

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alea, G. V and Marissa, G. N. (2005). Phytic Acid in Edible Legumes Seed. JRSCE Vol. 4 No. 2. <http://www.philjol.info/index.php/JRSCE/article/viewArticle/448>
- Bourne, M. C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London.
- Cosgrove, D. J. (1980). Inositol Phosphates : Their Chemistry, Biochemistry and Physiology. Dalam : S. Widowati, D. Andriani, E. I. Riyanti, P. Raharto dan L. Sukarno. (2001). Karakterisasi Fitase dari *Bacillus coagulans*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.
- Davies, N. T. and Hilary Reid. (1979). An Evaluation of the Phytate, Zinc, Copper, Iron and Manganese Content of, and Zn Availability from, Soya-Based Textured-Vegetable-Protein Meat-Substitutes or Meat-Extenders. Rowett Research Institute. Bucksburn.
- Dobrzański, B. and R. Rybczyński. (2002). Colour Change of Apple As a Result of Storage, Shelf-Life and Bruising. Institute of Agrophysics, Polish Academy of Sciences. Poland.
- Gordon, M. H. (1990). The Mechanism of Antioxidants Action In Vitro. Dalam : W. Trilaksani. (2003). Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran terhadap Kesehatan. http://tumoutou.net/6_sem2_023/wini_trilaksani.htm
- Handajani, S., D. Rachmawati dan D. S. Pramita (2009). Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal Dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta.
- Haryoto. (2000). Tempe Benguk. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hirawan, B. 2008. Kedelai dan Utopisme Revitalisasi Pertanian. Berita Online di Seputar Indonesia edisi 19 January 2008.
- Karyadi, D. dan H. Hermana. (1995). Potensi Tempe Untuk Gizi dan Kesehatan. Prosiding Simposium Nasional : Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Penerbit Yayasan Tempe Indonesia.

Muchtadi, D. (1998). Kajian Gizi Produk Olahan Kedelai. Dalam : S. Widowati, D. Andriani, E.I. Riyanti, P. Raharto dan L. Sukarno. (2001). Karakterisasi Fitase dari *Bacillus coagulans*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.

Noor, Z. (1992). Senyawa Anti Gizi. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.

Pangastuti, H. P. dan S. Triwibowo. (1996). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Fitat Dalam Tempe Kedelai. Cermin Dunia Kedokteran No. 108.

Pokorny, J., N. Yanishlieva and M. Gordon. (2001). Antioxidant in Food. Woodhead Publishing. England.

Pratt, D. E. 1992. Natural Antioxidants From Plant Material. Dalam : W. Trilaksani. (2003). Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran terhadap Kesehatan. http://tumoutou.net/6_sem2_023/wini_trilaksani.htm

Rajeshwar, Y., S. Kumar, M. Gupta and U. K. Mazumder. 2005. Studies on In Vitro Antioxidant Activity of methanol Extract of *Mucuna pruriens* (Fabaceae) Seeds. European Bulletin of Drug Research Vol. 13 No. 1.

Reddy, N. R and Shridhar K. S. (2002). Food Phytates. CRC Press. New York

Ridwan, E. (1997). Tempe Mampu Mengambat Proses Ketuaan. Cermin Dunia Kedokteran No. 120, 1997.

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Santoso, S. (2006). SPSS untuk Statistik Non Parametrik. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.

Sarwono, B. (1994). Membuat Tempe dan Oncom. Penerbit PT Penebar Swadaya. Jakarta.

Talcott, S. T.; L. R. Howard and C. H. Brenes. (2000). Contribution of Periderm Material and Blanching Time to the Quality of Pasteurized Peach Puree. Journal of Agriculture and Food Chemistry Vol. 48 No. 10.

Tangenjaya, B. (1979). Studies on the Dephosphorilation of Phytic Acid in Rice Bran. Dalam : S. Widowati, D. Andriani, E. I. Riyanti, P. Raharto dan L. Sukarno. (2001). Karakterisasi Fitase dari *Bacillus coagulans*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.

Viveros, A.; C. Centeno; A. Brenes; R. Canales and A. Lozano. (2000). Phytase and Acid Phosphatase Activities in Plant Feedstuffs. Journal of Agriculture and Food Chemistry Vol. 48 No. 9.

Widianarko, B., R. Pratiwi, Soedarini, R. Dewi, S. Wahyuningsih dan N. Sulistiyani. (2003). Menuai Polong : Sebuah Pengalaman Advokasi Keragaman Hayati. Penerbit PT Grasindo. Jakarta.

Widowati, S., D. Andriani, E. I. Riyanti, P. Raharto dan L. Sukarno. (2001). Karakterisasi Fitase dari *Bacillus coagulans*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.

William, W. B., M. E. Cuveller and C. Berset. (1994). Use of A Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. Lebensm.-Wiss. u.-Technol., 28.25-30.

