

DAFTAR RUJUKAN

- Adie MM, Krisnawati A. 2017. *Biologi Tanaman Kedelai*. Malang: Balitkabi
- Adisarwanto. 2005. *Kedelai*. Swadaya : Jakarta.
- Aisyah, 2015. *Seleksi In Vitro Eksplan Setengah Biji Kedelai dari Varietas Tahan Tanah Kering Masam Menggunakan Kana Misin*. Jurusan Biologi Fakultas Mate-matika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Aldillah, R. (2014). Proyeksi Produksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia. *Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Kementrian Pertanian Republik Indonesia*, 9-23.
- Astawan M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : Tiga Serangkai
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S., & Ichsani, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Balai Besar Pascapanen, Badan Litbang Pertanian, Kementrian Pertanian RI*, 241-252.
- Barus, W., Khair, H., & Siregar, M. (2014). Respon Pertumbuhan dan Produksi Kacang Hijau (*Phaseolus radatus L.*) Akibat Penggunaan Pupuk Organik Cair dan Pupuk TSP. *Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian UMSU Medan*, 1-11.
- Djaafar, T.F. dan H. Purwaningsih. 2009. Menggali potensi tanaman kerandang (*Canavalia virosa*) sebagai pangan alternatif dalam mendukung ketahanan pangan. Makalah disampaikan dalam Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Berbahan Baku Lokal, Yogyakarta, 2 Desember 2009
- Germain. 2006. *Rhizopus oryzae*
<http://muhammadbetha.blog.uns.ac.id/rhizopusoryzae.htm/>. (diakses pada 12 Mei 2019 pukul 20.25).
- Haliza, W., Purwani, E., & Thahir, R. (2007). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Balai Besar dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 1-8.
- Haliza, W. 2008. Tanpa Kedelai Tetap Bisa Makan Tempe. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 30(1): 10-12.
- Hanafi, Amilia, f., & Utomo, A. (2018). *Pedoman Penulisan Skripsi*. Jember: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

- Harjiyanti, Y. B. Pramono, S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera Indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No 2
- Hastuti, D., Supriyono, & Hartati, S. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) pada Beberapa Dosis Pupuk Organik dan Kerapatan Tanam. *Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*, 89-95.
- Hidayat, N. 2008. Fermentasi Tempe. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf> (diakses pada tanggal 20 Mei 2019)
- Intan Wilyata, 2009. Sifat organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang Dan Daun Jati. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Kartika, Bambang., P. Hastuti dan W. Suparsono. 1988. *Pedoman Pengujian Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kasno, A., M. Dahlan, dan Hasnam. 1992. *Pemuliaan Tanaman Kacang Kacangan*. Balai Penelitian Tanaman Pangan Malang. Jawa Timur.
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Talas*. Modul. IPB. Bogor
- Lestari, I.A., 2014. *Pengaruh ketebalan dan persenaerasi terhadap karakteristik tempe grits kacangmerah (Phaseolus vulgaris L.) ukuran 8 mesh*. Institut Pertanian Bogor
- Luky Prasetyo¹, Akhyar Ali², and Yelmira Zalfiatri, 2018. Pemanfaatan tepung biji durian dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *flakes*. *Jom Faperta Vol. 5 No. 1 April 2018*. Universitas Riau
- Mahmud, M. K. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. PERSAGI. Jakarta
- Malo FE, 2019. *Pengaruh kadar ragi terhadap uji organoleptik dan kadar protein total tempe kacang hijau (Phaseolus radiatus L.) dan Tempe Kedelai (Glycine max L.) Lokal*. *Jurnal*. Universitas Jember.
- Maulana, Yusuf. 2007. *Proses Pembuatan Tempe*. Sinar Cemerlang Abadi. Jakarta
- Mujianto, 2013. *Analisis Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo*. Surabaya: Universitas Wijaya Kusuma. Reka Agroindustri vol. 1 no. 1.
- Pagarra, H. (2011). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). *Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Makassar*, 15-20.

- Poedjiadi, F.M Titin S, 1994. *Dasar-dasar Biokimia*, Jakarta: UI Press
- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, Jawa Barat. *Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe Non-Kedelai*, 16-22.
- Riandari, H., 2012, *Biologi*, Penerbit PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Risni T, Fitria AN, Sidi AC, Safitri R, ur Hasanah AN, Tempe Daun Pepaya Sebagai Alternatif Terapi Untuk Penderita Kanker. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 4 Oktober 2013. Universitas Sebelas Maret*
- Rukmana, R. dan Yuniarsih, Y. 1996. *Kedelai: Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono, Bambang. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sediaoetama A. D. 1999. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat
- Situmorang, M, dan Situmorang, A.A., (2014), Efektivitas Modul Pembelajaran Inovatif Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Pada Pengajaran Laju Reaksi, *Jurnal Penelitian Bidang Pendidikan* , Vol. 20(2): 139- 147.
- Soewarno, S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhrathara Karya Aksara. Jakarta.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suhartina. 2005. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbiumbian*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbiumbian, Malang
- Sukardi, Wignyanto dan Isti Purwaningsih. 2008. Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe Dari Kapang *Rhizopus oryzae* Dengan Substrat Tepung Beras Dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9 (3): 207-215.
- Susanto, T. B., 1999. *Rekayasa Perbaikan Teknologi Pembuatan Tempe Kedelai dan Pengembangannya pada Industri Tempe Generasi Kedua dan Ketiga. Rangkuman Hasil Penelitian*. Malang: Lembaga Penelitian. Universitas Brawijaya.
- Wardiah, Samingan, & Putri, A. (2016). Uji Preferensi Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) Yang Difermentasi Dengan Berbagai Jenis Ragi. *Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh*, 35.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G., 1997. *Kimia Hasil Pertanian*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2003. *Mikrobiologi Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran, dalam Seminar Sehari Keseimbangan Flora Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran*. Bogor: IPB.

