

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, I. 2008. Buat Tempe Yuuuuk. [Http://iqbalali.com/2008/05/07buat-tempe-yuuuuk/](http://iqbalali.com/2008/05/07buat-tempe-yuuuuk/). [02 Juli 2017].
- Anonim. 2014. Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Beberapa Makanan. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensoris Tempe dengan Variasi Bahan Baku kedelai/Beras dan Penambahan Angak Serta Variasi Lama Fermentasi. Skripsi Fakultas Pertanian Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Kustyawati, M. E. 2009. Kajian Peran Yeast dalam Pembuatan Tempe (*Study on the Role of Yeast in Tempe Production*). Dalam jurnal penelitian *AGRITECH*, Vol. 29, No.2, Bandar Lampung.
- Hidayat, N. 2009. Tahapan Proses Pembuatan Tempe. Teknologi Industri Pertanian. <http://nurhidayat.lecture.ub.ac.id/2009/04/28/tahapan-proses-pembuatan-tempe/>. [12 Juli 2017].
- Mujianto. 2013. Analisis faktor yang mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. Dalam jurnal *REKA Agroindustri*. Vol. I, No. 1. Surabaya.
- Mursyid, M. 2013. Cara Membuat Tempe yang Baik dan Benar. [Http://mursyid1987.blongsport.co.id/2013/10/proses-pembuatan-tempe-yang-baik-dan.html?m=1](http://mursyid1987.blongsport.co.id/2013/10/proses-pembuatan-tempe-yang-baik-dan.html?m=1) [13 Juli 2017]
- Indriani, P. 2012. Sumber Daya Energi. <http://indrianipratiwi.wordpress.com/2012/0130/sumber-daya-energi/> [12 Juli 2017].
- Sanders, M.S and Mc Cormick, E.J. 1987. *Human Factor in Engineering and Design, Sixth ed.* Mc Graw-Hill Book Company.
- Stout, B. A. 1990. *Energy conservation and use of energy utilization in agricultural*. CRC Press. Inc, Bocara, Frouida, USA.
- Suprapti, M. L. 2003. Pembuatan Tempe. Kainisius, Yogyakarta.

Widianarko. 2002. Tips Pangan “Teknologi Nutrisi, dan Keamanan Pangan”.
Grasindo Jakarta.