



DAFTAR PUSTAKA

- Bird, T. 1987. Kimia Fisik Untuk Universitas. Terjemahan: Kwee le Tjien. PT Gramedia, Jakarta.
- Boekel, M.A.J.S.V. 1996. Statistical aspects of kinetic modeling for food science problems. *J. Food Sci.* 61(3) : 477 – 485.
- Cosgrove, D.J. 1970. Inositol Phosphatase of Microbial Origin. Inositol Phosphate Intermediate in the Phosphorylation of the Hexaphosphates of Myo-inositol, Scylloinositol, by a Bacterial (*Pseudomonas sp.*) Phytase. *Aust. J. Biol. Sci.* 23(6) : 1207 - 20.
- Evies, N.T. and H. Reid. 1979. An Evaluation of The Phytate, Zinc, Copper, Iron, and Manganese Content of, and Zn Availability from, Soya-Based Textured-Vegetable-Protein Meat-Substitutes or Meat-Extenders. *Brit. J. Nutr.* 34 : 579 - 589.
- Boland, A. R., George B.G., and Boyd L.O'Dell. 1975. Identification and properties of phytate in cereal grains and oilseed products. *J. Agric. Food Chem.* 23 (6) : 1186-1189.
- Kemeterian Pertanian Republik Indonesia. 1992. SNI 01-3144-1992 tentang Mutu dan Cara Uji Tempe Kedelai.
- Edman Jr, J. W. (1979). Oilseed phytates: nutritional implications. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 56, 736-41.
- Gunlley, M. and O.C. Aworh. 2003. Effect of soaking, dehulling, cooking and fermentation with *Rhizopus oligosporus* on the oligosaccharides, trypsin inhibitor, phytic acid and tannins of soybean (*Glycine max* Merr.), cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp) and groundbean (*Macrotyloma geocarpa* Harms). *J. Food Engineering* 56 : 249 - 254.
- Hardiaz, D. and P. Markakis. 1981. Degradation of phytic acid in oncom (fermented peanut press cake). *J. Food. Sci.* 46 : 523 - 525.
- Hellou, P. 1992. Food Processing Technology, Principles and Practices. Ellis Harword, New York.
- Hackler, L. R., K. H. Steinkraus, J. P. Van Buren, and D. B. Hand. 1964. Studies on the utilization of tempeh protein by weanling rats. *J. Nutrition* 82 : 452 - 456.
- Hariyadi, P. 2000. Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal. Pusat Studi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Heldman, D. R. and Singh R. P. 2001. Introduction to Food Engineering. Academic Press, London.
- Hermana. 1985. Pengolahan Kedelai Menjadi Berbagai Bahan Makanan. Di dalam S. Somaatmadja, M. Ismunadji, Sumarno, M. Syam, S. D. Manurung dan Yuswadi (Eds). Kedelai. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Hermana, M. Mahmud, and D. Karyadi. 2001. Composition and nutrition value of tempe: its role in the improvement of the nutritional value of food. Di dalam Agranoff, Jonathan (ed.). The Complete Handbook of Tempe. American Soybean Association, Singapore.
- Hesseltine, C. W. 1985. Genus *Rhizopus* and tempeh microorganisms. Proceedings, Asian Symposium on Non-salted Soybean Fermentation. Tsukuba, Japan, July 1985. p. 20-26. National Food Research Institute Tsukuba Science City.
- Haryadi, Darwin. 1985. Prospek pengembangan tempe dalam upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat. Di dalam Simposium Pemanfaatan Tempe dalam Peningkatan Upaya Kesehatan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI.
- Harjaten, S. 1989. Bahan Pengajaran Kinetika Reaksi Biokimia. PAU Institut Pertanian Bogor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Killmer, O.L., P.A. Seib, and R.C. Hosoney. 1994. Effects of minerals and apparent phytase activity in the development of hard-to-cook state of beans. *J. Cereal Chem.* 71(5) : 476 – 482.

Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

Kusnandar, F., P. Hariyadi, dan N. Wulandari. 2006. Proses termal. Di dalam : Kusnadar, F., P. Hariyadi, dan E. Syamsir. *Modul Kuliah Prinsip Teknik Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.

