

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, J. 1999. *Louis Camille Maillard*. Ed. Médicales Internationals: Paris.
- Arel, A., Miftahur R., Sandra T.J.F. 2019. “Pengaruh Lama Fermentasi Dan Jenis Ragi Terhadap Tempe Biji Durian (*Durio zibethinus*)”. Dalam Jurnal Farmasi dan Kesehatan. Vol 9(1)
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Berlin: Springer Berlin
- Bergquist, D.H. 1973. *Egg Dehydration*. Dalam: W. J. Stadelman dan O. J. Cotterill (Editor). *Egg Science and Technology*, p. 190. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. DGHP/IDP. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet and Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Budiono, A.R. 2016. *Pengaruh Jenis Kapang Terhadap Aktivitas Fermentasi Tempe Saga Pohon (*Adenantha pavonina L.*)*. Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Bujang, A., N.A. Taib. 2014. “Changes On Amino Acids Content In Soybean, Garbanzo Bean And Groundnut During Pretreatments And Tempe Making”. Dalam Sains Malaysiana. Vol 43(4). Hal. 551–557.
- Carien, S., E. Stephani, dan Tomi. 2008. *Reaksi Mailard Pada Produk Pangan*. Dalam Program Kreativitas Mahasiswa. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Frazier, C, W., D.C Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. 2nd ed. McGraw- Hill Publisher Inc., New Delhi: India.
- deMan. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB-Press.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. *Karakteristik kimia dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angkak serta variasi lama fermentasi*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Estiasih, T., K.G.S. Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

- Fadrida, A., S. Kasmita, Y. Asmar, dan Y. Liswarti. 2008a. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- , 2008b. *Patiseri* . Jilid II . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gasvers, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan Untuk Ilmu-Ilmu Teknik dan Biologi*. Bandung: Armico.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hidayat, A. 2014. Penjelasan dan Teori Uji Kruskal Wallis H. <https://www.statistikian.com/2014/07/uji-kruskall-wallis-h.html>. [diakses 20 Januari 2021].
- Haryoto. 1996. *Membuat Telur Asin*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hamdiyati, Y. 2011. *Pertumbuhan dan Pengendalian Mikroorganismen II*. Diklat Kuliah. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Hsiao, N.W, Chen, Y., Kuan, Y.C, Lee, Y.C., Lee, S.K., Chan, H.H., Kao, C.H. 2014. "Purification and Characterization of an Aspartic Protease From The *Rhizopus Oryzae* Protease Extract, Peptidase R". In *Electronic Journal Of Biotechnology*. Vo. 17. Hal. 89-94.
- Kaewmanee, T., Benjakul S, and Visessanguan W. 2011. "Effects of Salting Processes and Time on the Chemical Composition, Textural Properties, and Microstructure of Cooked Duck Egg". In *Journal of Food Science*. Vol. 76(2). Hal. 39-47.
- Karmini, M., D. Sutopo, dan Hermana. 1996. "Aktivitas Enzim Hidrolitik Kapang *Rhizopus sp* Pada Proses Fermentasi Tempe". <https://media.neliti.com/media/publications/223431-aktivitas-enzim-hidrolik-kapang-rhizopus.pdf>. [diakses 20 Desember 2019].
- Kasim, R., S.A. Lipoto, M. Limanu, dan S. Kadir. 2018. "Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu". Dalam *Jurnal Technopreneur*. Vol. 6(2). Hal. 41-48.
- Kasmidjo, R.B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Brooks. J., and D.J. Taylor. 1955. *Egg and Eggs Product*. London: Her Majesty's Stationery Office.

- Julianto, P.A. 2018. “Ketersediaan Telur dan Daging Ayam Aman”. <https://biz.kompas.com/read/2018/05/11/184455128/ketersediaan-telur-dan-daging-ayam-aman?page=all>. [16 Desember 2019].
- Losson, J.N. 2016. *The Maillard Reaction Reconsidered*. New York: Taylor & Francis Group CRC Press.
- Medion. 2016. “Agar Warna Kuning Telur Tidak Pucat”. Info Medion. www.medion.co.id. [12 Februari 2020].
- Marjorie. P.P., and M.C. Ada. 1990. *Experimental Food Science*. San Diago: Academic Press, Inc.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiono. 2014. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Muchtadi, R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- M James, J. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6th ed. Aspen Publisher Inc. Gainthersburg: Maryland.
- Nguju, A.L., P.R. Kale., dan B. Sabtu. 2018. “Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali”. Dalam Jurnal Nukleus Peternakan. Vol. 5(1). Hal. 17-23.
- Novitasari, 2006. “Sifat Fisik Dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras Dengan Penambahan Taraf Asam Sitrat Yang Berbeda”. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Nusa, I.M.H.D., Suarti, B., dan Marbun, R.A 2017. “Penambahan Ragi Tempe Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Mutu Tepung Albumin Telur Puyuh”. Dalam Jurnal Agrium. Vol.20(3).
- Oktaviani, H., N.K.T. Martuti, dan N. R. Utami. 2012. “Pengaruh Pengasinan Terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek Yang Diberi Limbah Udang”. Dalam Jurnal Life Science. Vol.1(2). Hal. 106-112.
- Purba, M. 2014. “Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida”. Dalam Jurnal Wartazoa. Vol.24(3). Hal. 109-118.
- PT. Novindo. 2017. “Pengeringan Beku (Freez Drying)”. <http://novindo.co.id/2017/02/02/pengeringan-beku-freeze-drying/>. [diakses 19 Januari 2021].

