

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S., Turjanah R., Laela, U 2017 Pengaruh Konsentrasi Starter Dan Konsentrasi Larutan Garam Pada Percobaan Fermentasi Biji Nangka Menjadi Tauco *Prosiding Seminar Nasional Sains dan teknologi* Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta , 1-2 November.
- Agostinho, A.J., Oliveira de Sousa, W., Anunciação D.S., Santos, C 2016 Simple and Sensitive Spectrophotometric Method for Phytic Acid Determination in Grains *Food Anal. Methods* 9:2087–2096 DOI 10.1007/s12161-015-0387-0.
- Amar,A.2018. Tempe dan Keju Saga (*Adenanthera pavonina*. L) sebagai makanan Berkualitas yang Layak di Produksi .Dalam Buku *Pangan Indonesia yang berkualitas* Ed. Santoso, U., Rahayiu, W.P., Pambayun, R., Giyatmi, Ardiansyah . pp 145-148. Interlude Yogyakarta ISBN602587321-8.
- Amar, A., Nurani, D., .2012. Potential and nutritional performance of Tempe saga as functional food candidate Proceeding Scientific International Seminar, Indonesia Food Technolgy Asoociation, Jakarta.
- Amar,A; S.Makosim, Marwati. 2017. Karakteristik Keju Lunak Saga(*Adenanthera pavonina*, Linn.) dengan berbagai Kemasan dan Waktu Simpan yang berbeda *Jurnal IPTEK ITI* 1 (2) Doi.10.13140/RG.2.2.14718.89927.
- Amanatie,.2008. Pelatihan Pembuatan Tauco Bagi Ibu – ibu Kelompok Lingkungan Dusun Candi, Jati Ayu, Karang Mojo Gunung Kidul. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Univesitas Negeri Yogyakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Hariyadi, P., .2011.*Analisi Kimia pangan* Universitas Terbuka Jakarta.
- Anwar, K., .1994. Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Saga Pohon Pada Mutu tauco.[skripsi] Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- AOAC International. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, Gaitherburg.
- Astawan M .2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian* Penebar Swadaya.Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. Penetapan Batas Maksimum Cemaran MikrobaDanKimiaDalamMakanan. Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan RepublikIndonesiaNomorHk.00.06.1.52.4011<https://codexindonesia.bsn.go.id/upl>

oads/download/Regulasi%20Pangan%20BPOM%20No%20HK.00.06.1.52.4011.pdf. diakses pada tanggal 18 Februari 2021.

- Badan Pusat Statistik .2019. Impor Kedelai Menurut Negara Asal Utama, 2010-2018. <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2015/impor-kedelai-menurut-negara-asal-utama-2010-2018.htm> diakses pada tanggal 1 April 2020.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Kabupaten Pati dalam Angka 2015. BPS, Pati.
- Barus, T., Suwanto,A., Wahyudi,A. T. dan Wijaya, H. 2008. Peran bakteri dalam pembentukan rasa pahit tempe; analisis biologis mikrobiologis dan molekuler berdasarkan gen rRNA 16S. *Mikrobiologi Indonesia* 2: 17-21.
- Basri,.1992. Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Pada Beberapa Karakteristik Tauco Saga Pohon. [skripsi] Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Djayasupena, S., Korinna G.S, Rachman, S.D & Pratomo, U. 2014. Potensi Tauco Sebagai Pangan Fungsional. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Padjadjaran
- Destika, 2010. Potensi Biji Saga Pohon (*adenanthera pavonin*) Sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Pembuatan Tempe (Uji Kadar Protein dan Organoleptik). Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang.
- Efriwati, Suwanto, A., Rahayu, G. dan Nuraida, L. 2013. Dinamika populasi ragi dan bakteri asam laktat (LAB) selama produksi tempe. *Jurnal Hayati Ilmu Bio*20(2): 57-64.
- Fardiaz, S .1989.*Mikrobiologi Pangan* IPB Press Bogor Indonesia, Bogor.
- Harti, A. S.,Kusumawati, H.N .2013. Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat dalam Proses Pembuatan Tahu dan Tempe untuk Peningkatan Kadar Isoflavon, Asam Linoleat dan Asam Linolenat *Jurnal KESMADASKA* (4) 2.
- Javier, M. Rezha, .2019. Pengaruh Suhu Penyimpanan Pada Pertumbuhan mikroba dalam Sambal Tauco Saga. [skripsi] Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Jaromin, A., Korycińska, M., & Kozubek, A. 2011. Coralwood (*Adenanthera pavonina* L.) Seeds and Their Protective Effect. *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention*, 389–394. doi:10.1016/b978-0-12-375688-6.10046-5.
- Kuchroo CN, Fox PF. 1982. Soluble nitrogen in Cheddar cheese: comparison of extraction procedures. *Milchwissenschaften*. 1982 37:331– 335.
- Legowo, A.M., Nurwantoro, .2004.*Analisis Pangan*, Prodi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

- Mumpuni, D. E. 2010. Potensi Biji Saga Pohon (*Adenanthera Pavonin, Linn*) Sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Tempe (Uji Kadar Protein Dan Organoleptik). [skripsi]. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Nandiyanto, A B D., Ismiati, R., Indrianti,J., Abdullah, A.G., .2017. Economic Perspective in the Production of Preserved Soybean (Tauco) with Various Raw Material Quantities. IOP Conference series.*Materials Science and Engineering* 288. IOP Publishing.
- Nuraida, L., Suliantari, Andarwulan,N., Adawiyah D. R., Noviar,R. dan Agustin D. 2008. Evaluasi varietas kedelai pada produksi dan kualitas tempe. Dalam: Hardiansyah, Astawan,M., Kusumaningrum,Amelia, L., Briawan,D. dan Aries, M. (Eds). Proses Perkembangan Terkini Tentang Tempe: Teknologi, Standar, dan Potensinya dalam Peningkatan Kesehatan dan Gizi, hal. Bogor: Forum Tempe Indonesia, Yayasan Tempe Indonesia, dan Pangan dan Gizi Ciety of Indonesia.
- Nurdin, dkk. 2015.Dinamika pertumbuhan mikroba selama Tempe fermentasi dalam dua fermentasi berbeda industry rumahan. *Jurnal Penelitian Makanan Internasional* 22(4): 1668-1674.
- Suita, E. 2013. Seri Teknologi Perbenihan Tanaman Hutan Saga Pohon (*Adenanthera pavonina L*). Kementerian Kehutanan.
- Sekarmurti, .2015. Preferensi Penggunaan Kedelai Pada Industri Tempe Dan Tahu Di Kabupaten Pati. *Jurnal Sungkai Vol.6 No.1*, Universitas Diponegoro.
- Sopianti, D, S., Herlina, Saputra, H.D., 2017. Penetapan Kadar Asam lemak bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal katalisator* 2 (2) :100-108.
- Surono, I.S.,2016. Etnict fermented food and beverage of Indonesia (ed.), in *Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia*, ed. J.P. Tamang DOI 10.1007/978-81-322-2800-4_14.
- Umniyatie, S., Mariyam,S. 2002. The influence of Fermetation Length of Tauco processing in Salts Solutaion to the Growth of Lactic Acid bacteria and Khamir *Jurnal Chimera*, 7 (2) <http://journal.um.ac.id/index.php/chimera/article/view/1696>
- Yuliana, N. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 13, No. 2. Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.*