

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2003). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia
- Apriyantono. (1987). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia: Jakarta
- Arikunto, S. (1993). *Menejemen penelitian*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Budi, S. (1993). *Pembuatan Tempe Dan Tahu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius
- Buckle. (1987). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia: Jakarta
- Departemen Perindustrian RI. (1995). *Standar Nasional Indonesia*. Departemen Perindustrian republik Indonesia: Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta
- Hartoyo, T. (2005). *Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Khomsan, A. (2004). *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia
- Koswara, S. (1995). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan

Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor

Santoso, H. B. (1995). *Pembuatan tempe dan Tahu*: Jakarta: Teknologi tepat guna

SNI 01-3144-1992. *Syarat Mutu Tempe Kedelai*: Jakarta

Soewarno, T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara

Sugiyono. (2010). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta

Winarno, F. G. (1986). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama