

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (1997). Teknik Kromatografi Untuk Analisis Bahan Makanan. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Aman, M.; K. Abdullah; dan A. M. Syarif. (1992). Sifat Fisik Pangan. IPB. Bogor.
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Penerbit IPB. Bogor.
- Anonim. (1998). Amino Acid Taste Chart.
http://www.jomarlabs.com/main/taste_chart.asp
- Anonim. (2004). Tempe/Tempeh Fermented Soybean Cake.
<http://www.henrynugroho.org/tempeh.html>
- Armstrong, F. B. (1995). Biochemistry (Terjemahan : Buku Ajar Biokimia, diterjemahkan Maulany). Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Arthey, D. and C. Dennis. (1991). Vegetable Processing. Chapman & Hall. UK.
- Astuti, M.; Hardiman; dan Soeyitno. (1982). Laporan Penelitian Pembuatan Tepung Tempe. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Baker, C.G.J. (1997). Industrial Drying of Food. Blackie Academic and Profesional. London.
- Clifton, E. M. (1987). Food Analysis Theory and Practise 2nd edition. Van Nostrand Reinhold Co Inc. New York.
- Cowan, J. C.; J. J. Rackis; and W. J. Wolf. (1973). Soybean Protein Flavor Components. A Review. J. Am. Oil Chemists. Soc. 50 : 426A-435A, 444A.
- de Man, J. M. (1997). Principle of Food Chemistry (Terjemahan : Kimia Makanan, diterjemahkan Padmawinata). Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Desrosier, N. W. and J. N.Desrosier. (1998). The Technology of Food Preservation 4th Edition. AOI Publishing Company. Westport.
- Fellows, P. (1990). Food Processing Technology : Principles and Practise. Ellis Horwood Limited. New York.
- Fennema O. R. (1985). Food Chemistry. Second Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Goosens, A. E. (1974). Protein Foods-Flavor & Off Flavor. Food Engineering.
- Gould, W. A. (1996). Unit Operation For The Foods. Chapman & Hall. London.
- Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. (1993). Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin. Andi Offset, Yogyakarta.

Haslina dan E. Pratiwi. (1996). Manfaat Tempe Bagi Gizi dan Kesehatan Manusia. *Sainteks Volume III*, No. 4.

Hayta, M. (2002). Bulgur Quality as Affected by Drying Methods. *Journal of Food Science*. Volume 67, No. 6.

Hermana. (1991). *Iradiasi Pangan*. ITB. Bandung.

Ikrawan, Y. (2004). Menangani Bahan Pangan Beku. <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0404/29/cakrawala/penelitian.htm>.

Ilyas, N.; A. C. Peng; and W. A. Gould. (1973). *Tempeh : an Indonesian Fermented Food*. Departement of Horticultur, Ohio.

Johnson, A. H. and M. S. Peterson. (1974). *Encyclopedia of Food Technology*, Volume II. The Avi Publisher.

Kartika H. E. (1995). *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Sifat Cookies*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Kasmidjo, R. B. (1990). *Tempe: Mikrobiologi Dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. P. A. U. UGM. Yogyakarta.

Kendall, P. and J. Sofos. (2004). *Preparation: Drying Fruits*. Colorado State University Cooperative Extension. www.ext.colostate.edu

Kendall, P. and L. Allen. (2002). *Quick Facts Of Drying*. Colorado State University. Colorado.

Kusharyanto dan A. Budiyanto. (1995). *Upaya Pengembangan Produk Tempe*. Prosending Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern, seminar 15-16 April. Universitas Gajah Mada

Kusumaningrum, E. N. (2004). Pembuatan Minuman Soygurt dari Sari Tempe dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi*, Vol. 5 No. 1. http://pk.ut.ac.id/jmst/jurnal_2004.1/elizabeth.pdf.

MacDougall, D. B. (2000). *Colour in Food (Improving Quality)*. CRC Press. Cambridge. England.

Martoharsono, S. (1993). *Biokimia Jilid 2*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Murata, K.; H. Ifehata; and I. Miyamoto. (1967). Studies on The Nutritional Value of Tempeh. *JFS*. 32.

Nollet, L. M. L. (2000). *Food Analysis by HPLC*. Marcell Dekker, Inc. New York.

- Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1987). Food Science. JJ Offset Press. New Delhi.
- Samson, R. A.; E. S. Hoekstra; J. C. Frisvad; and O. Filtenburg. (1995). Introduction to Food Borne Fungi. Centraalbureau voor Schimmelcultures. The Netherlands.
- Sarwono, B. (1996). Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Senodarmoamidjojo. (1964). Vitamin dan Hormon, Cetakan ke II. PT. Pembangunan. Jakarta.
- Seto, S. (2001). Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sharma, J. L. and S. Caralli. (1998). A Dictionary of Food and Nutrition. CBS Publishers and Distributors. New Delhi.
- Sholihin, B. (2004). Science and Technology. <http://www.tempo.co.id/majalah/jap/sat-1.html>
- Shurtleff, W. and A. Aoyagi. (1979). The Book of Tempeh Professional Edition. Harper & Row Publishers. New York, Hagerstown, San Fransisco, London.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardi. (1997). Analisa Protein Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Sumarsono. (1983). Aspek-aspek Penggunaan Tepung Tempe. Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Whitfield. D. E. V. (2002). Solar Dryer Systems and The Internet: Important Resources To Improve Food Preparation. <http://www.SolarCookers.Co.za/Projectfiles/solardryer-system.htm>.
- Widianarko, B.; A. Rika Pratiwi; dan Ch. Retnaningsih. (2000). Tempe, Makanan Populer dan Bergizi Tinggi. <http://free.vlsm.org/v12/artikel/pangan/tipspangan/TEK12.PDF>. Download 14 Febuari 2005.
- Wikipedia. (2005). Tempe. <http://id.wikipedia.org/wiki/Tempe>. Download 14 Febuari 2005.
- Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G.; S. Fardiaz; dan D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.