

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian* (pp. 4-130). Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichsani, N. (2013). Karakteristik fisikokimia dan sifat fungsional tempe yang dihasilkan dari berbagai varietas kedelai (*phsyco-chemical characteristics and functional properties of tempe made from different soybeans varieties*). *Jurnal Pangan*, 22(3), 241-252.
- Astuti, W., Hirajima, T., Sasaki, K., & Okibe, N. (2016). Comparison of effectiveness of citric acid and other acids in leaching of low-grade Indonesian saprolitic ores. *Minerals Engineering*, 8(5), 1-16.
- Belewu, M. A., & Popoola, M. A. (2007). Performance characteristics of west african dwarf goat fed *Rhizopus* treated sawdust. *Sci Res Essays*, 2(2), 496-498.
- Buckle, A. K., Scheme, A. A. U. C. O., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Whootton, M., & Australian, V. C. C. (1987). A course manual in food science; (based on lectures presented to a group of Indonesian University staff members at the first short course in food science conducted by the Australian-Asian Universities cooperation scheme. *The University Of Brawijaya, Malang, East Java, Indonesia*. Retrieved from <http://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=XF2015022679>
- Budiyanto, M. A. K. (2013). Tipologi pendayagunaan kotoran sapi dalam upaya mendukung pertanian organik di Desa Sumbersari Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Gamma*, 7(1), 42-49.
- Bujang, A., & Taib, N. A. (2014). Changes on amino acids content in soybean, garbanzo bean and groundnut during pre-treatments and tempe making. *Sains Malaysiana*, 43(4), 551-557.

- Cahyani, K. D. (2012). *Kajian kacang merah (Phaseolus vulgaris) sebagai bahan pengikat dan pengisi pada sosis ikan lele. Universitas Sebelas Maret*. Retrieved from <https://eprints.uns.ac.id/10732/1/190321511201101331.pdf>
- Cichy, K. A., Porch, T. G., Beaver, J. S., Cregan, P., Fourie, D., Glahn, R. P., & Mndolwa, E. (2015). A Phaseolus vulgaris diversity panel for Andean bean improvement. *Crop Science*, 55(5), 2149-2160.
- Danarti N S. (2006). *Kopi budidaya dan penanganan pasca panen*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Dotulong, V. (2009). Nilai proksimat sosis ikan ekor kuning (*caesio spp*) berdasarkan jenis casing dan lama penyimpanan. *Pasific Journal*, 7(4), 506-509.
- Febriyanti, F. (2011). daging nabati rumput laut (*Gracilaria sp.*) sumber protein dan vitamin b12 pada vegetarian. *Universitas Diponegoro*. Retrieved from http://eprints.undip.ac.id/32573/1/385_Febriyanti_G2C007031.pdf
- Gandy, M. (2014). *The fabric of space: water, modernity, and the urban imagination*. Bogota Colombia : MIT Press.
- Gizi, P. A. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Persagi.
- Haliza, W., Purwani, E, Y., & Thahir, R. (2016). Pemanfaatan kacang-kacangan lokal sebagai substitusi bahan baku tempe dan tahu. *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 03(1), 1-8.
- Horwitz, W. (1975). *Official methods of analysis*. Washington, DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Kay. D. E.(1979). *Food Legumes*. London : Tropical Product Institute.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. E-book Pangan.com.
- Kramlich, W. E. (1971). *The science of meat and meat products* (pp.484) (Ed. Price). JF : Schweigert.