Labuza, T.P. and M. Saltmarch. 1981. Kinetics of browning and protein quality loss in whey powder during steady state and non steady state storage condition. *J. Food Sci.* 47 : 92 – 96.

Labuza, T.P. and Kamman, J.F. 1983. Reaction kinetics and accelerated test simulation as a function temperature. Di dalam *Computerated Techniques in Food Technology*. I. Saguy, (ed), p. 71-90. Marcell Dekker, Inc., New York.

Liener, Irvin E. 1989. Antinutritional Factors. Di dalam. Ruth H. Matthews (ed.). *Legumes Chemistry, Technology, and Human Nutrition*. Marcell Dekker, Inc. New York.

Markakis, G. M. and Markakis, 1977. The Phytase of Navy Beans (*Phaseolus vulgaris*). *J. Food Sci.* 42 : 1094.

Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

Reberleas, D. 1973. Phytates in: *Toxicans Occuring Naturally in Foods*. 2nd Ed. National Academy of Sci., Washington DC

Shillippy, B.Q. 2002. Stability of Plant and Microbial Phytases. Di dalam. Reddy, N. Rukma and Shridhar K. Sathe (ed.). *Food Phytates*. CRC Press LLC.

Suherman, M.S. 1989. *Kimia Fisik I*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Tempe & Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Kanisius, Yogyakarta.

Scott, M.L., M.C. Nesheim, and R.J. Young, 1982. *Nutrition of the Chicken*, 3th ed. W.F. Humphrey Press Inc., Geneva, NY.

Seidl, D.S. and I.E. Liener. 1971. *Biochem. Res, Commun.* 42,1101 - 1107.

Shurtleff. W. and A. Aoyagi. 1979. *The Book of Tempeh*. Harper and Row Publisher, New York.

Skoglund, E. and A.S. Sandberg. 2002. Methods for Analysis of Phytate. Di dalam. Reddy, N. Rukma and Shridhar K. Sathe (ed.). *Food Phytates*. CRC Press LLC.

Steinkraus, K. H. 1983. *Handbook of Indigenous of Fermented Foods*. Marcell Dekker Inc., New York.

Sudarmadji, S. 1975. *Certain Chemical and Nutritional Aspects of Soybean Tempe*. Thesis. Michigan State University, Michigan.

Sudarmadji, S and P. Markakis. 1977. Phytate and Phytase of Soybean Tempe. *J. Sci. Food Agric.* 28 : 381-394.

Suhartono, M.T. 1987. *Pengantar Biokimia*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

Wardani, K. and A. Buckle. 1988. Characterization of extra- and intracellular phytases from *Rhizopus oligosporus* used in tempeh production. *Inter. J. Food Microbiol.* 6 : 67 - 79.



- Syarief, R. 1990. Teknologi Pengemasan Pangan. Monograf. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Syarief, R., J. Hermanianto, P. Hariyadi, S. Wiraatmaja, Suliantari, D. Syah, N. E. Suyatma, Y. P. Saragih, J. H. Arisasmita, I. Kuswardani, dan M. Astuti. 1999. Wacana Tempe Indonesia. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Swinbourne, E.S. 1971. Analysis of Kinetic Data. Meredith Corporation, New York.
- Wahyuni, S.H.S. 1995. Biokonversi Dedak Padi oleh Kapang *Aspergillus ficuum* sebagai Upaya Menurunkan Kadar Fitat dan Pengaruhnya terhadap Kinerja Ayam Petelur. Tesis. Program Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Wolf, W.J. and J.C. Cowan. 1977. Soybean as A Food Source. CRC Press. The Chemical Rubber Co., Ohio.
- Zozenski, J. Woodburn. 1975. Phytic acid (Myoinositol hexaphosphate) and phytase activity in four cottonseed protein products. J. Cereal Chem.,52, 665 - 669.
- Zuhra, K. 1992. Mould phytases and their application in the food industry. World J. Microbiol. Biotechnol. 8 : 467 – 472.

Hak Cipta Diliindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.