

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina B. 2015. *Sifat Fungsional dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (glycine Max (L))*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3 No 3 p.889-898, Juli 2015
- Andarti I.Y, Wardani A.K. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (Glycine Max (L)). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3 No 3 p.889-898, Juli 2015
- Anonim, 2008 *Tempe, Manfaat Lebih Besar Dari Sekedar Hemat*. *Majalah Nova Tahun XX*. No 1043/XX 18-24 Februari hal : 39. Jakarta.
- Astari, 2017. *Potensi Tersembunyi koro benguk*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/potensi-tersembunyi-koro-benguk/>. (Diakses Pada Tanggal 19 Desember 2018)
- Astuti, Nurta.P. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati*. Karya Tulis Ilmiah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Buckle K.A, Edwards.R.A, Fleet.C.H, Wootton.M. 2007. *Ilmu pangan*. Jakarta: Indonesia University Press.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Tempe Kedelai*. SNI 3144:2015. Badan Standardisasi Nasional (ID). Jakarta. Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Cahyadi W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bandung. Bumi Aksara.
- Handajani, S. 2001 (*indigenous mucuna tempeh as functional food*. *Asia pacific journal of clinical nutrition*. 21(1):26-29
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada hari Jum'at, 4 September 2009 pukul 08.00 WIB).
- Irmawati, F.M., D. Ishartani, dan D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea L*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi, protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Jurnal Teknosains pangan*. 3(1). ISSN2302-0733
- Irtwange, S.V and Achimbe O. 2009. *Effect of The Duration of Fermentation on The quality of Gari*. *Journal of Biological Sciences*. 1(3). 150-154.
- Kanchan R., C., Nirmala, M. S. Bisht., 2015. *Processing Techniques for Reduction of Cyanogenic Glycosides from Bamboo Shoots*. *Food and Pharmaceuticals' Prosiding 10th World Bamboo Congress*. Korea.

- Kristianto, A. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.) Berprotein Tinggi [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Koswara,S.2009.*Teknologi Pengolahan Kedelai*.Jakarta.Pustaka Sinar Harapan
- Mahmud, Hermana, Yuniati.H.1988.*Peningkatan Mutu Tempe Benguk*.Penelitian Gizi dan Makanan
- Mayasari, S. 2010. *Kajian Karateristik Kimia Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) Dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) Dengan Bahan Dan Tanpa Kulit.Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta, Surakarta
- Muchtadi, D., 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*, Bandung: Alfabeta.
- Notoadmodjo S.2010.*Metodologi Penelitian Kesehatan*.Jakarta:Rineka Cipta
- Nurhidajah ,Anwar.S , Nurrahman.2009.*Daya Terima Dan Kualitas Protein In Vitro Tempe Kedelai Hitam (Glycine Soja) Yang Diolah Pada Suhu Tinggi*.Tesis. Gizi Masyarakat UNDIP
- Nurrahman,M.Astuti,Suparmo dan M.H.NE.Soesatyo.2012.*Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam Yang Diproduksi Dengan Berbagai Jenis Inokulum*.agritech, Vol. 32, No. 1
- Nurrahman.2015.Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning.*Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3) 2015
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara, Semarang.
- Sri Handajani, Supriyono, Eddy Triharyanto, Sri Marwanti, Ismi Dwi Astuti dan Bambang Pujiasmanto. 1996. *Pengembangan Budidaya dan Pengolahan Hasil Kacang-kacangan sebagai Usaha Produktif Wanita di Lahan Kering Daerah Tangkapan Hujan Waduk Kedung Ombo*. Artikel Hasil Penelitian HB II/3. Pusat Studi Wanita Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Standar Nasional *Tempe*.SNI.3144.2015
- Wardlaw, G.M. 1999. Protein.In Perspectives in nutrition. San Francisco: The McGraw-Hill.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, 2005. *Pengantar teknologi pangan*. Jakarta:Gramedia
- Wirakusuma, Emma S. 2005. *Tempe Makanan “Super” Asli Indonesia*. Penebar Swadaya: Jakarta