

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T; 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Admin. 2010. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kecernaan Protein Makanan. [Http://agribiz-news.blogspot.com/2010/09/Faaktor-faktor-yang-mempengaruhi.html](http://agribiz-news.blogspot.com/2010/09/Faaktor-faktor-yang-mempengaruhi.html) (diakses 24 juni 2019)
- Agustina B.2015.*Sifat Fungsional Dan Anti Nutrisi Tempe Berbahan Baku Kedelai (Glycine max(L) Merill) Dan Koro Kratok (Phaseolus lunatus L.) Putih.(Skripsi)*.Universitas Jember.Jember
- 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
- Anggorodi R.2005.*Ilmu Makanan Ternak Umum*.Press.Universitas Gajah Mada.Jogjakarta
- Anonim. 1977. Progress Report on The GMU-IDRC Velvet Bean Project. Faculty of Agricultural Technology. GMU. Yogyakarta. Indonesia.
- Anonim.2008.Kedelai Hitam, Supaya Kolesterol Selalu Terjaga. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Natural+Healig&y=cybermed|11|03|104><http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Natural+Healing&y=cybermed|11|03|104>. (Diakses pada tanggal 1 Januari 2019).
- Astuti, Mary, Andreanya Meliala, Fabien S. Dalais dan Mark L Wahlqvist. 2000. Review Article: Tempe, a Nutritious and Healty Food from Indonesia. *Aisa Pasific J Clin Nutr* (2000) 9 (4):322-325.
- Astuti, Nurita P.2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati.(Karya Tulis Ilmiah)*.Universitas Muhammadiyah Surakarta.Surakarta
- 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)
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia.2015.*Tempe Kedelai*.SNI 3144:2015.Badan Standarisasi Nasional.Jakarta
- Buckle K.A, Edwards R.A, Fleet C.H, Wootton M.2007.*Ilmu Pangan.(Press)*.Jakarta.Universitas Indonesia
- Cahyadi W.2006.*Kedelai Khasiat dan Teknologi*.Bandung.Bumi Aksara.

- Dahrul, S., dan Anggita, WR. 2008. Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi. Bogor : Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. IPB.
- De Man J. M.1999.*Kimia Makanan*.Bandung.Institut Teknologi Bandung.
- Dewi M.A, Krisna.W.L, Pranowo.D.2003.Nilai Gizi Kandungan Asam Amino L-Dopa Tempe Benguk.*Buletin Peternakan*.Vol.27(i)
- Diniyah N,Windrati W.S,Maryanto.2013.*Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Koro-Koroan Sebagai Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai.Prosiding Seminar Nasional*.Pengembangan Sumber Daya Lokal Untuk Mendorong Ketahanan Pangan Dan Ekonomi.08 Desember 2013.UPM.Veteran.Jawa Timur.
- Gunawan O.S.2005.*Tempe Benguk Sebagai Sumber Protein Baru*.(Tesis).Departemen Biologi ITB. Bandung
- Handajani S,Dian R, dan Pramita D.S.2008.*Karakteristik Kimia (HCN, antioksidan, dan asam fitat) beberapa Jenis Koro Lokal dengan berbagai Perlakuan Pendahuluan*.Makalah disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi.Jakarta
- Handajani S, Supriyono, Triharyanto E, Marwanti, Astuti I.D,dan Pujiasmanto B. 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
- Haryoto.2000.*Teknologi Tepat Guna Tempe Benguk*. Yogyakarta: Kanisius. Hal: 12-19
- Hidayat, N. 2008. Fermentasi Tempe.<http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada tanggal 20 Oktober 2009).
- Hidayat, et al. 2010. Perbandingan Kandungan Makronutrisi dan Isoflavon dari Kedelai Detam-1 dan Wilis Serta Potensinya dalam Menurunkan Berat Badan. *Jurnal Ilmu – Ilmu Hayati dan Fisik*.
- Khanizadeh1, Shahrokh. 2013. Misuse of the Kjeldahl Method for Estimating Protein Content in Plant Tissue. *Hortscience*, Vol. 30(7):1341-1342.
- Kim, S.K. 2014. Seafood science: advances in chemistry, technology, and application. CRC Press, USA.
- Koswara,S.2009.*Teknologi Pengolahan Kedelai*.Jakarta.Pustaka Sinar Harapan

