

DAFTAR PUSTAKA

- Andarti, I. Y. dan Wardani, A. K. (2015) “Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia , Mikrobiologi , Dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam 3(3):889-898
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Tempe.Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Dian Rakyat, Jakarta
- Astuti, M. (1996). Sejarah perkembangan tempe. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*,21-41. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Bastian, F. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. UNHAS, Makassar.
- Cahyadi W. 2007. Kedelai khasiat dan teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyono, B. 2007. Kedelai Teknik Budidaya Dan Analisis Usaha Tani. Aneka Ilmu, Semarang.
- Cahyadi dan Wisnu. 2009. Kedelai dan Teknologi. Bumi Askara. Jakarta.
- Cao, G dan Prior, R. L. 2002. Measurement of Total Antioxidant Capacity in Nutritional and Clinical Studies. Handbook of Antioxidants. Marcel Dekker Inc. New York.
- Claudia, J. N dan S.B. Widjanarko.2016. Studi Daya Cerna (In Vitro) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Tepung Jagung Germinasi. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 4(1): 391 –399.
- Darmawan(2014) “Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan,” *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1) 83
- Hanani, E, 2005, Hanani, E, A. Mun’im, R. Sekarini, Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons Callyspongia SP Dari Kepulauan Seribu, *Majalah Ilmu Kefarmasian*, Vol II, No 3 (2005). Page 127-133.
- Hariana, H.A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya, seri 3 Agrisehat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ito C, Oki T, Yoshida T, Nanba F, Yamada K, and Toda T. 2013. Characterisation of proanthocyanindins from black soybean: Isolation and characterization

of proanthocyanidin oligomers from black soybean seed coats. *Food Chem*, 141:2507251.

- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com
- Kurniasih, N. Rosahdi, T.D dan Rahman. N.R. 2013. *Efektivitas Sari Kedelai Hitam (Glycine Soja Sieb) Sebagai Bahan Pangan Fungsional*. UIN Sunan Gunung Djati. Bandung.
- Kumalaningsih Sri. 2006. *Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kharisma, M. 2013. *Perbandingan Protein Pada Kue Kering Yang Disubstitusi Dengan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Sains Dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga, Salatiga.
- Mukhoyaroh, H. (2015) "Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu Dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai," *Florea : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 2 (2) 47–51.
- Mien, K. M. 1985. *Tempe dalam penatalaksanaan diare anak*. Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*, 112. Yayasan Temp Indonesia, Jakarta.
- Muaris, H. 2006. *Puding Susu Kedelai Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol*. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Nurrahman. 2015. *Evaluasi komponen zat gizi dan senyawa antioksidan kedelai hitam dan kedelai kuning*. Jurnal aplikasi teknologi pangan. J. Aplikasi Teknologi Pangan 4 (3).
- Nurrahman. 2012. *Potensi Tempe Kedelai Hitam Dalam Meningkatkan Kadar Iga Sekretori Dan Proliferasi Limfosit In Vivo*. Disertasi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Nurrahman, M. Astuti, Suparmo dan M.H.NE. Soesatyo. 2012. *Pertumbuhan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang diproduksi dengan Berbagai Jenis inokulum*. J. Agritech., 32(1).
- Nurrahman, M. Astuti, Suparmo dan Soesatyo, M.H.N.E. 2012. *Pertumbuhan jamur, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan tempe kedelai hitam yang diproduksi dengan berbagai jenis inokulum*. Agritech 32(1): 60-65.
- Paula. 2006. *Pengaruh Lama Fermentasi Dan Suhu Pengeringan Terhadap Jumlah*

Asam Amino Lisin Dan Karakter Fisiko Kimia Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, Semarang.

- Prabowo, Bimo.2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung dan Tepung Millet Merah*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian.Uniersitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. Medallion Laboratories Analytical Progress. Volume 19. No. 2.
- Pratiwi, D., Swamilaksita, P. D. Dan Fadhilla R. 2016. Potensi Cookies Berbahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L Poir), Tempe, dan Isolat Soy Protein sebagai Snack PMTAS. Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Rahayu, W. 2001. Penuntunan Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Santoso., 2005, *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*, Fakultas Pertanian Universitas Widyagama, Malang.
- Santi D Et Al., 2010, *Penetapan Formula Gel Minyak Sawit (Palm Oil Gel) Kaya Karotenoid Sebagai Ingredient Pangan Fungsional Sumber Pro-Vitamin A Yang Memiliki Kekuatan Gel Tinggi*, Bogor, (ID): ISBN. 978-602-981560- 3.
- Subroto, A. 2006.*Ramuan Herbal untuk Diabetes Melitus*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sunardi. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*,L) Terhadap 1,1-diphenyl-2-picrylhidrazil (DPPH). <http://sinta.ristekdikti.co.id>
- Soekarto, S.T., dan Hubeis, M. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik. Petunjuk Laboratorium*, Bogor ; Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Syarief, R. 1996. *Prosedur Pembuatan Tempe. Pengembangan Industri Kecil Menengah Tempe*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan Lembaga Penelitian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno. 2004 *Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal*. Skripsi Fakultas Perternakan dan Pertanian, UNDIP, Semarang.