

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta
- [TKPI] Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2011. Jakarta: Elex Media Komputindo
- [UNIMUS] Universitas Muhammadiyah Semarang, Program Studi Teknologi Pangan, 2013. *Pengujian Organoleptik Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Unimus, Semarang.
- Adisarwanto, T., 2005. *Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Ahli Pengobatan., 2014. *Petai Cina / Lamtoro – Ciri-ciri Tanaman Serta Khasiat dan Manfaatnya*. www.tanobat.com/petai-cina-lamtoro-ciri-ciri-tanaman-serta-khasiat-dan-manfaatnya.html. Diakses pada 19 Januari 2016
- Ali, I. 2008. *Buat Tempe Yuuuuk*. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempeyuuuuk/>. (Diakses pada tanggal 10 Juli 2017)
- Almatsier, S., 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Aminah, Siti. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan*. *Jurnal Pangan dan Gizi* 2010, Vol 1(1): 7-14
- Anonim., 2012. *Isi Kandungan Gizi Biji Lamtoro Biji Tua – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tempe-lamtoro-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> diakses pada tanggal 27 November 2016
- Anonim, 2013. *Lamtoro*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Lamtoro> diakses pada 18 Desember 2016
- Astawan, Made., 2004. *Menguak Manfaat Tempe*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Astawan, Made., 2004. *Potensi Tempe Ditinjau Dari Segi Gizi dan Medis “Tetap. Sehat Dengan Produk Makanan Olahan”*. Solo: Tiga Serangkai
- Astawan, Made., 2008. *Sehat Dengan Tempe*. Bogor: Penerbit Dian Rakyat
- Astawan. Made., 2010. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia*. *Asia Pacific J Clin Nutr*

- (2000) 9(4): 322–325. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. Diakses pada 3 Desember 2016
- Buckle, K.A., 2007. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Cahyono, B., 2007. *Kedelai*. CV. Semarang: Aneka Ilmu.
- Cahyadi, W., 2007. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- De Mann, J. M. 1989. *Principle of food chemistry*. Penerjemah; Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- De Wit, H.C.D, 1961. *Typification and correct name of Acacia villosa Willd. and Leucaena glauca (L.) Bth. Taxon, 10(2): 54*
- E-Prosea Detail: *Leucaena leucocephala* (Lamk.) de Wit diakses pada Senin, 19 Desember 2016
- Ferlina, F., 2009. *Tempe*. <http://www.adln.lib.unair.ac.id/go.php> Diakses 20 Oktober 2016 pukul 13.30
- Hermana dan Sutedja, 1971. *Tjara Baru Pembuatan Tempe*. Balai Penelitian Unit Gizi Sembodja, Bogor.
- Heyne, K., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*, jil. 2. Yay. Sarana Wana Jaya, Jakarta. Hal. 885-887 (sebagai *Leucaena glauca* Benth.) (*versi 1916. De Nuttige Planten ... II: 221*)
- Hidayat, N., 2008. *Fermentasi Tempe*. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. Diakses pada tanggal 29 November 2016
- Kasmidjo, R.B., 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Komari., 1999. Proses Fermentasi Biji Lamtoro-Gung dengan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia* Vol 4 (1) : 19-21 ISSN 0853-358X. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. Bogor.
- Koswara, S., 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Kusnawidjaja, K., 1989. *Petunjuk Praktikum Biokimia*. Bandung: Alumni
- Kusriningrum, R., 1990. *Dasar Perencanaan Percobaan dan Rancangan Acak Lengkap*, Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Listyawati, S., Moeljono, M. P. E. & Handari, S. (2001). Gambaran histologis kelenjar tiroid pada tikus (*rattus norvegicus*) setelah pemberian tempe lamtoro gung. *Jurnal Biosmart*, 3(1), 14-18.

