho, A. I . 2007. Penentuan Proporsi Inokulum Tempe TIP Hasil Perbaikan Pada Proses Pembuatan Tempe Di UKM Tempe Sanan-Kota Malang. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nurkori. 1997. Karakterisasi Aroma dan Rasa Tempe. Skripsi Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oktafiani, N. 2001. Pengaruh Macam Varietas Kedelai terhadap Mutu Tempe Selama Penyimpanan Suhu Beku. Jur. THP-FTP.Unibraw. Malang.
- Pratomo, A. 2000. Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* dan Tepung Beras Dalam Upaya Menghambat Kerusakan Tempe Kedelai. Thesis Pasca Sarjana. Universitas Brawijaya. Malang.
- Puryana, I.G.P.S. 2008. Pemanfaatan Kedelai Dalam Pembuatan Bubur Sumsum Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Jurnal Skala Husada* 5(2): 91-97 hlm.
- Putri, A.R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Rahayu, W.P., S. Ma'oen, Suliantri, S. Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Ikan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Reddy G., M.D Altaf., B.J Naveena., M. Ven-kateshwar., and E.V Kumar. 2008. Dalam Putri, W.D.R., Haryadi., D.W. Marseno., dan M.N. Cahyanto. 2012. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 13 No. 1. Hal 52-60.
- Sartika, N.D. 2007. Studi Pendahuluan Daya Antioksidan Ekstrak Metanol Tempe Segar dan Tempe "Busuk" Kota Malang Terhadap Radikal Bebas DPPH (1,1 -difenil-2-pikrilhidrazil). Skripsi. Universitas Negeri Malang.
- Sarwono, B. 2002. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Shurtleff, W and A. Aoyogi. 1979. *The Book of Tempeh*. Harper Row. New York.

- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ketiga. Liberty. Yogyakarta. 201-204 hal.
- Sultanry, R dan B. Kaseger. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Suprapti, M.L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta. 115 Hal.
- Suprpto. 1997. *Bertanam Kedelai*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. PT. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Syarief, R., H, Joko., H, Purwiyatno., W, Sutedja., Suliantari., S, Dahrul., E, S, Nugraha., dan Y, S, Pieter. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. 34 hal.
- Tenney, D. 1996. *Acidophilus*. Woodland Publishing. Pleasant Grove.
- Triastuti, I. 2013. Pengaruh Formulasi Minuman Sari Wortel Dengan Buah Pencampur. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Winarno, F.G , Fardiaz S, Fardiaz D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. 43 hal.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez, 2007. *Susu dan Produk Fermentasi*. M-brio press. Bogor.
- White, J. 1980. *Technology of Fermentation*. 2nd ed. The Avi Publishing Co. Inc. London. 486 page.