- Rachman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi Bahan Pengajaran*. Bogor: Penerbit Institut Pertanian Bogor.
- Rahma, A., Faizah. H, dan Rahmayuni. 2017. “*Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar*”. Dalam Jurnal Faperta. 4(1).
- Retiaty, F., N. Kurniawati, dan Komari. 2012. *Pengaruh Ketebalan Substrat Pada Fermentasi Tempe Terhadap Kadar Vitamin B1*. Panel Gizi Makanan. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. Jakarta: Badan Litbangkes
- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. 2ndEd. John Wileyand Sons, Inc: New York.
- Romantika, E. 2013. *Pengaruh Lama Fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur Pan Drying terhadap dari Kadar Air, Rendemen, Daya Buih dan Kesatbilan Buih*. Thesis. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Riansyah, A., S. Agus., dan N. Rodiana. 2013. “*Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) Dengan Menggunakan Oven*”. Dalam Jurnal Fishtech. Vol. 2(01).
- Rudystina, A. 2020. “*Perbedaan Manfaat Kuning Telur dan Putih Telur*”. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-kuning-telur-dan-putih-telur/#gref>. [30 September 2020]
- Saidin, 2008. “*Isolasi Jamur Penghasil Enzim Amilase dari Substrat Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*”. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan lam. Universitas Ahmad Dahlan.
- Sapuan dan N. Soetrisno. 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.
- Saputra. R., D. Septinova, dan T. Kurtini. 2015. “*Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Warna Kerabang Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras*”. Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. Vol. 3(1). Hal. 75-80.
- Sari, F.R.E., Rukmiasih., dan R.R.A Maheswara. 2013. “*Karakteristik Kimia Dan Total Mikroba Telur Asin Dengan Lama Pengovenan Yang Berbeda Selama Penyimpanan*”. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 71-75.

- Setyohadi. 2006. *Proses Mikrobiologi Pangan (Proses Kerusakan dan Pengolahan)*. Medan: USU-Press.
- Scherllat, J.A. 1975. *Fungal Protein Form Corn*. Waste Effluents. Wegenigen: Veenman.
- Sherman, K. 2016. “*Jenis Makanan Fermentasi yang Memiliki Cita Rasa Enak*”. <https://magazine.job-like.com/jenis-makanan-fermentasi-yang-memiliki-cita-rasa-enak/>. [12 September 2020].
- Sitorus, S.A. 2015. “*Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan dan Penawaran Telur Ayam Ras di Kota Medan*”. Studi Kasus. Universitas Sumatera Utara.
- Standard Nasional Indonesia .1996. *Tepung Telur*. Badan Standarisasi Nasional.
- Standart Nasional Indonesia. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Suabaya: UNESA University Press.
- Syarief, R., dan Irmawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Thohari, 2018. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Telur*. Malang: Penerbit UB Press.
- Usmiati, S., dan Juniawati, J. 2011. “*Karakteristik dadih probiotik menggunakan kombinasi lactobacillus casei, lactobacillus plantarum, dan bifidobacterium longum selama penyimpanan*”. Dalam Jurnal Gizi dan Pangan. Vol. 6(1). Hal. 1-12.
- Wahyudi, A. 2018. “*Pengaruh Variasi Suhu Ruang Inkubasi terhadap Waktu Pertumbuhan Rhizopus Oligosporus pada Pembuatan Tempe Kedelai*”. Program Studi Teknik Kimia. Universitas PGRI. Palembang. Vol. 3(1).
- Widarta, R.W.I. 2020. “*Teknologi Susu, Daging, dan Telur. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*”. Disertasi. Universitas Udayana.
- Winarno, F.G., dan Fardiaz S. 1979. “*Biofermentasi dan Biosintesa Protein. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian*”. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Desrosier, N. 1977. *Elements of Food Technology*. India: AVI Publishing Coy

- Yulia, R., A. Hidayat, A. Amin, dan Sholihati. 2014. "*Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Organoleptik pada Tempe dari Biji Melinjo (Gnetum gnemon L)*". Dalam Jurnal Rona Teknik Pertanian. Vol. 12(1). Hal. 50-60.
- Yumna, M.H., A. Zakaria, dan V. M. A. Nurgiartiningsih. 2014. "*Kuantitas dan Kualitas Telur Ayam Arab (Gallus turcicus) Silver dan Gold*". Dalam Jurnal Ilmi-Ilmu Peternakan. Vol. 23(2). Hal. 19-24.