

DAFTAR PUSTAKA

- Ackbarali, D. S., Rohanie M. 2014. *Sensory evaluation as a tool in determining acceptability of innovative products developed by undergraduate students in food science and technology at the university of trinidad and tobago*. *Journal of Curriculum and Teaching*, Vol. 3, No. 1, ISSN 1927-2677, E-ISSN 1927-2685.
- Apriyanto, A., Fardiaz D., Puspitasari NL., Sedarnawati, Budiyanto S. 1989. *Analisis pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Ariani, D., R., S., Wiji H. 2009. *Analisis isoflavon dan uji aktivitas antioksidan pada tempe dengan variasi lama waktu fermentasi dan metode ekstraksi*. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia 2009. ISBN: 979-498-467-1.
- Arnelia. 2011. *Fitokimia komponen ajaib cegah jantung koroner, diabetes mellitus, dan kanker*. www.kimianet.lipi.go.id. Diakses 22 Febuari 2018. Portal Kimia Indonesia.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. *Official methods of analysis (16 Edn)*. Association of Official Analytical Chemists Inc. Washington DC, USA.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official methods of analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Astawan, M. 2004. *Tetap sehat dengan produk makanan olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Tempe: persembahan indonesia untuk dunia*. http://bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf. Diakses 22 Febuari 2018. BPS Indonesia.
- Barqi, Wildan S., Bagas W., Hasan K., Kun H. 2017. *Uji antioksidan dan kualitas organoleptik brownies stevia kelor dengan aroma pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb.)*. The 6th University Research Colloquium 2017, ISSN 2407-9189. Hal 63-68. Universitas Muhammadiyah Magelang. Jawa Tengah.
- Berenbaum, RL. 2003. *The bread bible*. W.W Norton & Company, New York.

- Bintanah, S., Handarsari, E. 2014. *Komposisi kimia dan organoleptik formula nugget berbasis tepung tempe dan tepung ricebran*. Indonesian Journal of Human Nutrition, 2014: Vol. I Edisi I:57-70.
- Bintari SH, Anisa DP, Veronika EJ, Rivana CR. 2008. *Efek inokulasi bakteri *Micricoccus lutues* terhadap pertumbuhan jamur benang dan kandungan isoflavon pada proses pengolahan tempe*. Biosaintifika 1: 1-18.
- Chang, P. C., Hsieh, M. L., Shien, J. H., Graham, D. A., Lee, M. S., and Shieh, H. K., 2001. *Complete nucleotide sequence of Avian paramyxovirus type 6 isolat from duck*. J Gen Virol. 82: 2157-2168.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Daftar komposisi bahan makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Dewi, J. R., Estiasih T., Murtini E. S. 2007. *Aktivitas antioksidan dedak sorgum lokal varietas cokelat (*Shorgum bicolor*) hasil ekstraksi berbagai pelarut*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 8, No. 2.
- Dwinanto S. 2011. *Tempe*. Jurnal Vol.1 No.6 Januari 2011. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Wiralodra Indramayu.
- Eliyana. 2017. *Evaluasi sifat kimia dan sensori tempe kedelai-jagung dengan berbagai konsentrasi ragi raprima dan berbagai formulasi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung 2017.
- Fauziyah, A'immatul. 2011. *Analisis potensi dan gizi pemanfaatan bekatul dalam pembuatan kukis*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Garcia, C., A., Gavino G., Mosqueda M. B. Hevia P., Gavino V. C. 2007. *Correlation of tocopherol, tocotrienol, γ -oryzanol, and total polyphenol content in rice bran with different antioxidant capacity assays*. Journal Food Chem. 102: 1228-1232. Doi: 10.1016.
- Harti, A. S., Nurhidayati, A., Handayani, D., Estuningsih, Kusumawati, H. N., & Haryati, D. S. 2014. *The fortification tempeh of rice bran chitosan as functional food antihypercholesterolemia in indonesia*. International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics, Vol. 4, No.5.

