

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, I. 2008. *Buat Tempe Yuuuuk*. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. (Diakses pada tanggal 27 Mei 2009).
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anderson JW. 2003. *Diet first, then medication for hypercholesterolemia*. Journal of the American Medical Association 290:531-533.
- Anonim . 2009. *Tempe*. <http://mamieksyamil.multiply.com/recipes/item/100> (Diakses pada tanggal 15 November 2009).
- Asikin N. 2001. *Antioksidan dan Penilaian Status Antioksidan*. Di dalam Proseding Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan : Dasar Aplikasi dan Pemanfaatan Bahan Alam. Bagian Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Aspiatun. 2004. *Mutu dan Daya Terima Sosis Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dengan Penambahan Jantung Pisang*. Skripsi Sarjana Jurusan Gizi Masyarakat, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr (2000) 9(4): 322–325. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. (Diakses pada tanggal 27 Mei 2009).
- Bisping B, L Hering, U Baumann, I denter, S Keuth and HJ Rehm. 1993. *Tempe fermentation: some aspects of formation of γ -linolenic acid, proteases and vitamins*. Bvotech. Ad. Vol: 11:481-493.
- Brata-Arbai AM. 2001. *Cholesterol Lowering Effect of Tempe*. Di dalam *The Complete Handbook of Tempe*. Jakarta : American Soybean Association.

- Buckle, K. A. dan T. Hecht. 1987. *Temperature Preference and Optimum Temperature for Growth of African Sharptooth Catfish (Clarias gariepinus) Larvae and Post Larvae*. Aquaculture, 63 : 205 – 214.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 2008. *Riset Kesehatan Dasar 2007*.
- Gardner CD, Newell KA, Cherin R, dan Haskell WL. 2001. *The Effect of Soy Protein With or Without Isoflavones Relative to Milk Protein on Plasma Lipids in Hypercholesterolemic Postmenopausal Women*. Am J Clin Nutr
- Ghozali DS. 2008. *Pengaruh diet tempe terhadap kesembuhan luka pada tikus diabetes yang diinduksi streptozotocin (STZ)*. (Skripsi). Bogor: Program studi GMSK, Faperta, Institut Pertanian Bogor.
- Grundy SM. 2008. *Multifactorial etiology of hypercholesterolemia. Implication for prevention of coronary heart disease*. Arterioscler, Thromb, Vasc, Biol 11:1619-1635.
- Harahap, M. 2003. *Pemanfaatan Germ Gandum dalam Pembuatan Chicken Sosis*. Skripsi Sarjana Jurusan Gizi Masyarakat, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hartiningrum, S. Y. 2010. *Pengaruh Pemberian Formula Preda dan Tempe Terhadap Lama Penyakit Diare Akut Pada Anak Usia 6 - 24 Bulan*. Thesis. Program Pasca Sarjana, Universitas Diponegoro Semarang.
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada tanggal 20 Oktober 2009).
- Kusumah, D. 2008. *Potensi Pemanfaatan Tempe Kedelai dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Diabetes dengan Komplikasi Gangren*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan RI*. 2007
- Mann, Jim and A. Stewart Truswell (ed). 2007. *Essentials of human nutrition (Third edition)*. Oxford University Press.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi). 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.

- Pramana, D. G. 2008. *Efek Pemberian Ekstrak Tempe Terhadap Kolesterol Total dan Profil Lipoprotein Plasma Darah Kelinci*. Skripsi Sarjana Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor.
- Pudjirahaju, A. 2008. *Studi Pengembangan Tepung Tempe Sebagai Bahan Substitusi Pada Formula Enteral Rumah Sakit (Hospital Made)*. Jurnal Kesehatan. Dosen Jurusan Gizi Malang Poltekkes Depkes Malang.
- Schlenker, ED and Sara Long. 2007. *Williamms'Essentials of Nutrition and diet therapy*, Ninth Edition. Mosby Elsevier.
- Sofian A. 2005. *Potensi Produk Fermentasi Kacang Kedelai Sebagai Pengendali Kadar Kolesterol Darah*. Skripsi. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Suarsana Nyoman, Suprayogi A, Ni Nyoman Werdi S, Tutik W. 2006. *Penggunaan Ekstrak Tempe Terhadap Fungsi Hati Tikus dalam Kondisi Stres*. Kedokteran Hewan Indonesia.
- Sudarmadji S and P Markakis. 1978. *Lipid and other changes occurring during the fermentation and frying of tempeh*. *Fd. Chem*:3.
- Sudarmadji S and Pericles M. 1977. *The Phytate and phytase of soybean tempeh*. *J. Sci. Fd Agric* 28:381-383.
- Suprpti ML. 2003. *Pembuatan Tempe*. Penerbit: Kanisus, Yogyakarta.
- Survei Kesehatan Rumah Tangga. 2002. *Departemen Kesehatan Republik Indonesia*.
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. <http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. (Diakses pada tanggal 27 Mei 2009).
- Suzuki T, Kohno H, Hasegawa A, Toshima S, Amaki T, Kurabayashi M, et al. 2002. *Diagnostic implications of circulating oxidized low density lipoprotein levels as a biochemical risk marker of coronary artery disease*. *Clin Biochem*; 35:347-53.
- Syafril RSP. 2006. *Evaluasi Keberadaan Glukosamin pada Tempe Murni*. Skripsi. Bogor: Fakultas Pertanian, IPB.
- Tambun, R. 2006. *Buku Ajar Teknologi Oleokimia*. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Utari, D. M. 2011. *Efek Intervensi Tempe terhadap Profil Lipid, Superoksida Dismutase, LDL Teroksidasi dan Malondialdehyde pada Wanita Menopause*. Thesis. Program Pasca Sarjana, Program Studi Ilmu Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Institut Pertanian Bogor.
- Vytorin. 2005. *Source of Cholesterol*. http://www.Vytorin.com/ezetimibe_simvastatin/vytorin/consumer/source_of_cholesterol/index.jsp. [Juni 2008].
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz & D. Faediaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.