

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aak. (1989). Kacang Tanah. Kanisius. Yogyakarta.
- Amezcuca, C. M. and C. M. Parsons. (2007). Effect Of Increased Heat Processing And Particle Size On Phosphorus Bioavailability In Corn Distillers Dried Grains With Solubles. Poultry Science Number 86 Pages: 331-337.
- AOAC. (1995). Official Methods Of Analysis Of AOAC International 16th Edition Volume I, Food Composition, Additieves, Natural Contaminants. AOAC International. USA.
- Bintang, I. A. K. dan A. G. Nataatmijaya. (2005). Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Dalam Ransum Broiler. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Bourne, M. C. (2002). Food Texture And Viscosity: Concept And Measurement. Academic Press. London.
- Boyd, R. F. (1984). General Microbiology. Times Mirror. Morgy College Publishing. New York.
- Brown, A. E. (2005). Benson's Microbiological Applications Short Version: Laboratory Manual In General Microbiology, Ninth Edition. Mc Graw-Hill. New York.
- Chase-Simmons Industries. (1999). Pressure Cooker Sterilizing - How To. <http://www.chaseunion.com/documents/safety/sterile2.htm>. Di download tanggal 7 Maret 2010.
- Chattopadhyay, I.; K. Biswas.; U. Bandyopadhyay.; and R. K. Banerjee. (2004). Turmeric And Curcumin: Biological Actions and Medicinal Applications. Review Articles Of Current Science Vol. 87 No. 1 Pages: 44-53.
- Davies, N.T. and H. Reid. (1979). An Evaluation Of The Phytate, Zinc, Copper, Iron and Manganese Contents Of, and Zn Availability From Soya-Based Textured-Vegetable-Protein Meat-Substitutes Or Meat-Extenders. Journal Nutrition.
- Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan 1. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Gaman, P. M. and K. B. Sherrington. (1994). *The Science Of Food, An Introduction To Food Science, Nutrition and Microbiology Second Edition*. (Terjemahan: Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi Dan Mikrobiologi Edisi Kedua. Diterjemahkan oleh Gardjita, M., S. Naruki, A. Murdiati, Sardjono). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- HassabAlla, A. Z.; G. F. Mohammed.; H. M. Ibrahim.; and M.A. AbdElMageed. (2009). *Frozen Cook Catfish Burger: Effect Of Different Cooking Methods And Storage On Its Quality*. *Global Veterinaria* 3(3) Pages: 216-226.
- Hestining, P. P. dan S. Triwibowo. (1996). *Penelitian Proses Pembuatan Tempe Kedelai I: Pengaruh Lama Perendaman, Perebusan, dan Pengukusan Terhadap Kandungan Asam Fitat Dalam Tempe Kedelai*. *Cermin Dunia Kedokteran* No. 107 Halaman: 53-56.
- Kasmidjo, R. B. (1990). *Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia, Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM Press. Yogyakarta.
- Kris, I. T. D. (2009). *Kunyit, Si Kuning Yang Kaya Manfaat*. <http://itp.unair.ac.id>. Di download pada tanggal 24 Maret 2010.
- Lay, B. W. (1994). *Analisis Mikroba Di Laboratorium*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Liang, Y. B.; J. L. Morrill.; F. R. Anstaett.; A. D. Dayton.; and H. B. Pfof. (1969). *Effect Of Pressure, Moisture, And Cooking Time On Susceptibility Of Corn Or Sorghum Grain Starch To Enzymatic Attack*. *Journal Of Dairy Science* Volume 5 Number 3.
- National Presto Industries. (2008). *School Program: How A Pressure Cooker Works*. <http://www.gopresto.com/information/school/works.php>. Di download pada tanggal 28 September 2009.
- Nielsen, S. S. (1998). *Food Analysis Second Edition*. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Noor, Z. (1992). *Senyawa Anti Gizi*. PAU-Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Olson, R. E. ; H. P. Broquist; C.O. Chichester; W. J. Darby; A. C. Kolbey.; dan R. M. Stalvey. (1988). *Present Knowledge In Nutrition Fifth Edition*. (Terjemahan: Pengetahuan Gizi Mutakhir : Mineral. Diterjemahkan oleh: Nasution, A. H.). PT Gramedia. Jakarta.

- Rahayu, W. P. (2000). Aktivitas Antimikrobia Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olah Industri Terhadap Bakteri Patogen Dan Perusak. Buletin Teknologi Dan Industri Pangan Volume XI Nomor 2.
- Reddy, N. R. and S. K. Sathe. (2002). Food Phytates. CRC Press. USA.
- Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing For Product Development. Chapman & Hall. Maryland.
- Rhokmah, L. N. (2008). Kajian Kadar Asam Fitat Dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna pruriens*) Dengan Variasi Pengecilan Ukuran Dan Lama Fermentasi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Skripsi).
- Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement And Perception. Aspen Publishers Inc. Maryland.
- Santoso, S. (2000). Buku Latihan SPSS Statistik Parametrik. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Sarwono, B. (1996). Membuat Tempe Dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Satuhu, S. (1996). Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Schlegel, H. G. and K. Schmidt. (1994). General Microbiology 6<sup>th</sup> Edition. (Terjemahan: Mikrobiologi Umum Edisi Keenam. Diterjemahkan oleh Baskoro, T.). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sicard, C. (2007). Pressure Cooker Primer Page 1 And 2. [http://www.fabulousfoods.com/index.php?option=com\\_resource&controller=article&article=19975&category\\_id=222&Itemid=&pagenum](http://www.fabulousfoods.com/index.php?option=com_resource&controller=article&article=19975&category_id=222&Itemid=&pagenum). Di download pada tanggal 7 Maret 2010.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono.; dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardjo. dan N. Harini. (2006). Penggunaan Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Sebagai Bahan Pengawet Ikan: Studi Daya Simpan Ikan Mujair Dalam Perendaman Berbagai Konsentrasi Larutan Kunyit. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang. <http://publikasi.umm.ac.id/files/disk1/1/jiptummdppm-gdl-suhardjoda-21-1-pengguna-.doc>. Di download pada tanggal 7 Maret 2010.

Supriyono, M. S. dan A. M. S. Gandapraptiyana. (1997). Aneka Olahan Kacang Tanah. PT Trubus Agriwidya. Ungaran.

Tasan, M.; B. Bilgin.; U. Gecgel. and A. S. Demirci. (2006). Phytosterols As Functional Food Ingredients. Journal Of Tekirdag Agricultural Faculty 3(2) Pages: 153-159.

Volk, W. A. and M. F. Wheeler. (1990). Basic Microbiology, Fifth Edition. (Terjemahan: Mikrobiologi Dasar Edisi Kelima. Diterjemahkan oleh Adisoemarto, S.). Penerbit Erlangga. Jakarta.

Wijakusuma, H. M. H. (1997). Hidup Sehat Cara Hembing Buku 5. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.

Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, C. dan N. Nurdjanah. (2005). Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 24 No. 2.