- Muchtadi, Deddy., 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: Penerbit Alfa Beta
- Mulyaningrum, S., 2007. Daya Terima Bubur Preda di BRSD Cibinong Bogor. Laporan Tugas Akhir. Diploma III Manajemen Usaha Boga. Gizi Masyarakat dan Sumerdaya Keluarga. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muthmainna., Mulyani, Sri., Supriadi., 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). Jurnal Akad. Kim. 5(1): 50-54, Februari 2016, ISSN 2302-6030. Jurusan Pendidikan Kimia, FKIP Universitas Tadulako. Palu
- Orwa C., Mutua, A., Kindt, R., Jamnadass, R., Simons, A., 2009. *Leucaena leucocephala (Lam) De Wit Fabaceae-Mimosoideae*. Agroforestry Database 4.0. Diakses dalam <http://www.worldagroforestry.org>. 20 Januari 2017
- Purwanto, Iman., 2007 [1996]. Mengenal Lebih Dekat Leguminosaseae. hal.84, 86, & 88. Yogyakarta:Kanisius. ISBN 979-21-1470-X.
- Qomariyah, Nurul., & Utomo, D., 2016. Pengaruh Penambahan Biji Lamtoro Gung (*Leucaena Leucocephala*) Pada Proses Fermentasi Tempe. Jurnal Teknologi Pangan Vol 7 (1): 46-56. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Yudharta Pasuruan.
- Rahayu, Ani., Suranto., Purwoko, T., 2005. Analisis Karbohidrat, Protein, dan Lemak pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) terfermentasi *Aspergillus oryzae* (PDF). *Bioteknologi* 2 (1) : 14-20. ISSN 0216-6687. FMIPA UNS, Surakarta.
- Rahayu, W.P., 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Riyanto, 2014. *Validasi & Verifikasi Metode Uji: Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi*. Yogyakarta: Deepublish
- Rosaini, Henni., Rasyid, Roslinda., Hagramida, Vinda., 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime) Dari Danau Singkarak. Jurnal Farmasi Higea , Vol 7, No 2, 2015. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas, Padang.
- Rudatin, 1997. Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok
- Santoso. 2005. Teknologi pengolahan kedelai. Fakultas Pertanian Universitas Wdyagama, Malang.
- Saparinto, C., & Hidayati, D., 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius

- Sarwono, 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sayudin, S., Herawati, N., Ali, A., 2015. Potensi Biji Lamtoro Gung Dan Biji Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe Komplementasi Jon Faperta Vol. 2 No. 1 Februari 2015. Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Riau
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, Maya P., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Sinartani, 2008. *Kedelai*. <http://www.sinartanionline.org> diakses pada 15 Desember 2016
- Siregar, M.E., & Bambang R, Prawiradiputra., 1978. *Lamtoro Sebagai Bahan Makanan Ternak*. Lembaran LPP Th . VIII No. 1, 1978. LPP - Bogor.
- Soekarto, S.T., 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Soekarto, S., 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Steenis, CGGJ van., 1981. *Flora, untuk Sekolah di Indonesia*. Jakarta: Pradnya Paramita, Jakarta. Hal. 216 (sebagai *Leucàena glàuca* Bth.)
- Suhardjo, 1989. *Sosio Budaya Gizi*, Bogor: IPB
- Suhardjo, Kusharto., Clara, M. 1999. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suliantari, 2001. *Teknologi Fermentasi Umbi-Umbian dan Biji-Bijian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Suprapti, Lies., 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan: Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprpto, 2004. *Bertanam Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto, 1996. Strategi Untuk Meningkatkan Citra Tempe Sebagai Makanan “Unggulan” Indonesia Masa Depan. Pidato Pengukuhan Sebagai Guru Besar Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya : Malang.
- Tarwotjo, C., Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Wahono, T., 2006. *Dasar-Dasar Uji Indrawi*. FTP. Unversitas Brawijaya. Malang.

- Wardlaw, G.M., 1990. *Protein in Perspectives in Nutrition*. The McGraw-Hill. San Francisco
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, Heri, 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius