

DAFTAR ACUAN

- Alexopoulos CJ & Mims CM, 1977. *Introductory mycology*. 3rd ed. New York: John Weley & Sons.
- AOAC international, 1995. *Official methods of analysis of AOAC international*. Patricia C (ed). sixteenth edition. Arlington, Virginia, USA. AOAC international.
- Arbianto P, 1975. *Arah-arrah baru dalam proses fermentasi tempe*. Bandung: Departemen Kimia ITB.
- Arsiniati M, 1994. *Efek normolipidemik tempe A5 dan tempe terhadap profil lipid penderita dislipidemia*. Disertasi. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Astuti M, 1994. *Iron bioavailability of traditional Indonesian soybean tempe*. PhD thesis. Japan: Tokyo University of Agriculture.
- Astuti M, 1996a. *Sejarah perkembangan tempe. Dalam bunga rampai tempe Indonesia*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia, hal 21-39.
- Astuti M, 1996b. *Tempe dan antioksidan, prospek pencegahan penyakit degeneratif*. Dalam bunga rampai tempe Indonesia. Jakarta : Yayasan Tempe Indonesia, hal 133-146.
- Astuti M, 1996c . *Biochemical changes and development of tempe products*. Okayama prefecture Japan. A paper presented in seminar conducted by Japan Tempe Society, pp 3-7.
- Bai RG, Prabha TN, Rao TNR, Sreedhara VP, Sreedhara N, 1975. *Studies on tempeh : Part I. Processing and nutritional evaluation on tempeh from a mixture of soybean and groundnut*. J. Food Sci. Technol. 12: 135-138.

- Daniel WW, 1989. Statistik nonparametrik terapan. Jakarta : Penerbit PT Gramedia, hal 288-298.
- Ebihara K & Barbara OS, 1989. Interaction of bile acids, phospholipids, cholesterol and triglyceride with dietary fibers in the small intestine of rats. J. Nutr. 119: 1100-1106.
- Engel RW, 1978. The importance of legumes as a protein source in Asian diets. The 1st International mungbean symposium, AVRDC. pp 35-39.
- Fradiaz D dan Markakis P, 1981. Oligosacharides and protein efficiency ratio of oncom. J Food Sci, 46 1970-1971.
- Fardiaz S, 1992. Mikrobiologi pangan I. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, hal 180-219.
- Fardiaz S , 1988. Fisiologi fermentasi. Bogor : Pusat antar universitas, Institut Pertanian Bogor, hal 129-133.
- Gandjar I , 1977 . Fermentasi biji Mucuna pruriens DC dan pengaruhnya terhadap kualitas protein. Disertasi, Intitut Teknologi Bandung, Bandung.
- Hering L, Bisping B, Rehm HJ, 1990. Fatty acid composition during tempe fermentation. Jakarta: Second Asian symposium on non-salted soybean fermentation, pp 63-70.
- Hermana & Roedjito SW, 1971. Pembuatan laru tempe dan pengamatan kekuatannya selama penyimpanan. Penelitian gizi dan makanan. Bogor: Balai Penelitian Gizi Unit Semboja, Jilid 1: 23-29.
- Hermana & Karmini M, 1996. Pengembangan teknologi pembuatan tempe. Dalam bunga rampai tempe Indonesia. Jakarta : Yayasan Tempe Indonesia, hal 151-168.

