

6. DAFTAR PUSTAKA

Andrew, S. R.; Wiwiek, S. W dan A. Subagio. (2006). Karakteristik Biji dan Protein Koro Komak (*Lablab purpureus* (L.) Sweet) Sebagai Sumber Protein. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.XVII, No.2.

Anonim^a. (2007). Susu Kedelai Juga Bisa Cegah Osteoporosis. <http://cookingclub.sharp-indonesia.com/upublic/articles/article.asppedang?page=3&id=5>

Anonim^b. (2003). Kegunaan Alkohol. Http://www.chemistry.org/index/php?sect=belajar&ext=alkohol01_09

Anonim^c. (2007). *Mucuna pruriens*. http://www.smeccda.com/Ttg_Pangan_Kesehatan2/artikel/ttg_tanaman_obat/depkes/buku1/1-199.pdf.

Anonim^d. (2010). Tempe Magetan. <http://meantoro.blogspot.com/2010/01/cara-pembuatan-tempe.html>

Anonim^e. Superoxide Dismutase (SOD). <http://www.angelfire.com/space/foreverstore/produk/sod.htm>

AOAC. (1979). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.

Astuti. (1995). Sejarah Perkembangan Tempe. Di dalam Prosiding Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta.

Astuti, M; A. Meliala; F. S. Dalais; M. L. Wahlqvist..(2000). Tempe, A Nutritious and Healthy Food From Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr* (2000) 9(4): 322–32.

Baum, S. J. and W. R. Bowen. (1972). Exercise in Organic and Biological Chemistry. The Macmillan Company. New York.

Bourne, M.C. (1978). Texture Profile Analysis. *Food Technology* 32 (7):9-34.

Brand-Williams W; M. E. Cuvelier, and C. Berset. (1995). Use of A Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensm Wiss. Technol* 28:25-30.

Carpenter, R.P ; D.H. Lyon, and T.A. Hasdell. 2000. Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control Second Edition. Aspen Publication. Gaithersburg, Maryland.

Chang, S. K. C. (2002). Isoflavones Form Soybeans and Soyfoods. Di dalam Functional Food Biochemical and Processing Aspects. Volume 2. Ed. Chi, J; G. Mazza; and M. L, Magner. CRC Press LLC.

Daintith, J. (1999). Kamus Lengkap Kimia. Erlangga. Jakarta.

Dwinaningsih, E. (2010). Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Egounlety, M. (2003). Processing of Velvet Bean (*Mucuna pruriens var utilis*) by Fermentation. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 1:173 - 181

Gordon, M. H. (1990). The Mechanism of Antioxidants Action in Vitro. Di dalam B.J.F. Hudsson, editor. Food Antioxidants. Elsevier Applied Science, London.

Gusmanizar; Jurnida Rahman; Azmi Khalid. (1997). Pengaruh Fermentasi Kulit Biji Coklat dengan *Aspergillus niger* Terhadap Kadar Protein, Serat Kasar, dan Bahan Organik. Fakultas Peternakan UNAND.

Handajani, S. (2001). Indigenous *Mucuna* Tempe as Functional Food. *Asia Pacific J Clin Nutr* 10 (30): 222-225

Harborne, J.B. (1987). Metode Fitokimia. Penerbit ITB Bandung

Haryoto. (2000). Tempe Benguk. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Ian Sofyan. 2003. Pengaruh Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Inokulum Rhizous oligosporus Terhadap Mutu Oncom bungkil Kacang Tanah. *INFOMATEK* Volume 5 Nomor 2 Juni 2003.

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.

Karyadi, E. (2006). Antioksidan Resep Sehat dan Umur Panjang. <http://www.kompas.com/kirim-berita/print.cfr?num=88961>.

Kasmidjo, R.B., 1990. *TEMPE : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Kusharyanto dan Budiyanto. (1995). Upaya Pengembangan Produk Tempe Dalam Industri Pangan. Di Dalam Prosiding Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta.

Lee, K, and T. Shibamoto. (2000). Antioxidants Properties of Aroma Compound Isolated from Soybean and Mung beans. *Journal Agricultural Food Chemistry*. Vol.48.no 9 page 4290-4293.

