

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, S.A., E.H. Hakim, & L. Makmur, 1990, **Flavonoid dan Phyto Medica, Kegunaan dan Prospek**, *Phyto Medica*, 10(1), 120 - 127 p.
- Anonim, 1984, **Penuntun Praktikum Mikrobiologi**, Diklat Analisis Ketrampilan Teknologi Industri Pangan Angkatan VI, Pusdik. dan Latihan Pegawai, Departemen Perindustrian – Akademi Kimia Analisis Bogor
- Alexopoulos, C.J., & Mims, C.M., 1977, **Introductory Mycology**, 3<sup>rd</sup> Ed., John Wiley and Sons, New York
- Anderson, J.W., 1995, **Health Benefits of Soy Protein** dalam W. Wuryani, S. Priatni, P. Saragih, & R. Syarief (Ed.) **Prosiding Simposim Sehari Pengembangan Industri Makanan dari Kedelai**, Kantor Menteri Negara Urusan Pangan – Puslitbang Kimia Terapan LIPI – Pusbangtepa/FTDC IPB – American Soybean Association, Jakarta, 22 – 28 p.
- Astuty, M., 1995, **Physiological Function of Tempe** dalam W. Wuryani, S. Priatni, P. Saragih, & R. Syarief (Ed.) **Prosiding Simposim Sehari Pengembangan Industri Makanan dari Kedelai**, Kantor Menteri Negara Urusan Pangan – Puslitbang Kimia Terapan LIPI – Pusbangtepa/FTDC IPB – American Soybean Association, Jakarta, 58 – 63 p.
- Buchanan, R.E. & Gibson, N.E., 1974, **Bergey's Manual of Determinative Bacteriology**, The Williams and Wilkins Company, Baltimore, 453 - 454 p.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet & M. Wooton, 1985, **Ilmu Pangan** (penterjemah Hari Purnomo Adiono), Universitas Indonesia Press, 365 p.
- Budiman, Farida., 1987, **Penerapan Fusi Protoplas Pada *Rhizopus spp.***, Skripsi Sarjana, Jurusan Biologi, Institut Teknologi Bandung., 4 – 7 p.
- Cowan, S.T., 1974, **Manual For The Identification of Medical Bacteria**, 2<sup>nd</sup>, Cambridge University Press, 69 -
- Dwidjoseputro, D., 1981, **Dasar-dasar Mikrobiologi**, Penerbit Djambatan, 133 – 137 p.
- \_\_\_\_\_, 1978, **Pengantar Mikologi**, Edisi II, Penerbit Alumni, Bandung, 92 – 102 p.
- Fardiaz, S., 1992, **Mikrobiologi Pangan 1**, PAU Pangan dan Gizi IPB – Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 56 – 203 p.
- Frazier, W.C., & D.C. Westhoof, 1988, **Food Microbiology**, 4<sup>th</sup> Ed., McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1 - 81 p.

- Gams, W., H.A. Van Der Aa., A.J. Van Der Plaats-Niterink, R.A. Samson, & J.A. Stalpers, 1987, **CBC Course of Mycology**, 3<sup>rd</sup> ed., Centraalbureau Voor Schimmelcultures, Baarn – Delft, Institute of The Royal Netherlands Academy of Arts and Sciences, 22 – 41 p.
- Gandjar, I., 1995, **The role Of *Rhizopus* Spesies For Community and Industry dalam Indonesian Food and Nutrition Progress**, 2(1) : 51 – 56 p.
- Gandjar, I., & I. Santoso, 1997, **The Role of *Rhizopus* spp. In Biotechnology dalam S. Sudarmadji, Suparmo & S. Raharjo (Ed.) Proceedings Reinventing The Hidden Miracle of Tempe**, International Tempe Symposium, Bali, Indonesian Tempe Foundation – Ministry of Food Affairs Republic of Indonesia – Indonesian Institute of Sciences – American Soybean Association, 55 – 218 p.
- Gaynor, P., & M. Majeed, 1997, **The Bioactive Phytonutrient From Soybean, Sabinsa Products, New Jersey, USA - 36<sup>th</sup> National Pharmacy and Week Celebration Under The Auspices of Indian Pharmaceutical Forum, U.A.E.**
- Hermana, H., M. Karmini, & E. Affandi., 1997; **Simbiosis of *Rhizopus* sp and Vitamin B12 Forming Bacteria and Gastrointestinal Pathological Findings dalam S. Sudarmadji, Suparmo & S. Raharjo (Ed.) Proceedings Reinventing The Hidden Miracle of Tempe**, International Tempe Symposium, Bali, Indonesian Tempe Foundation – Ministry of Food Affairs Republic of Indonesia – Indonesian Institute of Sciences – American Soybean Association, 163 – 173 p.
- Holt, J.G., N.R. Krieg, P.H.A. Sneath, J.T. Staley, & S.T. Williams, 1994, **Bergey's of Determinatif Bacteriology**, 9<sup>th</sup>, Williams and Wilkins, Baltimore – Maryland, USA, 175 – 570 p.
- Ikehata, H., M. Wakaizumi & K. Murata, 1968, **Antioxidant and Antihemolytic of a New Isoflavone, "Faktor 2", Isolated from Tempeh**, Agr. Biol. Chem., 32(6), 740 – 746 p.
- Iskandar, Y.M., Wuryani, & S. Priatni, 1998, **Aktivitas Enzim  $\beta$ -Glukosidase Dari Kapang Murni *R. oligosporus* Dan *R. oryzae* Serta Gabungannya Dengan Bakteri**, Puslitbang Kimia Terapan – LIPI, Bandung
- Jutono, J., Soedarsono S., Hartadi S., Kabirun, Suhadi, D., & Soesanto, 1980, **Pedoman Praktikum Mikrobiologi Umum**, Departemen Mikrobiologi, Fakultas Pertanian UGM, Yogyakarta
- Kasmidjo, R.B., 1990, **Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya**, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi., Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 1 – 117 p.
- Lay, B.W., 1994, **Analisis Mikroba di Laboratorium**, Edisi I, Penerbit PT RajaGrafindo Persada, Jakarta, 49 p.