- Hermana, Karmini M, Karyadi D, 1996. Komposisi dan nilai gizi tempe serta manfaatnya dalam peningkatan mutu gizi makanan. Dalam bunga rampai tempe Indonesia. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia, hal 61-67.
- Iljas N, Peng AC, Gould WA, 1973. Tempeh on Indonesian fermented soybean food. Departemen of Horticulture. Wooster Ohio, pp 2-27.
- Karyadi D & Hermana, 1995. Potensi tempe untuk gizi dan kesehatan. Yogyakarta: Simposium nasional pengembangan tempe dalam industri pangan modern, hal 25-27.
- Kartika B, Hastuti P, Supartono W, 1987. Pedoman uji indrawi bahan pangan. Yogyakarta : Pusat antar universitas pangan dan gizi, Universitas Gajah Mada, hal 23-80.
- Kasmijo R, 1995 . Teknologi pembuatan tempe sebagai dasar pengembangan industri tempe modern. Yogyakarta: Simposium nasional pengembangan tempe dalam industri pangan modern, hal 89-99.
- Kodyat BA, Sukaton A, Latief D, 1990. Traditional fermented soybean (tempe) for increasing nutritional status of children in Indonesia. Jakarta: Second Asian symposium on non-salted soybean fermentation, pp 110-115.
- Koswara S , 1992 . Teknologi pengolahan kedele menjadikan makanan bermutu. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan, hal 97-106.
- Lehninger AL, 1988. Dasar-dasar biokimia. Alih bahasa Maggy Thenawijaya. Jakarta : Penerbit Erlangga, hal 81-114.
- Linder MC, 1992. Biokimia nutrisi dan metabolisme dengan pemakaian secara klinis. Penerjemah Amminuddin Parakkasi, Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia, hal 28-278.

- LKN-LIPI, 1975a. Metabolisme dari fermentasi. Bandung: Laporan ceramah ilmiah, hal 3-9.
- LKN-LIPI, 1975b. Makanan hasil proses fermentasi. Bandung: Laporan ceramah ilmiah, hal 5-10.
- LKN-LIPI, 1975c. Kedele sebagai sumber protein di Indonesia. Bandung: Laporan ceramah ilmiah, hal 1-10.
- Martin JP & Liras P, 1981. Biosynthetic pathway of secondary metabolite in industrial microorganisms. Dalam Biotechnology vol 1, microbial fundamentals (Rehmn HJ & Reed G eds.) Verlag Chemie, Weinheim.
- Miller DS & Bender AE, 1955. The determination of the net utilization of protein by a shortened method. British Journal of Nutrition 9: 382-388.
- Miller DS, 1963. A Procedure for determinization of NPU using rats body N technique. In national academy of sciences national research council. Evaluation of protein quality. Washington DC.
- Muchtadi D, 1989. Petunjuk laboratorium, evaluasi nilai gizi pangan. Bogor : Pusat antar universitas pangan dan gizi, Institut Pertanian Bogor, hal 22-93.
- Mulyowidarso RK, 1988. The microbiology and biochemistry of soybean soaking for tempe production. Disertation, University New South. Wales.
- Murata K, Ikehata H, Miyamoto T, 1967. Studies on the nutritional value of tempeh. J. Food Sci. 18: 580-586.
- Norman AG, 1976. Soybean. New York, Academic Press. pp 1-15.

- Riani H, 1995. Pengaruh penyinaran ultraviolet terhadap kemampuan *Rhizopus oligosporus* UICC 116 pada lama fermentasi dan kualitas tempe kedele. J Mikrobiologi Indonesia, 3(1), hal 27-33.
- Rianto E, 1987. Analisis asam amino dengan penganalisis asam amino otomatis. Surabaya : Laboratorium dasar bersama Universitas Airlangga, hal 2-5.
- Roelofsen PA and Talens A, 1964, Changes in some B vitamins during molding of soybean by *Rhizopus oryzae* in production of tempeh kedele. J Food Sci. 29: 224-226.
- Saono S, 1971. Pendayagunaan fermentasi dalam industri pada umumnya dan di Indonesia pada khususnya. Penelitian gizi dan makanan. Bogor : Balai Penelitian Gizi Unit Semboja. jilid 1: 14-19.
- Soekarto ST, 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian, Jakarta : Penerbit Bhatara Karya Aksara, hal 14-32.
- Sorensen WG & Hesselstine CW, 1966. Carbon and nitrogen utilization by *Rhizopus oligosporus*. Mycology 58: 681-689.
- Steinkraus KH, Cullen RE, Pederson CS, Gavieh BK, 1983. Handbook of indigenous fermented foods. New York and Basel: Marcel Dekker, Inc, Vol 9: 31-44.
- Sudarmadji S, 1996. Teknik analisa biokimiawi. Yogyakarta: Penerbit Liberty, hal 261-271.
- Sudigbio P, 1996. Tempe dalam penatalaksanaan diare anak Dalam bunga rampai tempe Indonesia. Jakarta : Yayasan Tempe Indonesia, hal 71-82.
- Sudjana, 1991. Desain dan analisis eksperimen. Edisi III, Bandung: Penerbit Tarsito Bandung, hal 211-221.

