

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyono D. K, 2015. “Kandungan Proksimat, Tanin, dan Asam Amino Biji Sorgum (*Sorghum Bicolor (L) Moench*) Yang Mendapat Cekaman Kromium (Proximate Contents, Tannin, and Amino Acid in Sorghum (*Sorghum Bicolor (L) Moench*) under Chromium Stress)”. *Skripsi*, Program Studi Biologi Fakultas Biologi Universitas Kristen Satya Wacana.
- AKG. 2013. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- BSN. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standar Nasional
- BSN. 2015. *SNI Tempe Kedelai*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI
- Dwiningsih, Erna. 2010. “Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan baku Kedelai/Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi*, Program Studi Teknologi Pertanian Uniersitas Sebelas Maret.
- Handjani, Sri, dkk. 2011. *Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Kedelai (Glycine max) Dengan Variasi Penambahan Berbagai Bahan Pengisi (Kulit Ari Kedelai, Millet (Pennisetum spp), Dan Sorgum (Sorghum bicolor)*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol IV.
- Hermawan, 2013. *Usaha Budidaya Sorgum*. Jogjakarta: Pustaka Baru Press
- Haryoto.2000. *Tempe Benguk*. Yogyakarta: Kanisius
- Ismiatun. 2007. *Kudapan Berbahan Tempe*. Surabaya: Tiara Aksa
- Kuswardhani dan Dian S. 2016. *Raja Obat Alami: Manfaat Dan Khasiat Kacang*. Yogyakarta: Andi Offset
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- _____ . 2013. *Pangan dan Kesehatan Jantung*. Bandung. Alfabeta
- Murtini, E.S, Arfat G.R dan Aji S. 2011. *Karakteristik Kandungan Kimia dan Daya Cerna Tempe Sorgum Coklat (Sorgum bicolor)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XXII.

- Oktafiani, N. 2001. "Pengaruh Macam Varietas Kedelai Terhadap Mutu Tempe Selama Penyimpanan Suhu Beku". *Skripsi*, Universitas Brawijaya Malang
- Purwaningsih, Eko. 2010. *Cara Pembuatan Tahu Dan Manfaat Kedelai*. Bekasi: Geneca. <https://books.google.co.id/books?>. [Diakses, 03-01-2018]
- Pusdatin. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Kedelai*. Jakarta: Pusat data dan Siste Informasi Pertanian Kementerian Pertanian
- Setiarto R dan Nunuk W. 2016. *Penurunan Kadar Tanin Dan Asam Fitat Pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi Rhizopus oligosporus, Lactobacillus plantarum dan Saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi LIPI
- _____. 2016. *Pengaruh Fermentasi Fungi, Bakteri asam laktat dan Khamir Terhadap Kualitas Nutisi Tepung Sorgum*. urnal Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi LIPI
- Suarni dan Subagio, H. 2013. *Prospek Pengembangan Jagung Dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian 32(3): 47-55
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan*. Makasar: Pustaka Balai Penelitian Tanaman Serealia Departemen Pertanian.
- _____. 2012. *Potensi Sorgum Sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Jurnal Iptek Tanaman Pangan Vol. 7 (1)
- Sudarmadji, dkk. 2010. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta
- Sumarno, dkk. 2013. *Sorgum*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Suprapti, Lies. 2003. *Pengolahan Tempe*. Kanisius: Yogyakarta. <https://books.google.co.id/books?>. [Diakses, 03-01-2018]
- Susanto, T. 1999. "Rekayasa Perbaikan Teknologi Pembuatan Tempe Kedelai dan Perkembangannya Pada Industri Tempe Generasi Kedua Dan Ketiga". *Skripsi*, Universitas Brawijaya Malang
- Susianto dan Rita R. 2013. *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Jakarta: PenebarPlus
- Setyaningsih, Dwi., Anton A dan Maya P.S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press

- Tejasari. 2005. *Nilai-Nilai Gizi Dan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Wang, H L, dkk. 2012. *Kualitas Biji-Bijian dan Kacang Kedelai Setelah Fermentasi Oleh Rhizopus oligosporus*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Gizi
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- _____. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- _____. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- _____. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama