

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- \_\_\_\_\_. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Olahan*. Solo : Serangkai
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2003. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. Asia Pacific J Clin Nutr* (2000)
- Astuti M., 2009. *Iron availability of tempeand uses in iron deficiency anemia*. Di dalam: Aganoff J, Sutrisno N editor. *The Complete Handbook of Tempe: The Unique Fermented Soybean of Indonesia*. The American Soybean Association.
- Artikel Non-Personal, *Tanaman Kedelai*. Diakses tanggal 26 Agustus 2012. Dari <http://www.anneahira.com>
- Artikel Non-Personal, *Buat Tempe Bersama*. Diakses tanggal 07 September 2012. Dari <http://iqbalali.com>
- Bordignon JR, Nakahara K, Yoshihashi T, NIKkuni S. 2004. *Hydrolysis of isoflavone and consumption of oligosaccharides during lactic acid fermentation of soybean milk*. JARQ 38 (4)
- Breidt, F., Hayes, J.S., and Fleming, H.P. 2000. *Redirection of Microflora of Whole Pickling Cucumbers by Blanching*. American Journal of Food Science

- Buckle, K.A. 2009. *Food Science* diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono.  
Jakarta: Universitas Indonesia Press
- \_\_\_\_\_. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Indonesia Univerdity Press.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bandung : Bumi Aksara
- Campanella, OH, N.M. Dorward dan H. Singh. 1995. *A study of the rheological properties of concentrated food emulsion*. Journal of Food Engineering, Volume 25.
- Connes C, Silvestron A, Leblanc JG, Juillard V, Savoy de Giori, Sesma F, Piard JC. 2004. *Towards probiotic latic acid bacteria strains to remove raffinose-type sugars present in soy-derived product*. Review. INRA, EDP Science
- Dalmas, E. 2010. *Soya bean tempe extracts show antibacterial activity against Bacillus cereus cells and spores*. Journal of Applied Microbiologu, Volume 109, Number 1.
- Elizabeth, Novi. 2004. *Pembuatan Minuman Soygurt dari Sari Tempe dengan Menggunakan bakteri Lactobacillus Plantarum*. Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi
- Fardiaz, 1992. *Mikrobiologi Pangan I*, Gramedia, Jakarta.
- Gulo, Nitema. 2006. *Substitusi Susu Kedelai Dengan Susu Sapi Pada Pembuatan Soygurt Instan*. Jurnal Fakultas Pertanian Unika, Sumatera Utara.
- Gurr, M.I., 1992. *Role of Rats in Food Nutrition*, 2nd ed. Elsevier applied science, London.p. 26-29.
- Karina, Vien. 2012. *Pengaruh Substitusi Pasta Tempe dan Metodologi Panggang Terhadap Nilai Gizi, Masa Simpan, dan Daya Terima*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Jurusan Gizi Esa Unggul, Jakarta.

- Kartika, Nurul. 2007. *Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu Kedelai (Soygurt) dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau di PT Fajar Taurus Jakarta Timur*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kasmidjo R. B. 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- \_\_\_\_\_, 1990. *Tempe*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. p. 1- 95.
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Karyadi D., 1996. *Perkembangan Tempe di Lima Benua*. Di dalam: Bunga Rampai Tempe Indonesia. Penerbit Yayasan Tempe Indonesia.
- Karyadi, Darwin, M.K. Mahmud, E. Affandi. *Pengujian Aktifitas Antibakterial Pada Tempe Terhadap Bakteri Penyebab Diare*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan
- Lembono, S. 1989. *Pembuatan Susu Bubuk Kedelai dengan Alat Pengering Semprot*. Skripsi sarjana. Fakultas teknologi Pertanian. Jurusan teknologi Pangan dan gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Linder, M.C., 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian secara Klinis*, UI Press, Jakarta. p. 81-83.
- Obrin, Sualang. 2006. *Pengaruh Aplikasi Kappa Karagenan Terhadap Stabilitas Susu Kedelai (Glycine max, L.MERR)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Osudanhunsi, et al. 2002. *A preliminary study on the use of tempe-based formula as a weaning diet in Nigeria*. Journal Plant Food for Human Nutrition, Volume 57, Number 3-4.
- Ouweland, G. A.M. 1978. *Flavor In Problems In The Application Of Soy Protein Material As Meat Substitutes*. Didalam charolombous dan G.E. Inglett (eds). New York: Flafour of food and beverages chem. And tech, academic press.
- Pertiwi, S.R.R. 1987. *Usaha Pemanfaatan Susu Bubuk Menjadi Tahu Susu*. Skripsi sarjana. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Rina, Andi. 2012. *Peningkatan Kestabilan Larutan dan Penambahan Cocoa Bubuk Pada Pembuatan Formula Tepung Tempe*. Jurnal Fakultas Pertanian, Makassar.
- Roubos, et al. 2009. *Fermented soya bean (tempe) extracts reduce adhesion of enterotoxigenic Escherichia coli to intestinal epithelial cells*. Journal of Applied Microbiology, Volume 106, Number 3.
- Santoso, Singgih. 2006. *Menggunakan SPSS Untuk Statistik Non Parametrik*. Jakarta : PT Elex Komputindo
- Santoso, H. B. 1993. *Taknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Jogjakarta: Kanisius
- \_\_\_\_\_. 2008. *Peluang Usaha Bisnis Tempe*. Jogjakarta : Kanisius
- Silvia. 2002. *Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soygurt) Dengan Menggunakan Kultur Campuran Bifidobacterium dan Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Jurusan teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Soekarto ST. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Bogor : Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor
- \_\_\_\_\_. 2008. *Sehat Dengan Tempe*. Bogor: Dian Rakyat
- Suprapti, M.L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Pembuatan Tahu*. Jogjakarta : Kanisius
- Susanti, I., 1992. *Mempelajari Pembuatan Minuman Padat Gizi dari Tempe*. IPB, Bogor
- Susianto., H. Widjaja, Helda, M. 2008. *Diet Enak ala Vegetarian*. Depok: Penebar Swadaya
- Synder, HE. And Kwon, T.W. 1987. *Soybean Utilization*. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Yasaboga. *Tahu & Tempe Plus Susu Kedelai*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Yuwono, S. 2006. *Pengaruh Perbandingan Kedelai : Air Pada Proses Ekstraksi Terhadap Ekstraktibilitas Padatan, Protein, Dan Kalsium Kedelai Serta Rasio Fraksi Protein 7S/11S*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya
- Veronica. B. W. 2003. *Pembuatan Soygurt Sinbiotik Dengan Menggunakan Kultur Campuran : *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus casei* Galur Shirota, dan *Bifindobacterium brevis**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Willey, B. 2008. Nutritional potential and functional properties of tempe produced from mixture of different legumes. 1: Chemical composition and

nitrogenous constituent. *Journal of Applied Microbiology*, Volume 43,  
Number 10.

Wolf, W.J. 1975. *Soybean Protein. Their Funcional, Chemical and Physical Properties*. *J. Agr. Food Chem.*