- Suyanto P, 1996. Aspek mikrobiologi tempe. Dalam bunga rampai tempe Indonesia. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia, hal 169-204.
- Sumarno, 1991. Arti ekonomis dan kegunaan kacang hijau. Dalam kacang hijau. Malang : Balai penelitian tanaman pangan Malang, hal 1-11.
- Sutrisno H, 1997. Manual SPS paket midi. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada, hal 55-82.
- Tanuwidjaja L, 1975a. Pembuatan tempe dan sejenisnya dari tepung kedele. Bandung : LKN-LIPI, hal 3-9.
- Tanuwidjaja L, 1975b. Pengendalian proses fermentasi. Bandung: Laporan ceramah ilmiah, LKN-LIPI, hal 1-9.
- Tanuwidjaja L & Koesbianti A, 1979. Pembuatan inokulum tempe dengan kultur campuran. Bogor: Seminar teknologi pangan IV, Balai penelitian kimia, Departemen Perindustrian, hal 2-8.
- Timotius KH & Farly P, 1990. Extracellular enzymes of *Rhizopus oligosporus*, A review. Jakarta : Second Asian symposium on non-salted soybean fermentation, pp 57-62.
- Tjandra P, 1993. Pengaruh jenis inokulum dalam fermentasi pembuatan tempe terhadap kadar asam amino bebas dan tingkat kesukaan konsumen pada tempe kedele. Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Trustinab, 1991. Biologi tanaman kacang hijau. Dalam kacang hijau, Malang : Balai penelitian tanaman pangan Malang, hal 12-24.
- Tsou SCS & Hsu MS, 1991. The potential roles of mungbean as a diet component in Asia. The 1st International mungbean symposium, AVRDC. pp 40-45.

- Vaidehi MP, Annapurna ML, Vishwanath NR, 1985. Nutritional and sensory evaluation of tempeh products made with soybean, groundnut and sun-flower combination. *Food Nutr. Bull* 7: 54 - 57.
- Van der Riet WB, Wight AW, Cilliers JJJ, Datel JM, 1987. Food chemical analysis of tempeh prepared from South Africa. *Food Chem* 25: 197-208.
- Wagenknecht AC, Mattick LR, Lewin LM, Hand DB, Steinkraus KH, 1961. Changes in soybean lipids during tempeh fermentation. *J. Food Sci.* 26: 373-376.
- Wang HL, Swain EW, Hesseltine CW, 1975. Mass production of *Rhizopus oligosporus* spores and their application in tempeh fermentation. *J. Food Sci.* 40: 168-169.
- Winarno FG, 1980. Teknologi pengolahan pangan penunjang swasembada pangan. Bandung : Simposium ilmu pengetahuan dan teknologi dalam masalah pangan, energi, dan kependudukan. Institut Teknologi Bandung, hal 1-9.
- Winarno FG, 1986. Enzim pangan . Jakarta : Penerbit PT Gramedia, hal 57-77.
- Winarno FG, 1984. Kimia pangan dan gizi. Jakarta : Penerbit PT Gramedia, hal 69-79.
- Winarno FG, 1985. Tempe, peningkatan mutu dan statusnya di masyarakat. Bogor : Simposium pemanfaatan tempe dalam peningkatan upaya kesehatan dan gizi. Departemen Kesehatan R.I, Badan penelitian dan pengembangan kesehatan, Pusat penelitian dan pengembangan gizi, hal 69-84.