- Hariyadi P, Budijanto S, Kitu, NE. 2000. *Utilization of coconut fatty acid destilate for the production of mono- and diacylglycerols by lipase-catalyzed reaction*. Paper presented at Institute of Technologist Annual Meeting, Dallas, USA.
- Hidayat. 2006. *Mengetahui perbedaan karakteristik genetik beberapa varietas kedelai hitam*. Sumatra: Universitas Sumatra Utara.
- Hidayat, Nur. 2009. *Pengembangan produk & teknologi proses*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol xx No. 1.
- ISO Standard 4120. 2004. *Sensory analysis, methodology, triangle test*. Geneva. International Standard Organization.
- Lidiasari E, Syafutri MI, Syaiful F. 2006. *Pengaruh perbedaan suhu pengeringan tepung tapai ubi kayu terhadap mutu fisik dan kimia yang dihasilkan*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia. Inderalaya.
- Liong, M. T., and N. P. Shah. 2005. *Optimization of cholesterol removal by probiotics in presence of prebiotics using response surface methodology*. Appl. Environ. Microbiol. 71:1745– 1753.
- Molyneux, P. 2004. *The use of the stable free radical Dyhenylpicrylhydrazil (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Journals Science and Technology: 26:211-219.
- Mukhoyaroh, Hanifah. 2015. *Pengaruh jenis kedelai, waktu dan suhu pemeraman terhadap kandungan protein tempe kedelai*. Merauke: SMK Kesehatan Yaleka Merauke. Floreal, Vol. 2, No. 2. November 2015: 47-51
- Nout, M.J.R. dan Kiers, J.L. 2005. *Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the third milenium*. Journal of Applied Microbiology 98: 789-805.
- Nugraheni, E.R., Retno S.S., Umar A.J., 2004. *Pemanfaatan bekatul untuk meningkatkan produksi eritromisin dari biakan Saccharopolyspora erythraea ATCC 11635*. Jurnal Sains dan Sibermatika, XVII (3).
- Nugroho, A. P., Ika M., Eka R., Agnes S. 2013. *Tempe Bekatul Kitosan Sebagai Biosuplemen Prebiotik Sehat Alami Bagi Ibu Hamil*. Surakarta: Publikasi Ilmiah Universitas Wahid Hasyim, ISBN 978-602-99334-2-0.
- Nursalim, Y. Dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul makanan yang menyehatkan*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka. 50 hal.

- Ricke. 2010. *Brownies kukus coklat (favorite one)*. (Online). Tersedia: <http://ricke-ordinarykitchen.blogspot.com/2010/04/brownies-kukus-coklat-favourite-one.html>. Diakses 22 Febuari 2018.
- Rustanti, N., Marsella T. D. 2012. *Pengaruh penambahan telur terhadap kandungan zat gizi, volume pengembangan, dan uji kesukaan blondies garut (Marantha arundinacea) sebagai alternatif makanan bagi sindrom autisme*. Journal of Nutritional College, Vol. 1, No. 1: 160-168.
- Sarbini, D., Setyaningrum R., Pramudya K 2009. *Uji fisik, organoleptik, dan kandungan zat gizi biskuit tempe-bekatul dengan fortifikasi Fe dan Zn untuk anak kurang gizi*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol. 10, No. 1: 18-26. Program Studi Gizi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyaningsih, D., Anton A., Maya P. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press.
- Setyowati, R., Dwi S., Sri R. 2008. *Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar serat kasar, sifat organoleptik, dan daya terima pada pembuatan tempe kedelai (Glycine max (L) meriil)*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi, Vol. 9, No. 1, 2008: 52-61.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *SNI 4309:1996 Kue basah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *SNI 3144:2015 Tempe kedelai*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Statistik Konsumsi Pangan. 2017. *Rata-rata konsumsi per kapita makanan dan minuman jadi, 2013–2017*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-perstatistikan/163-statistik/statistik-konsumsi/531-statistik-konsumsi-pangan-tahun-2017>. Diakses tanggal 9 Febuari 2018.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dan perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Sulistiyo, CN. 2006. *Pengembangan brownies kukus tepung ubi jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Perpindahan Massa dalam Perancangan Proses Reaksi*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

- Ulfa, S., M. 2016. *Identifikasi dan ujiaktivitas senyawa antioksidan dalam bekatul dengan menggunakan variasi pelarut*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang
- Weliana dan Purwanto, Y. Aris. 2016. *Respon kualitas tempe kedelai yang disimpan pada berbagai suhu penyimpanan*. Bogor: IPB.
- Widaningrum, Widowati S., dan Soekarto S.T. 2005. *Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mie basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut*. J. Pascapanen. 2(1): 41 – 48.
- Widoyo, S., Sri H., Nandariyah. 2015. *Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan tempe beberapa varietas kedelai*. Biofarmasi Vol. 13, No. 2, Agustus2015: 59-65.
- Wijaya CH. 2008. *Quick tempeh*. Di dalam: Business Innovation Center. 100 Inovasi Paling Prospektif. Jakarta: Menristek.
- Wijaya, Hanny C. 2014. *Solusi masalah mutu, lingkungan dan ekonomi dengan teknologi tempe cepat*. Risalah Kebijakan Pertanian dan Lingkungan Vol. 1 No. 2, Agustus 2014: 67-72. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor (IPB), Bogor.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zahro, N. 2013. *Analisa mutu pangan dan hasil pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. 14 hal.