

DAFTAR PUSTAKA

- Achanta, G., Modzelewska, A., Feng, L., Khan, S.R. and Huang, P., 2006, *Boronic-chalcone Derivative Exhibits Potent Anticancer Activity Through Inhibition of Proteasome*, Mol. Pharmacol. 70, 426-433.
- Afrianti, L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis, 16th ed.* Gaithersburg, Maryland: AOAC International.
- Alan M. Jurus and Walter J. Sundberg. Penetration of *Rhizopus oligosporus* into Soybeans in Tempeh 1976 Aug; 32(2): 284–287. Applied and Environmental Microbiology
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. S., dan Mark L. 2000. *Tempe, A Nutritious And Healthy Food From Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr. 9(4): 322–325.
- Balia, L. Roostita., dkk. 2011. *Derajat Keasaman dan Karakteristik Organoleptik Produk Fermentasi Susu Kambing dengan Penambahan Sari Kurma yang Diinokulasikan Berbagai Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat*. (Jurnal). Jurusan Ilmu Ternak, Universitas Padjadjaran
- Bastian, F, dkk. 2013. *Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carragenan (SRC) dan Bubuk kakao*. (Research Article). Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin
- Bintanah, Sufiati., Handarsari, Erma. 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.
- Dwinanto. 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 Raprime 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.
- [FDA] Food Drugs Administration. 2013. Code Of Federal Regulation Tittle 21. Maryland (US) : U.S Food and Drugs Administration
- Giyatmo. 2013. *Efektifitas Pemberian Jus Kurma Dalam Meningkatkan Trombosit Pada Pasien Demam Berdarah Dengue Di Rsu Bunda Purwokerto*. Jurnal Keperawatan Soedirman (*The Soedirman Journal of Nursing*), Volume 8, No.1, 2013
- 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

Hidayat, Nur. 2009. Pengembangan Produk & Teknologi Proses. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol xx No. 1.

Jonathan Sarwono, 2007 Analisis Jalur untuk Riset Bisnis dengan SPSS, Yogyakarta : Andi Offset

Kartika, Priska Nur dan Fithri Choirun Nisa. 2015. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 4. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Kasmidjo. 1990. Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. Semarang: Soegijapranata Press.

Khalil. 1999. Pengaruh kandungan air dan ukuran partikel terhadap sifat fisik pakan local: kerapatan tumpukan, kerapatan pemadatan tumpukan dan berat jenis. Media Peternakan 22 (1): 6-11.

Khotimah, K dan Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3): 110-120

Mangunwidjaja, D., Sukmaratri T.E., dan C. Setiyarto. 2011. Peningkatan Kadar Protein Kasar Ampas Kulit Nanas Melalui Fermentasi Media Padat. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Miller CJ, Dunn EV, Hashim IB. 2003. The glykaemic index of date/yoghurt mixed meal. Are dates ‘the candy that grows on tree’. *European Journal of Clinical Nutrition*, 57 (1):427-430

- 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
- Nout, M.J.R. dan Rombouts, F.M. 1990. Recent Developments in Tempe Research. *J-Appl Bacteriol.* 69:609-633.
- Rasyat, Muh. 2000. *Bahan Makanan Unggas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarbini, Dwi,. dkk. 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
- Standar Nasional Indonesia. (2015). SNI 3144:2015 Tempe kedelai. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Statistik Konsumsi Pangan. 2015. Rata-rata konsumsi per kapita makanan dan minuman jadi, 2011 – 2015. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2015/STATISTIK%20KONSUMSI%20PANGAN%202015/files/assets/basic-html/page126.html> (Diakses 20 April 2017)
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies. Skripsi S-1. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. <http://eprints.uns.ac.id/4348/1/188741111201112361.pdf> (16 September 2015).
- 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
- Yosi F, E. Sahara dan S. Sandi. 2014. “Analisis Sifat Fisik Bekatul dan Ekstrak Minyak Bekatul Hasil Ferments *Rhizopus* sp. dengan Menggunakan Inokulum Tempe”. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 3 (1): 7-13.
- Yuwono, SS, Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang