

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. (2000). Tempe Dapat Hambat Kanker Prostat. Puslitbang Gizi. Bogor.
- Anonim. (2004). Overrun Calculation. [www.foodsci.uoguelph.ca](http://www.foodsci.uoguelph.ca).
- Anonim. (2004). Tempe/Tempeh Fermented Soybean Cake. [www.henryngrocho.org](http://www.henryngrocho.org).
- Anonim. (2004). Ice Cream Formulation. [www.dairy-science-and-technology.com](http://www.dairy-science-and-technology.com).
- Anonim. (2000). Rahasia Cake Anti-Gagal. [www.sedap-sekejap.com](http://www.sedap-sekejap.com).
- Arbuckle, W. S. (1972). Ice Cream. The Avi Publishing Company, Inc. London.
- Arsiniati, M. B. A. (1994). Efek Normolipidemic "Tempe-A5" dan Tempe Terhadap Profil Lipid Penderita Dislipidemia. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Astawan, M. & Astawan, M. W. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. CV Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astuti, M.; Hardiman; & Soeyitno. (1982). Laporan Penelitian Pembuatan Tepung Tempe. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Astuti. (1995). Memperbaiki Kualitas Tempe. Buletin Pangan VI (22):15-19.
- Baker, C. G. J. (1997). Industrial Drying of Food. Blackie Academic and Profesional. London.
- Bennion, M & O. Hughes. (1975). Introductory Foods. Macmillan Publishing Co., Inc. New York.
- Binardo, A. M. (2005). Pengaruh Berbagai Jenis dan Konsentrasi Zat Penstabil (Stabilizer) Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Nabati. Unika Soegijaprarata. Semarang.
- Buckle, K. A. *et al.* (1987). Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bylund, G. (1995). Dairy Processing Handbook. Tetrapak Processing System AB. Sweden.
- Desrosier, N. W. & J. N. Desrosier. (1978). The Technology of Food Preservation. The Avi Publishing Company Inc. Westport.
- Fellows, P. (1990). Food Processing Technology : Principles and Practise. Ellis Horwood Limited. New York.

Gaman, P. M. & K. B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Gould, W. A. (1996). Unit Operation For The Foods. Chapman & Hall. London.

Hadiwiyoto, S. (1983). Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.

Haslina & E. Pratiwi. (1996). Manfaat Tempe Bagi Gizi dan Kesehatan Manusia. Sainteks Vol. III No. 4 September 1996.

Hermana. (1983). Pengaruh Konsumsi Bahan Makanan Campuran dengan Kedelai atau Tempe Terhadap Anak Balita Penderita Kurang Kalori Protein. Disertasi Doktor IPB. Bogor.

Hidayat, N. & Suparlan. (1997). Pengaruh Jenis Kultur dan Substrat Terhadap Kualitas Tepung Inokulum Tempe. Habitat Volume 8 No. 100 September 1997 ISSN:0853-5167.

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

Ilyas, N; Peng, A. C. & Gould W. A. (1973). Tempeh An Indonesian Fermented Food. Department of Horticultur. Ohio.

Izumi, T; M. K. Piskula; S. Osawa; A. Obata; K. Tobe; M. Saito; S. Kataoka; Y. Kubota & M. Kikuchi. (2000). Soy Isoflavone Aglycones Are Absorbed Faster and in Higher Amounts than Their Glucosides in Humans. Journal of Nutrition 2000;130:1695-1699.

Jeremiah, C. E. (1996). Freezing Effects on Food Quality. Marcel Dekker, Inc. New York.

Johnson, A. H. & Peterson, M. S. (1974). Encyclopedia of Food Tech Vol II. The Avi Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.

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

Kusharyanto & A. Budiyanto. (1995). Upaya Pengembangan Produk Tempe. Prosenjing Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern, seminar 15-16 April. Universitas Gadjah Mada.

