DAFTAR PUSTAKA

Abdul, 2007, *Analisis Makanan*, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta

Adie dan Krisnawati, 2007. *Biologi Tanaman Kedelai*. Balai Penelitian Kacang- Kacangan dan Umbi- umbian. Malang.

Adisarwanto, 2005. *Kedelai: Budidaya Dengan Pemupukan Yang Efektif dan Pengoptimalan Per n Biutil a Akar*. Penebar Swadaya. Jakarta

Adriani dan Wirjatma, 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana. Jakarta.

Astuti, 2000. *Tempe Dari Indonesia Makanan Yang Bergizi Dan Sehat*. Asia Pacific, Jurnal dari Klinik dan Nutrisi. Jakarta

Astawan, 2007. *Nangka Sehatkan Mata*. http://cybermed. Cbn. Net. Id/cbprtl/cybermed/ detail. aspx?x=Nutrition &y=cybermed1O1O1O414. Diakses tanggal 1 Januari 2012.

Ariani, 2010. *Penguatan Ketahanan Pangan Daerah Untuk Mendukung Ketahanan Pangan.* Jakarta

Astawan, 2005. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.

Ani dan Sumarto, 2016. *Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai*. Jurnal Aplikasi Teknologi PANGAN. 5 (1) tahun 2016.

Astawan, 2009, *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Adie dan Krisnawati, 2007. *Biologi Tanaman Kedelai. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian* (BALITKABI). Malang.

Astawan, 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*, Tiga Serangkai, Surakarta.

Anonym,2007, *Tempe Non Kedelai*. (online) (http://ptp2007. wordpress. com/2009/02/01/tempe non kedelai). diakses tgl 21 November 2013.

Bintang, 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*: Erlangga Jakarta.

Fairus, 2010. *Pengaruh Konsentrasi HCL dan Waktu Hidrolisis Terhadap Perolehan Glukosa yang dihasilkan dari Pati Biji Nangka*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. Yogyakarta.

Guyton, 2001. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran (Indera Kimia-Pengecapan dan Penciuman),* Penerjemah Irawati Setiawan, Penerbit Buku Kedokteran EGC: Jakarta.

Hidayat, 2009. *Tahapan Proses Pembuatan Tempe*. http:// www. Nurhidayat. Tip. Wordpress. com. Diakses tanggal 23 Desember 2010.

Hayati, 2009. *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe dari Biji Nangka.* Jakarta.

Hidayat et. al, 2006. *Mikrobiologi Industri*, Andi, Yogyakarta, Hlm :92;98.

Harmako, dkk 2016. *Pengaruh Pemberian Jumlah Takaran Ragi Terhadap Kandungan Protein Yang Dihasilkan Pada Tempe Biji Nangka*. Jurnal Bioedukasi. 7(1) Tahun 2016.

Irawan, 2007. *Karbohidrat Pulton Sports Science dan Performance Lab*, Jakarta.

Irwan, 2006. Budidaya Tanaman Kedelai (*Glycine max* L. Merr. Universitas Padjajaran Jatinagor.

Murniyati, 2005. *Kedelai Seribu Manfaat*. Penerbit SIC Surabaya.

Muhajir, dkk, 2007. *Peningkatan Gizi Mie Instan dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan.*

Nasiru,dkk, 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu Yogyakarta.

Nusa, dkk, 2014. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan. *Jurnal Agrium* Vol. 19. No. 1:31-36.

Sofia, 2007. *Respon Tanaman Kedelai Pada Tanah Masam*. (Karya Tulis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Suprapti, 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta
.

Rohman. 2013. *Kandungan dan Manfaat dari Biji Beton (Biji Nangka)* http://jurnal–id. blogspot. com/2013/02/kandungan-dan-manfaat-dari-biji-beton. html (Diakses pada tanggal 11 Maret 2014).

Rukmana, 2008. *Budi Daya Nangka*. Kanisius. Yogyakarta:

UNTIDAR