6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2014a). Indonesia Belum Lepas Ketergantungan Impor Kedelai Tahun Ini. http://finance.detik.com/read/2014/03/04/200121/2515456/4/1/ri-belum-lepas-ketergantungan-impor-kedelai-tahun-ini. Diunduh pada 23 Maret 2014.

Anonim. (2014b). Sodium Bicarbonate Dosage. http://www.drugs.com/ppa/sodium-bicarbonate.html Diunduh pada 6 Juni 2014

Badan Pusat Statistik. (2013). Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai (angka ramalan I tahun 2013). Berita Resmi Statistik No. 45/07/th XVI, 1 Juli 2013.

Badan Pusat Statistik. (2014). Ironi Kedelai Impor di Negeri Tempe. Berita Industri Kementrian Perindustrian Republik Indonesia . http://www.kemenperin.go.id/artikel/3853/Ironi-Kedelai-Impor-di-Negeri-Tempe. 20 mei 2014. Diunduh pada 20 Mei 2014.

Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2009). SNI 01-3144-2009. Standar Nasional Indonesia Tempe Kedelai. Jakarta.

Bintari, S. H. (2013). Pasteurization for Hygienic Tempe : Study Case of Krobokan Tempe Yesterday and Today. GSTF Journal of Biosciences Vol. 2 No 1 May 2013.

Bourne, M.C. (2002). Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Academic Press, INC. New York.

Cahyadi. (2006). Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung.

Chen, Yueh-Huey, and Jing-Fun Yaung. (2002). Alka Seltzer Fizzing-Determination of Percent by Mass of $NaHCO_3$ in Alka Seltzer Tablets. Journal of Chemical Education Vol.79 No. 7 July 2002.

Dahlan, M.S. (2009). Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan. Salemba Medika. Jakarta.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. PT. Bhratara Niaga Media. Jakarta.

Gandjar, I., Wellyzar S., dan Ariyanti O. (2006). Mikologi: Dasar dan Terapan. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.

Ginting, E., dan S.S. Antarlina. (1998). Pengaruh Beberapa Varietas dan Perlakuan Pendahuluan Terhadap Kualitas Tepung Kedelai. Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. PATPI. Yogyakarta.

Handajani, Sri., Dian Rachmawati, dan Dian Sri Pramita. (2008). Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. Disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta. Agustus 2008. www.wnpg.org/frm_index.php?pg=informasi/info_makalah . Diunduh pada 12 Januari 2013.

Hadiwiyoto, S. (1998). Sifat Fungsional Tepung tanpa Lemak Biji Koro Benguk (*Mucuna pruriens*). Seri Kajian Ilmiah 9 (2) : 402-416 .

Hanum, I.F. dan L. J. G. van der Maesen. (1997). Auxiliary Plants. Plant Resources of South-East Asia. IPB Press. Bogor.

Haryoto. (2007). Teknologi Tepat Guna : Tempe Benguk. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Hidayat, N. (2008). Fermentasi Tempe. http://ptp2007.files.wordpress.com/ 2008/03/fermentasi-tempe.pdf. Diunduh pada 20 Maret 2014.

Honesey, R. Carl. (1994). Principal of Cereal : Science and Technology Second Edition. Departement of Grain Science and Industry. Kansas.

Kakes, P. (1998). Procedures for Workshop : The Estimation and Measurement of Cyanide and Cyanogenic Potential in Cassava and Cassava Procesing Wastewater.

Karsono Y., A. Tunggal, A. Wiratama, dan P. Adimulyo. (2008). Pengaruh Jenis Kultur Starter Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Kedelai. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.

Kartika B., P. Hastuti, dan W. Supartono, (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kasmidjo R. B. (1990). Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi UGM.Yogyakarta.

Kim, Wan Soo., Jong Wook Kim, Jae Hak Lee, and Sung Hoe Huh. (2008). Effects of Sodium Cyanide (NaCN) on the Endogenous Rhythm of the Oxygen Consumption Rate in Black Rockfish *(Sebastes schlegeli)*. Ocean Science Journal Vol. 43 No. 2. 2008

Mahendradatta, M. (2007). Pangan Aman dan Sehat, Prasyarat Kebutuhan Mutlak Sehari-hari. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin, Makassar.

Noor, Z. (1987). Teknologi Pengolahan Kacang-Kacangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Pandiangan, Sakti P.C. (2008). Evaluasi Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) Sebagai Tanaman Revegetasi Pasca Penambangan Batubara Kalimantan Timur. Program Studi Ilmu Tanah Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. (skripsi). http://repository.ipb.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/44926/A08spp.pdf?sequence=1 Diunduh pada 23 Maret 2014.

Potter, Norman N. (1987). Food Science. CBS Publisher and Distributors. New Delhi, India.

Pritchard, J.D. (2007). Hydrogen Cyanide Toxicological Overview, version 2. Health Protection Agency (HPA).

Rachman, A. (1989). Teknologi Fermentasi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

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

Salunkhe, D.K., and S.S. Kadam. (1989). CRG Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization Volume I. CRC Press Inc. Florida.

Sarwono B. (2000). Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.

Setyaningsih, D., Anton A., dan Maya P.S. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.

Sharma, G., Wencheng Wu, and Edu N. D. (2004). The CIEDE2000 Color-Difference Formula: Implementation Notes, Supplementary Test Data, and Mathematical Observations. Color Research & Application Journal Volume 30 No. 1. February 2005.

Suciati, Andi. (2012). Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia* ensiformis L.)(Skripsi). http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2968/SKRIPSI%20ANDI%20SUCIATI.pdf?sequence=2. Diunduh pada 21 Februari 2014.

Sudarmadji, S., R. B. Kasmidjo, B. Haryono, A. Murdiati, dan Hardiman. (1979). Pembuatan Tempe Benguk dan Permasalahannya. Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian. Bogor.

Sudarmadji, S., R. B. Kasmidjo, Sardjono, Djoko Wibowo, S. Margino, dan E. S. Rahayu. (1989). Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sudarmadji S., B. Haryono, dan Suhardi. (1997). Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.

Sudiyono. (2010). Penggunaan $NaHCO_3$ Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. Agrika, Volume 4 Mei 2010.

Toma, A., M. B. Omary, L. E. Marquart, E. A. Arndt, K. A. Rosentrater, B. Burns-Whitmore, L. Kessler, K. Hwan, A. Sandoval, and A. Sung. (2009). Children's Acceptance, Nutritional, and Instrumental Evaluations of Whole Grain and Soluble Fiber Enriched Foods. Journal of Food Science. 74(5) : H139-H146

Wahyono, T. (2009). 25 Model Analisis Statistik dengan SPSS 17. PT Elexmedia Computindo. Jakarta,

Widianarko, B., Rika P., dan Ch. Retnaningsih. (2000). Tempe, Makanan Populer dan Bergizi Tinggi. Seri Iptek Pangan Volume I : Teknologi, Produk, Nutrisi, dan Keamanan Pangan. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/tips/TEK12.PDF Diunduh pada 13 Januari 2014.

Winarno, F.G. (1985). Pengolahan Kedelai Menjadi Minyak dan Bahan-bahan Industri. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.

Winarno F.G. (1994). Bahan Tambahan Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta,

World Health Organization. (2004). Hydrogen Cyanide and Cyanides: Human Health Aspects. Geneva.

Yulinery, Titin., Rostiati N.R.N. (1993). Pemanfaatan Koro Benguk Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kecap dan Tauco. Prosiding Seminar Hasil Litbang, Juni 1993.

Yuniastuti A. (2008). Gizi dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta.