

6. DAFTAR PUSTAKA

- Acree, T. E and H. Terranishi. (1993). Flavor Science Sensible Principles and Techniques. American Chemical Society. Washington D.C.
- AOAC. (1979). Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Washington D.C.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist International Vol II 16th Edition. Virginia.
- Apriyantoro, A; Fardiaz. D; Puspitasari; N. Yasmi dan Budiyo. (1998). Analisa Pangan. IPB Press. Bogor.
- Astuti, M.; Hardiman dan Soeyitno. (1982). Laporan Penelitian Pembuatan Tepung Tempe. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Conley, M. (1997). Ginger. <http://www.accessnewage.com/articles/health/ginger1.htm>. 3 Februari 2009
- 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 Vol. 4 : 579-589.
- Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan 1. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Foster, S. (2000). Your Food Is Medicine. <http://www.herbphoto.com/education/monograph/ginger.htm>. 3 Februari 2009
- Fox, P. F. (1991). Food Enzymologi Vol 1. Elsevier Applied Sciences. London.
- Hayes, P. R (1995). Food Microbiology and Hygiene. Chapman and Hall. Great Britain.
- Henkel, T. W. (2005). Parakari, an indigenous fermented beverage using amylolytic *Rhizopus* in Guyana. <http://www.mycologia.org/cgi/content/full/97/1/1?maxtoshow=&HITS=&hits=&RESULTFORMAT=1&andorexacttitle=and&fulltext=fermentation+in+tempeh&andorexactfulltext=and&searchid=1&FIRSTINDEX=10&sortspec=relevance&resourcetype=HWCIT> 25 Februari 2009

Hirasa, K. and M. Takemara. (1998). Spice Science & Technology. Lion Corporation. Tokyo.

Kasmidjo, R. B. (1990). Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Khotimah, K. (2002). Pengaruh ekstrak jeruk nipis dan metode pengolahan pada kualitas daging broiler.
<http://digilib.itb.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jiptumm-gdl-res-2002-ir-5311-jeruk&q=Hidup> 11 Maret 2009

Larsen, K.; H. Ibrahim; S. H. Khaw and L. G. Saw. (1999). Gingers of Peninsular Malaysia and Singapore. (Ed. K.M. Wong). Natural History Publications (Borneo) Kota Kinibalu. p137.

Martinez, L.P.P; C. F. Loof; K. Ishida; M. Ishida; M. Roth; K. Buder and C. Hertweck. (2006). Rhizonin, the First Mycotoxin Isolated from the Zygomycota, Is Not a Fungal Metabolite but Is Produced by Bacterial Endosymbionts.
<http://aem.asm.org/cgi/content/full/73/3/793?maxtoshow=&HITS=&hits=&RESULTFORMAT=1&andorexacttitle=and&fulltext=tempeh+production&andorexactfulltext=and&searchid=1&FIRSTINDEX=0&sortspec=relevance&resourcetype=HWCIT> 25 Februari 2009

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

Onyeagba, R. A., Ugbogu O.C., Okeke C. U. , and Iroakasi O. (2004). Studies on the antimicrobial effects of garlic (*Allium sativum* Linn), ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) and lime (*Citrus aurantifolia* Linn). African Journal of Biotechnology Vol. 3 (10) : 552-554.

Pangastuti, H. P. dan S. Tribowo. (1996). Penelitian Proses Pembuatan Tempe Kedelai: I. Pengaruh lama perendaman, perebusan dan pengukusan terhadap kandungan asam fitat dalam tempe kedelai.
<http://www.kalbe.co.id/files/cdk/files/17ProsesPembuatanTempe107.pdf/17ProsesPembuatanTempe107.pdf> 8 Maret 2009

Radiati, L. E.; N. P. Franck; Nabet; Capiamont; D. Fardiaz; R. F. Zakaria; I. Sudirman dan R. D. Hariadi. (2003). Pengaruh Ekstrak Diklorometan Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Terhadap Peningkatan Toksin Kolera B-subunit Konjugasi (FITC) Pada Reseptor Sel Hibridoma LV dan Caco-2. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XIV No.1 Hal 59-67.

Rahman, A. (1992). Teknologi Fermentasi. Arcan. Jakarta.

Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. Chapman & Hall. Maryland.

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture, Measurement and Perception. Aspen Publishers. Gaithersburg Maryland.

Rukmana, H. R. (1998). Kacang Tanah. Kanisius. Yogyakarta.

Saloko, S; I. W. S.Yasa dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-Bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Hal 308-325.

Santoso, H. B. (1991). Jahe. Kanisius. Yogyakarta.

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

Schlegel, H. G. dan K. Schmidt. (1994). Mikrobiologi Umum Edisi Keenam. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Shurleff, W. H and A. Aoyagi. (1979). The Book of Tempeh. Harper and Row Publisher. New York.

SNI 01-3921-1995. Kacang Tanah. Dewan Standardisasi Nasional - BSN. Jakarta.

Stacey, J. (1999). Hot Tips on Steaming Cooking Full Steaming Ahead for A Healthier Diet. http://www.grandtimes.com/Hot_Cooking.html 1 Februari 2010

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

Supriyono, M. S. dan A. M. Subingah. (1997). Aneka Olahan Kacang Tanah. Trubus Agriwidya. Solo.

Sutardi and K.A. Buckle. (2004). Characteristics of Phytases From Soybeans and Microorganisms Involved In The Tempe Production. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XV No.3.

Taub, T. A and R. P. Singh. (1998). Food Storage Stability. CRC Press. USA.

Trihendradi, C. (2005). Step by Step SPSS 13 Analisis Data Statistik. Andi.
Yogyakarta.

Winarno, F. G. (1997). Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT Gramedia. Jakarta.

_____ ; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT.
Gramedia. Jakarta.

