

DAFTAR PUSTAKA

- Adini Alvina., Dany Hamdani. 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. Jurnal Pangan Halal Volume 1 Nomor 1. Bogor. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.
- Agustin, T. A. (2010). Mutu fisik dan mikrostruktur kamaboko ikan Kurisi (*nemipterus nematophorus*) dengan penamabahan karaginan. Jurnal pengolahan hasil perikanan indonesia, 15, 1.
- Al-Layla, M.Anis et.al.1978. Water Suplay Engineering Design. Ann Arbor Science Publishers Inc. Michigan. USA.
- Andarwulan, N dan P. Hariyadi, 2004. Optimasi Produksi Antioksidan pada Proses Perkecambah Biji-Bijian dan Diversifikasi Produk Pangan Fungsional dari Kecambah yang Dihasilkan. <http://web.ipb.ac.id>. [31 Desember 2009].
- Antonius, O. Salim, L. Sandjaja, B. (2013). Sindrom Metabolik Di Kota Jayapura. Buletin Penelitian Kesehatan, 41 (4): 200 – 206.
- Arpah. 2001. Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M., 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe Persembahan Indonesia Untuk Dunia. Jakarta: Badan Standarsisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Cahyadi, W. 2007. Teknologi dan Khasiat Kedelai. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyawati, A. (2011). Composition, *textural quality and gel strength of Surimi prepared from striped catfish (pangasianodon hypophthalmus, souvage, 1878)*. Fishery Technology, 51, 106-111.
- Chaijan M, Benjakul S, Visessanguan W, Faustman C. (2004). *Characteristics and gel properties of muscles from sardine (Sardinella gibbosa) and mackerel (Rastrelliger kanagurta) caught in Thailand. Food Research International. 37,10, 1021-1030.*
- Chairita, H. Santoso, L dan Santoso, J. (2009). Karakteristik bakso ikan dari campuran surimi ikan layang (*Decapterus sp.*) dan ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) pada penyimpanan suhu dingin. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 8, 1, 4658.
- Dakwani, T. 2019. Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 11(1), 69. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>
- De Man, J. M. (2007). *Kimia makanan* (Kosasih Padmawinata). Bandung: ITB Press.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Departemen Kesehatan RI. 2011. Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. Dir. 1991. Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2011. Food Safety Issues In South East Asia. Department of Food Science and Technology.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2011. Food Safety Issues In South East Asia. Department of Food Science and Technology.

- Dewi, Ratna Stia dan Saefuddin Aziz. 2011. " Isolasi Rhizopus Oligosporus Pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas". Jurnal Molekul. 6 (2): 93 - 104 .
- Dwinaningsih, Erna Ayu. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Iana Fermentasi. Skripsi Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Elizabeth, dkk. (2015). Karakteristik surimi fillet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang disimpan pada suhu dingin. (skripsi). Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, Dedi, Andarwulan, N., Wijaya, H., dan Puspitasari, N. L. 1992. Petunjuk Praktikum Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. IPB-Press, Bogor.
- Faridah, D.N, Kusumaningrum, H.D, dan Indrasti, D. (2013). Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Bogor; Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Firdaus, Muhammad.2008. Manajemen Agribisnis. Jakarta: Bumi Aksara
- Floros.J.D. ,V. Gnanasekharan, V.. 1993. Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Chemical,Biological, Physical And Nutrisional Aspects, (G.Charalambous, ed.).Elsevier Publ. London.
- Gaffar f, Vanessa. 2007. CRM dan MPR Hotel (CRM dan Marketing) Public Relations. Bandung: Alfabeta.
- Hala, Yusminah, dan Hartono. 2016. Penuntun Pengantar Bioteknologi. Makassar : Universitas Negeri Makassar.
- Harahap, S. S. 2002. Analisa Kritis Atas Laporan Keuangan. Jakarta : PT Raja Grfindo Persada.
- Harris, A. dan Fadli, Z. (2014). Fortifikasi protein surimi manyung terhadap tingkat kesukaan donat. Jurnal Perikanan Kelautan, 6, 2.
- Haryati, S., Sya'rani, L., dan Agustini, T. (2015). Pengaruh jenis tepung dan cara pemasakan terhadap mutu bakso dari surimi ikan hasil tangkap sampingan (hts). Jurnal Pengolahan hasil perikanan. 4, 1.
- Heizer, Jay dan Barry Render. (2015), Operations Management (Manajemen Operasi), ed.11, Penerjemah: Dwi anoegrah wati S dan Indra Almahdy, Salemba empat, Jakarta.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. Jurnal Litbang Pertanian. 27, 4.
- Hubeis, M. 2012. Manajemen Kreativitas dan Inovasi Dalam Bisnis. Jakarta: Penerbit PT. Hecca Mitra Utama.
- Hui, Y. H., Goddik, L. M., Hansen, A. S., Josephen, J., Nip, W. K., Stanfield, P. S., dan Toldra, F. 2004. Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology. USA: Marcel Dekker Inc.
- Hui, Y. H., Goddik, L. M., Hansen, A. S., Josephsen, J., Nip, W.K., Stanfield, P. S., dan Toldra, F. 2004. "Hanbook of Food and Beverage Fermented Food and Beverage Technology". Marcel Dekker Inc, USA.
- Ibrahim & Yacob. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ismayani, Y. 2007. 100+ Tip Antigagal Bikin Kue.Pt Kawan Pustaka. Jakarta : 1-5.
- Jay, D. Lessner, F. dan Golden, H. (2005). *Microbial transglutaminase affects gel properties of golden threadfin-bream and pollack surimi. Journal Food Science.* 65, 4, 694-699.
- Junaidi. 2009. Indikator Pemanfaatan Fasilitas.In<http://repository.ac.id>. Diakses 6 Februari 2021.
- Kadariah. 1999. Evaluasi Proyek Analisis Ekonomi. Jakarta. Lembaga Penelitian Fakultas Ekonomi UI.

