

DAFTAR PUSTAKA

- Andoko, Agus dan Widodoro. 2013. *“Berkebun Kelapa Sawit “Si Emas Cair”*. AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia-Tempe*. SNI 2631:2009 ICS 37.157.09
- Blumethal, M.M. 1996. Frying Technology. Di dalam : Balley’s Industrial Oil and Fat Technology; Edible Oil and Fat Product: Product and Application Technologi (4th ed., Vol 3). Wiley-Interscience Publication. New York.pp. 429-482
- Choe, E dan D.B. Min. 2007. Chemistry of Deep-Fat Frying Oils; *Journal of food Science*. Vol.72Nr.5.Institute of Food Technologists.
- Dadang. 2006. *Jarak Pagar: Tanaman Penghasil Biodiesel*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Dalilah, E. 2006. *Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan hasil olahannya*. Skripsi. Institut Pertanian bogor. Bogor.
- Devi, Nirmala. 2010. *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta
- Dian Sundari, Almashuri dan Astuti Lamid. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes Vol. 25 No.4. Jakarta
- Juanda, Dede dan Bambang Cahyono. 2005. *Wijen, Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta
- Khomsan, Ali. 2002. *Susut Gizi Akibat Proses Pemasakan*. <http://fredy-guys.blogspot.com/2010/01/Pengaruh-pemanasan-dalam-berbagai-media.html>, 29-01.2010. diakses tanggal 15 Mei 2017
- Mashudi. 2007. *Bertanam Kacang dan Manfaatnya*. Azka Press. Jakarta
- Prihandana, Rama dan Roy Hendroko. 2008. *Energi Hijau. Pilihan Bijak Menuju Negeri Mandiri*. Penebar Swadaya. Jakarta