- Kristianto, A. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.) Berprotein Tinggi [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusnanto.F., Sutanto,A., Mulyani,H.2013.*Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Tempe Dari Biji Karet (Hevea Brasiliensis) Sebagai Sumber Belajar Biologi Sma Pada Materi Bioteknologi Pangan. Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Metro Lampung*
- Lusiyatiningsih, Tutut. 2014. Uji Kadar Serat, Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*, L) Dengan Penambahan Jagung dan Bekatul. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mahmud M, Hermana H, Yuniarti 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)*.Universitas Sebelas Maret Surakarta.Surakarta
- Muchtadi D.2010.*Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung:Alfabeta
- Mugendi, J.B.W., Njagi E.N.M., Kuria,E.N., Mwasaru, M.A., Mureithi, J.G. and Apostolides, Z.2010.Nutritional quality and physicochemical properties of *Mucuna* bean (*Mucuna pruriens* L.) protein isolates”. *International Food Research Journal*. 17: 357-366.
- Murata,K.,Ikehata,H.And Miyamoto, T. 1967, Studies on the Nutritional Value of Tempeh.*Journal of Food Science*,32:580–586
- 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)*.Universitas Diponegoro.Semarang
- Nurrahman.2011.Tempe Kedelai Hitam Tidak Kalah Khasiatnya Dibanding Tempe Kedelai Kuning.<http://tekpan.unimus.ac.id/?p=1934>. (Diakses Pada Tanggal 2 Januari 2019)
- Nurrahman, Astuti M,Suparmo dan Soesatyo M.H.NE.2012. Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam Yang Diproduksi Dengan Berbagai Jenis Inokulum.*agritech*, Vol. 32, No. 1

- Nurrahman dan Nurhidajah.2015. *Peran Tempe Kedelai Hitam Terhadap Indeks Stimulasi Proliferasi Sel T, Kadar Il-2 Dan Kadar Glutamin Pada Tikus Secara In Vivo*. ISSN 2407-9189
- Nurrahman.2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3) 2015
- Pavel, Crenguța-Ioana. 2013. Determination Of Total Protein Content In Royal Jelly: a Comparison Of The Kjeldahl, The Bradford and The Lowry Methods. *Lucrări Științifice-Seria Zootehnie*, vol. 59: 209-212
- Pramita,D.S,2008.*Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Koro Benguk (Mucuna Prurens),Koro Glinding (Phaseolus Lunatus),dan Koro Pedang (Canavallia Ensiformis)*.(Skripsi).Fakultas Pertanian,Universitas Sebelas Maret.Surakarta
- Radiati, A. & S. (2016). Analisis Sifat Fisik , Sifat Organoleptik , dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16–22.
- Rokhmah, L. N. 2008. *Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (Mucuna Pruriens) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi*. (Skripsi). Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Salim,R.,Zebua,E.T.,Taslim,T.2017. Analisis jenis kemasan terhadap kadar protein dan kadar air pada tempe.jurnal katalisator.Vol.2.No.2
- Sudarmadji S, Haryono B, dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*.Liberty:Yogyakarta
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na₂HCO₃ Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Agrika*. 4 (1): 48-53.
- Supriyono. 2010. *Biologi dan Budidaya Karabenguk*. Surakarta. UNS Press.
- Susi . 2001. *Analisis dengan Bahan Kimia*.Jakarta:Erlangga.
- Szczesniak,A.S.,Kleyn,D.H.1963.Consumer Awareness of Texture and Other Food Attributes Food Technology.London
- Szczesniak,A.S.2002.Texture is asensory property. Food quality and preference
- Wardlaw, G.M. 1999. Protein. In Perspectives in nutrition. San Francisco: The McGraw-Hill.

Winarno, F.G., dan Srikandi Fardias., 1980. Pengantar Teknologi Pangan.PT. Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yuliana.T. 2007. *Pengaruh Inokulasi Silang Bakteri Nodul dari Berbagai Tanaman Leguminosae pada Tanaman Kedelai Hitam {Glycine soja (Moench),F.J.Herm)}*.[http://digilib.itb.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jbptitbpp-gdltriyuliana31689.\(abstr.\)](http://digilib.itb.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jbptitbpp-gdltriyuliana31689.(abstr.)). (diakses pada tanggal 28 November 2018)