- Kadarsan, H. 1992. *Keuangan Pertanian dan Pembiayaan Perusahaan Agribisnis*. Jakarta: PT Gramedia.
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi Dan Biokimia Pengolahan Serta Manfaatnya*. Yogyakarta. UGM.
- Kasmir. 2009. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kotler dan Armstrong. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jilid 1 dan 2. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Philip. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1 dan 2. Jakarta : PT Indeks Kelompok Gramedia.
- Kurniawan, A. W. 2012. *Aplikasi Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Harga Pokok Penjualan HPP Dengan Metode Average*. *Techno.com*, 11, pp. 12–17
- Kusnandar, F. (2006). *Kimia pangan komponen pangan*. Jakarta: PT. Dian.
- Kuswadi. 2008. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan akutansi Keuangan dan Akutansi biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Mc.Cabe, Warren L. 2002. *Unit Operation of Chemical Engineering*. Edition 4th. Mc. Grow Hill International Book Co : Singapore.
- Menkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 63/KEP/M.PAN/7/2003. Tentang Rekam Medis*. Jakarta: Kementrian Republik Indonesia
- Muhajir. 2007. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya edisi 5*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Mulyadi. 2016. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rahayu, et al. 2015. *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai Edisi 1*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Riyanto, B. 2013. *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*. Edisi Keempat. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Salim, Emil. 2013. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Lily Publisher. Suprapti 2003
- Sarwono, B. 2002. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sarwono, B. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sigit, S. 1990. *Analisa Break-even*. Yogyakarta : Penerbit BPFE.
- Subranti. 1996. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : Tiga Serangkai.
- Sudarmadji, et al. (2003). *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sulistiyo, C. N. 2006. *Pengembangan brownies kukus tepung ubi jalar (Ipomoea Batatas L.) di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Suliyanto. 2010 *Studi Kelayakan Bisnis. Pendekatan Praktis*. Yogyakarta: ANDI.
- Sumantri, A. 2015. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Sundari, D, Almasyuhri dan A. Lamid. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. No. 29, Jakarta
- Suparlan, 2012. *Pengantar Pengawasan Hygine Sanitasi Tempat- Tempat Umum dan Usaha-usaha untuk umum*. Surabaya: Duatujuh.
- Suprapti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta
- Suwardjono. 2008. *Teori Akuntansi: Perencanaan Pelaporan Keuangan*. Yogyakarta: BPFE.
- Syarief dan H. Halid, 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.

- Tamam, B. (2019) "Proteomic study of bioactive peptides from tempe," *Journal of Bioscience and Bioengineering*. Elsevier Ltd, 128(2), hal. 241–248. tingkat kesukaan *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6, 2.
- Warren, Fess, & Reeve. 2005. *Pengantar Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Widowati. L. R., Sri Widati, U. Jaenudin, dan W. Hartatik. 2004. *Pengaruh Kompos Pupuk Organik yang Diperkaya dengan Bahan Mineral dan Pupuk hayati Terhadap Sifat-sifat Tanah, Serapan Hara dan Produksi Sayuran Organik*. Laporan Proyek Penelitian Program Pengembangan Agribisnis. Balai Penelitian Tanah. TA. 2004.
- Wijanarko & Bambang, S. 2002. *Analisis Hasil Pertanian*. Malang : Universitas Brawijaya
- Winarno, F. G. 1992. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yudana. 2003. *Tempe Makanan Seumur Hidup*. Semarang Metro, Semarang.