Miliauskas G., P. R. Venskutonis, & T. A. Van Beek. (2003). Screening of Radical Scavenging Activity of Some Medicinal and Aromatic Plant Extracts. *Food Chemistry*, Article in Press.

Nielsen, S.S. (1998). *Food Analysis*. Aspen Publisher, Inc. Maryland.

Nurhidayat, Masdiana C. Pandaga, Sri Suhartini. *Mikrobiologi Industri*, ANDI. Yogyakarta. 2006.

Omafuvbe, B. O.; O. S. Falade; B. A. Osuntogun; and S. R. A. Adewusi. (2004). Chemical and Biochemical Changes in African Locust Bean (*Parkia biglobosa*) and Melon (*Citrullus vulgaris*) Seeds During Fermentation to Condiment. *Pakistan Journal of Nutrition* 3 (3): 140-145.

Pangastuti, H. P. dan Sitoresmi, T. (1996). Penelitian Proses Pembuatan Tempe Kedelai : II Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Fitat Dalam Tempe Kedelai. *Cermin Dunia Kedokteran* No. 108.

Prakash, A; F. Rigelhof and E. Miller. (2001). Antioxidant Activity. *Heart of Giant resource* Vol 19 Number 2, Minnesota.

Pratt, D. E. (1992). Natural Antioxidants From Plant Material. Di dalam : M.T. Huang. C.T. Ho. dan C. Y. Lee. editor. *Phenolic Compounds In Food And Their Effect On Health* H.American Society. Washington DC.

Priambodo, A. ; R.F. Harnadiemas; M. Iqbal ; dan R. Imamul. (2009). *Aktivitas Antioksidan*. Kimia Analitik.

Rokhmah, L. N. ; C. Anam ; dan S. Handajani. (2008). *Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (Mucuna pruriens) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi*

Rusmin, S. and S.D. Ko. (1974). Rice-Grown *Rhizopus oligosporus* Inoculum for Tempeh Fermentation. *Laboratorium Mikrobiologi, Institut Teknologi Bandung, Bandung, Indonesia*, vol 28 no 3.

Santoso, H.B.S. (1993). *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta.

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

Soedarmadji, S ; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty – PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Sofia, D. (2006). *Antioksidan dan Radikal Bebas*. <http://www.chem-is-try.org/?sectart>.

Steinkraus, K.H., 1983. *Indonesian Tempeh and Related Fermentation*. Dalam : *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, ed. K.H., Steinkraus dkk. Marcel-Dekker Inc., NY. Hal 1-94.

Subagio *et al.* (2002). *Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hidrolisat Tempe Hasil Hidrolisis Protease*. *Jurnal. Teknol. Dan Industri Pangan*, Vol. XIII, No.3

Syarief, R; J. Hermanianto; P. Hariyadi; S. Wiraatmadja; Suliantari; Dahrulsyah; N. E. Suyatna; Y. P. Saragih; J. H. Arisasmata; I. Kuswardani, dan M. Astuti. (1999). *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Manggala. Surabaya

Trilaksani, W. (2003). *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*. <http://www.chem-is-try.org/?sect=artikel&ext=81>.

Wang, H. L.^a. 1986. *Nutritional Quality of Fermented Foods in "Mycologia Memoir No. 11, Indigenous Fermented Food of Non-Western Origin"*, eds. C. W. Hesseltine and Hwa L. Wang. Northern Regional Research Center, Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture, Peoria. Illinois 61604, U.S.A.

Widianarko *et al.* (2003). *Menuai Polong*. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.

Widianarko, B.; Ch. Retnaningsih; Sumardi; Soedarini; Lindayani; A. R. Pratiwi; dan S. Lestari. (2002). *Tips Pangan: Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. PT. Grasindo. Jakarta.

Widowati, W. dan N. Retnaningsih. (2009). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi*. Bandung

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

Zuhra, Fatimah C.; Juliati Br. Tarigan; Herlince Sitohang. (2008). Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgunus (L) Merr.*). Jurnal Biologi Sumatera halaman 7-10.

