

## DAFTAR PUSTAKA

Adiningsih Nurina Rachma. 2012. Skripsi. *Evaluasi Kualitas Nugget Tempe Dari Berbagai Varietas Kedelai*. Bogor:IPB

Aida, Nurfitri. 2011. Skripsi. *Pembuatan Susu dari Isolat Protein Biji Durian (*Durio zibethinus*)*. Medan:USU

Almatsier, Sunita. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Andar Wulan, Nuri, dkk. 2011. *Analisa Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat

Anonim. "Tempe". <http://wikipedia.com> tanggal akses 29 Januari 2013

Auliani Rizqie. 1999. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

Bakhtiar Amri Prof. Dr. 2012. *Tempe Daun Singkong*. Padang:Universitas Andalas

Cahyadi, Wisnu. 2009. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta:PT.Bumi Aksara

Deliani. 2008. Sekolah Pasca Sarjana (Tesis). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Filtrat Pada Pembuatan Tempe*. Medan:USU

Dewi Intan Wahyu Ristisa. 2010. Skripsi. *Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi dan Aktifitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) Dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret

Dwinaningsih Erna Ayu. 2010. Skripsi. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama fermentasi*. Surakarta:Universitas Sebelas Maret

Dwi Elsa Manaru, Ruth. 2011. Skripsi. *Kadar Beberapa Vitamin Pada Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Hasil Olahannya*. Bogor:ITB

Efendi Supri. 2009. *Tekhnologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Fesenden dan Fesenden. 1982. *Kimia Organik Edisi Ketiga Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.

Fitriasari Rahadhilla Meita. 2010. Skripsi. *Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret

“Gizi Buruk Mengancam Stabilitas Negara”. Opini.  
<http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2013/02/07/gizi-buruk-mengancam-stabilitas-negara-531574.html>, diakses tanggal 16 februari 2013

Harjadi W. 1990. *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Jakarta: Gramedia.

Haryoko Muhammad dan Nova Kurnianto. *Pembuatan Tempe Saga (*Adenantha pavonia L*) Menggunakan Ragi Tepung Tempe dan Ragi Instan*. Semarang: UNDIP

Hayati, Salma. 2009. Skripsi. *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas dari Tempe Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Penentuan Kadar Zat Gizinya*. Medan: USU

Herliani Afrianti Leni. 2008. *Tekhnologi Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta

Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia. “Faktor Penyebab Gizi Buruk”. <http://indonesiapublichealth.blogspot.com/2012/10/faktor-penyebab-gizi-buruk-html>. tanggal akses 16 februari 2013

Hutapea, Paulina. 2010. Skripsi. *Pemanfaatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus murr*) Dengan Variasi Perendaman Dalam Air Kapur dan Uji Mutunya*. Medan: USU

Karti Enny BS dan Rosida. 2009. *Tinjauan Gizi Tahu dan Tempe Gembus Dari Beberapa Jenis Kacang Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Kedelai*. Seminar Nasional. Surabaya: UPN “Veteran”

Mayasari Susana. 2010. Skripsi. *Kajian Karakteristik Kimia dan Sensoris Sosis Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Dengan Bahan Biji Berkulit dan Tanpa kulit*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret

Muchtadi Teddy. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: Alfabeta.

Nurhaida Rida. 1999. Skripsi. *Kajian Pengaruh Pengukusan dan Lama Penyimpanan Tempe Terhadap Mutu Keripik Tempe*. Bogor:IPB

Soekarto T. Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

Suciati Andi. 2012. Skripsi. *Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (Canavalia ensiformis L)*. Makasar: Universitas Hasanuddin

Sumantri Abdul Rohman. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Tbagus Nikmatullah, Proses Pembuatan Tempe, <http://sayapm.blogspot.com/2012/06/proses-pembuatan-tempe.html>, tanggal akses: 30 Januari 2013.

Winarno F.G dan Dr. S. Fardias. 1993. *Biofermentasi dan Biosintesa Protein*. Bandung: Angkasa.

Winarno. F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.