- Makfoeld, D., 1983, **Toksikan Nabati Dalam Makanan**, Edisi I, Penerbit Liberty, Yogyakarta, 15 p.
- Manitto, P., 1992, **Biosintesis Produk Alami**, alih bahasa Koensumardiyah, IKIP Semarang Press, Semarang, 460 p.
- Naruki, Sri., 1991, **Penggunaan Inokulum Murni (*Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*) Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Tempe Gembus**, Laporan Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 5 – 21 p.
- Nirnama, 1998, **Bio-transformasi Isoflavon Pada Tempe Dan Prospek Pemanfaatannya Untuk Kesehatan**
- Pantjatjani, T., 1998, **Pengaruh Komposisi Dua Jenis *Rhizopus* Dalam Kedelai dan Campuran Kedelai-Kacang Hijau Terhadap Kandungan Zar Gizi dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Tempe**, Disertasi, Program Pasca Sarjana Universitas Airlangga, Surabaya, 1 – 140 p.
- Pawiroharsono, S., 1995, **Potensi Tempe dan Pengembangan Industri Tempe Generasi – 3**, One Day Simposium on Development of Industrial Food Based on Soybean, Jakarta
- Pelczar, M.J. & E.C.S., Chan, 1986, **Dasar-Dasar Mikrobiologi**, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo, dkk., Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- Raharjo, S., 1993, **Fitonutrien Kedelai Berpotensi Melawan Kanker**, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Rahayu, K., & S. Sudarmadji, 1989, **Mikrobiologi Pangan**, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 21 – 39 p.
- \_\_\_\_\_ 1988, **Proses-proses Mikrobiologi Pangan**, Pusat Antar Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Rukmi, I., 1996, **Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Industri**, Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Diponegoro, Semarang, 3 - 6 p.
- Salle, A.J., 1971, **Fundamentals Principles of Bacteriology**, 5<sup>th</sup> Ed., New York
- Samson, R.A., E.S. Hoekstra, J.C. Frisvad, & O. Filtenborg, 1995, **Introduction To Food-Borne Fungi**, 4<sup>th</sup> ed., Centralbureau Voor Schimmelcultures, Baarn - Delft, 3 – 21 p.
- Siregar, E., & S. Pawiroharsono, 1997, **Inocula Formulation and Its Role for Biotransformation of Isoflavonoid Compounds dalam** S. Sudarmadji, Suparmo & S. Raharjo (Ed.) **Proceedings Reinventing The Hidden Miracle of Tempe**, International Tempe Symposium, Bali, Indonesian Tempe Foundation –

- Ministry of Food Affairs Republic of Indonesia – Indonesian Institute of Sciences – American Soybean Association, 85 – 98 p.
- Smith, J. E., 1995, **Bioteknologi**, alih bahasa Andry Hartono, Edisi II, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, 115 – 127 p.
- Sriani, 1994, **Metoda Sampling dan Analisis Laboratorium Bakteri Air**, Kursus Penyusunan Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (Tipe B), Pusat Penelitian Lingkungan Hidup, Lembaga Penelitian Universitas Diponegoro, Semarang
- Suharto, I., 1995, **Tempe Unggul Melalui ISO 9000 Menuju Industri Pangan Modern**, Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern, Menpangan – FT UGM – PSW UGM – Dolog DIY, Yogyakarta
- Suriawiria, U., 1989, **Mikroba Lingkungan (Mikroba dan Lingkungan)**, Bahan Pengajaran, Jurusan Teknik lingkungan, FTSP - PAU Bioteknologi, Institut Teknologi Bandung, Bandung
- Suwaryno, Oyon., & Ismeini, Yusti., 1988, **Fermentasi Bahan Makanan Tradisional**, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 23 p.
- Timotius, K.H., 1982, **Mikrobiologi Dasar**, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga, 56 p.
- Triwitono, P., 1996, **Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dan Tepung Tempe Gembus Sebagai Bahan Dasar Keripik (Chips) : Pengaruh Jenis Tepung Pencampur Yang Ditambahkan Terhadap Sifat-sifatnya**, Laporan Penelitian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 3 – 6 p.
- Winarno, F.G., 1995, **Enzim Pangan**, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 60 p.
- Wuryani, W., 1998, **Satu Lagi, Khasiat Dari Tempe**, Puslitbang Kimia Terapan, LIPI, Bandung
- Wuryani, W., 1997, **The Effect of Tempe Starters and Fermentation Time on Antihemolytic Activity of Isoflavones dalam** S. Sudarmadji, Suparmo & S. Raharjo (Ed.) **Proceedings Reinventing The Hidden Miracle of Tempe**, International Tempe Symposium, Bali, Indonesian Tempe Foundation – Ministry of Food Affairs Republic of Indonesia – Indonesian Institute of Sciences – American Soybean Association, 211 – 218 p.
- Yeong, B.Y., 1995, **The Nutritional Role of Soy in Health and Disease Prevention dalam** W. Wuryani, S. Priatni, P. Saragih, & R. Syarief (Ed.) **Prosiding Simposim Sehari Pengembangan Industri Makanan Dari Kedelai**, Kantor Menteri Negara Urusan Pangan – Puslitbang Kimia Terapan LIPI – Pusbangtepa/FTDC IPB – American Soybean Association, Jakarta, 4 – 21 p.