Marshall, R., H. D. Goff, and R. W. Hartel. (2003). Ice Cream. Kluwer Academic Press. New York.

Murata, K; H. Ikehata & T. Miyamoto. (1967). Studies on The Nutritional Value of Tempeh. Journal of Food Science. 32.

Musel, M. R. & Hartel, R. W. (2004). Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. American Dairy Science Association, 2004. J. Dairy Sci. 87:1-10

O'ison, R. M. (1993). Dasar-Dasar Mekanika Fluida Teknik. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Palungkun R. (1996). Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta.

Potter, N. N & J. H. Hotchkiss. (1995). Food Science. JJ Offset Press. New Delhi.

Prindiville, E. A; R. T. Marshall & H. Heymann. (2000). Effect of Milk Fat, Cocoa Butter and Whay Protein Fat Replacers on the Sensor Properties of Lowfat and Nonfat Chocolate Ice Cream. Journal Of Dairy Science 83:2216-2223.

Reid, R. C. (1991). The Properties of Gases and Liquids. Mc Graw Hill, Inc. USA.

Reineccius, G. (1994). Source Book of Flavor 2<sup>nd</sup> Edition. Chapman and Hall. New York.

Resurrection, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. An Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Samsudin. (1995). Peranan Makanan Tradisional Dalam Tumbuh Kembang Bayi dan Anak, dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Penerbit Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Jakarta.

Sarwono, B. (1996). Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.

Senodarmoamidjojo. (1964). Vitamin dan Hormon, Cetakan ke II. PT. Pembangunan. Jakarta.

Setianawati, H. N; B. Setiawan & L. N. Yuliati. (2002). Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil dalam Pembuatan Velva Kweni (*Mangifera odorata Griff*) dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan. Media Gizi dan Keluarga.

Seto, S. (2001). Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Sharma, J. L. & 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/jaj/sat-1.html>

Shurtleff W. & A. Aoyagi. (1979). The Book of Tempeh Professional Edition. Harper and Row Publishers. New York.

Siregar, E. & Djamil. (1994). Anti Uji Kapang Ekstrak Tempe Terhadap Pertumbuhan Kapang *Fusarium graminearum* dan *Fusarium avenaceum*. Dalam Prosiding Pertemuan Ilmiah Tahunan PERMI "Peranan Mikrobiologi Dalam Industri Pangan". PERMI Bogor. Bogor.

Siumorang, E. (1994). Interaksi Antara Jamur dan Bakteri Selama Proses Fermentasi. Prosiding Pertemuan Ilmiah Tahunan PERMI "Peranan Mikrobiologi Dalam Industri Pangan". PERMI Bogor. Bogor.

Stephen, A. M. (1995). Food Polysaccharides dan Their Applications. Marcel Dekker, Inc. New York.

Sudarmadji, S; B. Haryono & Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sulandari, L; S. Kumalaningsih & T. Susanto. (2001). Penambahan Ekstrak Tempe Untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat Pada Yoghurt Bubuk. Biosain Vol. 1 No. 3.

Sumarsono. (1983). Aspek-aspek Penggunaan Tepung Tempe. Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Susanto, T. (1996). Strategi Untuk Meningkatkan Citra Tempe Sebagai Makanan "Unggulan" Indonesia Masa Depan. Habitat Volume 8 No. 97 ISSN:0853-5167.

Tika, I. N. (2003). Tempe, Makanan Sehat Antikolesterol. <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0103/12/1005.htm>

Wang, H. L; J. B. Vespa & Haseltine, C. W. (1972). Release of Bound Trypsin Inhibitors in Soybeans by *Rhizopus oligosporus*. Journal of Nutrition Vol. 102 No. 11.

Wijana, S; U. Effendi & E. Setiati. (2001). Optimasi Penambahan Buah Apokat Pada Es Krim Santan Kelapa. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 2 No. 1 April 2001:87-91.

Winarno, F. G, Fardiaz, S, & Fardiaz, D. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.