

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, (1970). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Washington, Dc.
- Cahyadi, W. (2007). Kedelai Khasiat dan Teknologi. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- De Garmo, E. D, G. Sullivan and J. R. Canada. (1984). *Engineering Economis. Mc. Millan Publising Company. New York.*
- Deliani. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak Dan Asam Fitat Pada Pembuatan Tempe.Tesis. Medan: Sekolah PascasarjanaUniversitas Sumatera Utara Medan
- Effendi, S. (2009). Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Hayati, S. (2009).Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe dari Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan penentuan Dosis Zat Gizinya. Skripsi: Universitas Sumatra Utara.
- Koswara, S. (1992). Teknologi Pengolahan Kedelai. Jakarta: Penerbit Pustaka Sinar Harapan.
- Kusnanto, F., Sutanto, A., Mulyani, H. (2013). Pengaruh Waktu FermentasiTerhadap Kadar Protein Dan DayaTerima Tempe Dari Biji Karet (*HeveaBrasiliensis*) Sebagai Sumber BelajarBiologi Sma Pada MateriBioteknologi Pangan.PendidikanBiologi FKIP Universitas Muhammadiyah Metro Lampung
- Santoso, H. B. (1993). Pembuatan Tempe & Tahu Kedelai Bahan Makanan Benilai Gizi Tinggi. Yogyakarta: Penerbit Kamisus.

- Maria, E. K., Filli, O., Daniel, S., dan Agus, W..(2015). Karakteristik Kimia dan Tekstur Tempe Setelah Diproses dengan Karbon Dioksida Bertekanan Tinggi. *Jurnal Agritech*, 35(2), 185-191.
- Mawaddah, L. (2011). Pengaruh Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Tempe Kedelai. Skripsi: STAIN Palangkaraya.
- Pratama, F., Saputra, D. dan Yulianti, K. (2007). Metode Pencucian Udang Segar yang Mengandung Kloramfenikol dengan Menggunakan Karbondioksida Fase Superkritik. Paten ID 0020002 (29-10-2007). Data Granted Paten Lembaga Penelitian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Rahayu, K., Kuswanto, dan S. Sudarmadji. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Sholiha, Q. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera*) pada Pembuatan Krupuk. Skripsi: Universitas Yudharta Pasuruan.
- Silvia, I. (2009). Pengaruh Penambahan Variasi Berat Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Biji Durian (*Durio zibrthinus*). Skripsi: Universitas Sumatra Utara Medan.
- Sopandi, T, dan Wardah. (2014). *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik* (261-263). Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. (2010). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Susrini, (2003). *Indeks Efektivitas*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Widodo, W. (2012). Pemanfaatan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Substrat Pembuatan Tempe Biji Nangka Dengan Variasi Kadar Ragi dan Lama Fermentasi. Skripsi: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta, 5-57.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit Gramedia.

Woodman, A.G., (1941). *Food Analysis 4th Edition*, Mc. Graw Hill Book Company, Inc. New York.

Yovita. H, Sunarto dan Marisa G.. (2018). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe Alternatif melalui Proses Fermentasi oleh Jamur *Rhizopus oligosporus*. Jurnal Pro-life, 5 (1), 526-533.