

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, P.Y. dan S. S. Yuwono. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 59-69.
- Arianto, S. (2008). Kelengkapan Fasilitas Belajar. (http://repository.upi.edu/operator/upload/s_pts_045267_chapter2.pdf). Diakses pada tanggal 2 Juni 2018
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia, Jakarta. http://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf. Diakses pada tanggal 16 Januari 2020.
- Caesarra Nur Ramadhanny. 2015. <http://www.kerjanya.net/faq/17906-daun-bawang.html>. (diakses pada 15 februari 2019).
- Cahyadi, W. 2007. Teknologi dan Khasiat Kedelai. Jakarta: Bumi Aksara.
- 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>
- Departemen Kesehatan RI. Dir. Bin. 1991. Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- 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.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2011. Food Safety Issues In South East Asia. Department of Food Science and Technology.
- Hidayat, dkk. (2006). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- 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.

- Junaidi. 2009. Indikator Pemanfaatan Fasilitas. In <http://repository.ac.id>. Diakses 25 Mei 2013.
- 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.
- Menkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 63/KEP/M.PAN/7/2003. Tentang Rekam Medis. Jakarta: Kementerian Republik Indonesia
- Muhajir, A. 2007. Peningkatan Gizi Mie Instan Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Muthohar dan Setyanova, 2004. PENGARUH PENAMBAHAN PUREE LABU SIAM (*Sechium Edule*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus Commersoni*). E-Journal Boga. 4 (3) : 79-84
- Nastiti, N. 2016. Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. Bahan Pangan. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Rahayu, et al. 2015. Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai Edisi 1. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Salim, Emil. 2013. Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sarwono, B. 2010. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sumantri, A. 2015. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Suparlan, 2012. Pengantar Pengawasan Hygine Sanitasi Tempat- Tempat Umum dan Usaha-usaha untuk umum. Surabaya: Duatujuh
- Tamam, Badrut. 2019. Peptida Bioaktif Dari Tempe; Telaah Bioinformatika dan Karakterisasi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wibawa, Y. A. 2010. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Proses Pembuatan Tempe dengan Bahan Baku Kedelai Lokal Varietas Grobogan. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Yudana. 2003. Tempe Makanan Seumur Hidup. Semarang: Semarang Metro.