

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2003). Kegunaan Alkohol. [http://www.chemistry.org/?sect=belajar&ext=alkohol01\\_09](http://www.chemistry.org/?sect=belajar&ext=alkohol01_09).

Anonim. (2008). Mutu Kedelai Nasional Lebih Baik dari Kedelai Impor. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. <http://www.litbang.deptan.go.id/press/one/12/pdf/Mutu%20Kedelai%20Nasional%20Lebih%20Baik%20dari%20Kedelai%20impor.pdf>.

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

Anonim. (2010). Biokimia. <http://industri10faisal.blog.mercubuana.ac.id/2010/10/>.

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

Astuti, M; Andreanyta Meliala; Fabien S. Dalais; Mark 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.

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

Deliani. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat Pada Pembuatan Tempe. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Universitas Sumatera Utara. Medan.

de Man, J. M. 1989. Principle of Food Chemistry. The Avi Pub Co. Inc., Westport. Connecticut (4): 10-13.

deMan, J.M. 1997. Principle of Food Chemistry. (Terjemahan : Kimia Makanan, diterjemahkan Padmawinata). Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Direktorat Gizi Depkes RI. (1992). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bharata. Jakarta.

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

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.

Haslina dan E. Pratiwi. (1996). Manfaat Tempe Bagi Gizi dan Kesehatan Manusia. Sainteks Volume 3. September. Nomor 4.

Hedger, J.N. (1982). Production of Tempe an Indonesian Fermented Food. The Society for General Microbiology.

Heinrich, M.; J. Barnes.; S. Gibbons.; E. M. Williamson. (2004). Fundamentals of Pharmacognocny and Phytotherapy. Churchill Livingston. Edinburgh.

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

Kanetro, B dan S. Hastuti. (2006). Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan. Unwama Press. Yogyakarta.

Kasmidjo, R. B. (1990). Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi. UGM press. Yogyakarta.

Kusharyanto dan A. Budianto. (1995). Upaya Pengembangan Produk Tempe Dalam Industri Pangan. Yogyakarta. Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Puslitbang Gizi.

Lumyong, S.; Chartchai Khanongnuch; Puntipa Pongpiachan; Pairote Wongputtisin. (2006). Antioxidant Activity Improvement of Soybean Meal by Microbial Fermentation. Departement of Biology. Faculty of Science. Chiang Mai University. Thailand.

Madhujith, T and F. Shahidi. (2005). Antioxidant Potential of Pea Beans (*Phaseolus vulgaris* L). *Journal of Food Science*. Vol 70, No. 1.

Mullin, W. J and W. Xu. (2001). Study of soybean seed coat components and their relationship to water absorption. *J. Agric. Food Chem.* 49:5331-5335.

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

Nout, M. J. R. and J. L. Kiers. (2005). A Review Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the third millennium. *Journal of Applied Microbiology* 98: 789-805.

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.

Pokorny, J., N. Yanishlieva and M. Gordon. (2001). *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing. England.

Pratt, D. E. (1992). Natural Antioxidants From Plant Material. Dalam : W. Trilaksani. (2003). *Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran terhadap Kesehatan*. [http://tumoutou.net/6\\_sem2\\_023/wini\\_trilaksani.htm](http://tumoutou.net/6_sem2_023/wini_trilaksani.htm).

Rahman, S. 1995. *Food Properties Handbook*. CRC Press. USA.

Ridwan, E. (1997). Tempe Mampu Mengambat Proses Ketuaan. *Cermin Dunia Kedokteran* No. 120, 1997.

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

Soedarmadji, S. dan B. Haryono. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Bekerja Sama dengan PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

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

Standar Nasional Indonesia (SNI 3114-2009). Tempe Kedelai. Badan Standardisasi Nasional.

Suparjo. (2010). Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi : Analisis Proksimat dan Serat. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.

Suprapti, M.L. (2003). Pembuatan Tempe. Teknologi Pengolahan. Pangan. Kanisius. Yogyakarta.

Supriatna, D. (2005). Membuat Tahu Sumedang. Penebar Swadaya. Jakarta.

Trilaksani, W. (2003). Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran terhadap Kesehatan. [http://tumoutou.net/6\\_sem2\\_023/wini\\_trilaksani.htm](http://tumoutou.net/6_sem2_023/wini_trilaksani.htm)

Viveros, A.; C. Centeno; A. Brenes; R. Canales and A. Lozano. (2000). Phytase and Acid Phosphatase Activities in Plant Feedstuffs. Journal of Agriculture and Food Chemistry Vol. 48 No. 9.

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

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

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

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