- Laiya, N., Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2014). Formulasi kerupuk ikan gabus (*Channa striata*) yang disubstitusi dengan tepung sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Ilmu Kelautan* 2(2), 82-87.
- Mariyam, S. (2016). Komponen isoflavon tempe kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) pada berbagai lama fermentasi. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*. Singaraja : Program Studi Pendidikan Kimia FMIPA Undiksha. Retrieved from <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/semnasmipa/article/viewFile/10225/6524>
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. Francis : CRC press.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mirwandhono, E. & Siregar J., (2004). Pemanfaatan hidrolisat tepung kepala udang dan limbah kelapa sawit yang difermentasi dengan *Aspergillus niger*, *Rizhopus oligosporus* dan *Tricoderma viridae* dalam ransum ayam pedaging. *Fakultas Pertanian Universitas Sumatra*. Retrieved from <https://library.usu.ac.id/download/fp/ternakedhy.pdf>
- Muchtadi, D. (2011). *Karbohidrat pangan dan kesehatan*. Bandung : Alfabeta CV.
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Teknologi proses pengolahan pangan*. Bandung : Alfabeta CV.
- Muchtadi, T. R., & Purwiyatno, B. A. (1988). *Teknologi pemasakan ekstrusi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2004). *Membuat aneka roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Muhidin, D. (2001). *Agroindustri papain dan pektine*. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Musdholifah, M., & Zubaidah, E. (2015). Studi aktivitas antioksidan kefir teh daun sirsak dari berbagai merk dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1), 29-39.
- Nakamura, S., Muthusamy, T. S., Bae, J. H., Cahyadi, Y. H., Udayachalerm, W., & Tresukosol, D. (2005). Impact of sirolimus-eluting stent on the outcome of patients with chronic total occlusions. *The American journal of cardiology*, 95(2), 161-166.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2017). aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nout, m. J. R., and Kiers, J.L. (2005). Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the third millenium. *Journal of Applied Microbiology*, 98(4), 789–805.
- Permata, D. A., Ikhwan, H., & Aisman, A. (2016). Aktivitas proteolitik papain kasar getah buah pepaya dengan berbagai metode pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 58-64.
- Prabowo, S. (2011). Substitusi tepung gari dalam pembuatan roti. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 07(1), 25-27.
- Purwadiwarsa, D. J., Subarnas, A., & Cucu Hadiansyah, S. (2000). Aktivitas antimutagenik dan antioksidan daun puspa (*Schima wallichii kort.*). *Cermin Dunia Kedokteran*, 127, 19-21.
- Raharjo, A. H. D., Wasito, & Samsu. (2002). *Buku ajar teknologi hasil ternak* . Purwokerto : Universitas Jendral Soedirman.
- Rahayu, W. P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

- Rarumangkay, J. (2015). Pengaruh fermentasi isi rumen sapi dengan *trichoderma viride* terhadap energi metabolis pada ayam broiler. *zootec*, 35(2), 312-318.
- Rukmana, R. (2009). *Buncis*. Kanisius.Yogyakarta.
- Saleh, M., Vaillancourt, J. P., Graham, R. K., Huyck, M., Srinivasula, S. M., Alnemri, E. S., & Buchman, T. G. (2004). Differential modulation of endotoxin responsiveness by human caspase-12 polymorphisms. *Nature*, 429(6987), 75.
- Soebito, S. (1988). *Analisis Farmasi*. Yogyakarta : UGM Pres.
- Sudarmadji, S., & Bambang, H. (2003). *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S., & Haryono, B. Suhardi. (2010). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S., Suhardi, & Haryono, B. (1989). *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Retrieved from <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/10355>.
- Sugeng, M., & Tiess, G. (2013). Secure energy supply in 2025: Indonesia's need for an energy policy strategy. *Energy Policy*, 6(1), 31-41.
- Sukami, M. (1979). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas pertanian. IPB.
- Usmiati, S., & Juniawati, J. (2011). Karakteristik dadih probiotik menggunakan kombinasi *lactobacillus casei*, *lactobacillus plantarum*, dan *bifidobacterium longum* selama penyimpanan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(1), 1-12.
- Wang, H. L. (1984). Tofu and tempeh as potential protein sources in the western diet. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 61(3), 528-534.

- Wardani, N. A., & Widjanarko, S. B. (2013). Potensi jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan gluten dalam pembuatan daging tiruan tinggi serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 151-164.
- Wau, E. R. (2012). The effect of differents processing method toward qualitt of shrimp (aceted erythraeus) sausage. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 15 (1).
- Whitaker, J.R. (1993). Principle of enzimology for the food science. *CRC Press*. 6(1), 14-15.
- Widjanarko, S.B., Zubaidah E., & Kusuma, A.M. (2010). Studi kualitas fisik-kimiawi dan organoleptiksosis ikan lele dumbo (*Clarias Gariepinus*) akibat pengaruh perebusan, pengukusan dan kombinasinya dengan pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(3), 193-202.
- Winarno, F. G. (1983). *Enzim pangan (edisi dua)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. (1992). *Pangan, enzim dan konsumen*. Gramedia. Jakarta : Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., & Koswara, S. (2002). *Telur: komposisi, penanganan dan pengolahannya*. Bogor : M-Brio Press.
- Winarno, F. G., & Silowati, S. Z. (2004). *Keamanan pangan*. Bogor : M-Brio Prees.
- Yang, L., Parkin, D. M., Li, L. D., Chen, Y. D., & Bray, F. (2004). Estimation and projection of the national profile of cancer mortality in China: 1991–2005. *British journal of cancer*, 90(11), 2157.
- Yusniardi, E., Kanetro, B., & Slamet, A. (2012). Pengaruh jumlah lemak terhadap sifat fisik dan kesukaan meat analog protein kecambah kacang tunggak (*Vigna Uguicuata*). *Agritech*. 30 (3), 148-151.