

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.
- Almatsier, 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Anonim, 2011. Definisi Tauco - Penetapan Kadar Protein Dalam Tauco Dengan Metode Kjeldahl.
- 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*, Gaithersburg,.
- Apriyanto, 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan M .2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004: Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan. Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan RepublikIndonesiaNomorHk.00.06.1.52.4011<https://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/Regulasi%20Pangan%20BPOM%20No%20HK.00.06.1.52.4011.pdf>.
- Badan Pusat Statistik, 2018: 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 Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01- 4322-1996. Tauco. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta
- Costantia, F. 2012. Pembuatan Tempe Proporsi Biji Kedelai-Lamtoro Gung (*Leucaenaleucocephala*) dengan Penambahan Angkak. Universitas Pembangunan Nasional. Surabaya.
- Departemen Pertanian. 2008. Mutu Kedelai Nasional Lebih Baik dari Kedelai Impor[Siaran Pers]. Jakarta: Badan Litbang Pertanian. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id/bppi/lengkap/sp1202081.pdf> (26 Maret 2013).
- Destika, E, 2010. Potensi Biji Saga Pohon (*adenanthera pavonin*) Sebagai Pengganti Bahan Baku Pemuatan Tempe (Uji Kadar Protein dan Organoleptik).
- Djaeni, 2000. Ilmu Gizi: Untuk mahasiswa dan profesi di Indonesia.

- Nurjannah, H, 2017. Pengaruh Serbuk Biji Saga dan Sekam Padi Terhadap *Collosobruchus Chinsis* Pada Penyimpanan Benih Kacang Hijau. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- 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.
- Indriani, E.A. 2009. Pengaruh Substitusi NaCl dengan KCl Terhadap Sifat Mikrobiologi, Kimiawi dan Sensori Tauco. Skripsi Jurusan PHP. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Joe, W, 2011. 1001++ Keajaiban khasiat kedelai. Surakarta, Solo.
- Haryoko, Kurnianto, 2010. Balai Informasi Pertanian, Ciawi.
- 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.
- Nafarin, Ahadiyanti. 2021. Tinjauan Mikrobiologi Tauco Saga (*Adenanthera pavonina*, L) Selama Proses Produksi. Tangerang Selatan.
- Nio, dkk, 2009. Habitat Pohon Saga Kulit Biji Saga. Universitas Sumatera Utara.
- Nurrahman, M. Astuti, Suparmo dan M.H.N.E. Soesatyo. 2012. Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang Diproduksi dengan Berbagai Jenis Inokulum. J. Agritech, 32:1, 60 – 65.
- Surono, I.S 2016 Ethnic 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 © Springer New Delhi.
- Zubic, L. & Meydani, M. 2003. Bioavailability of Isoflavones from Aglycone and Glucoside Forms in American Women. *Am J Clin Nutr*, 77: 1459-65.
- Zuhrotun, A., A. S. Hidayati, R. Mustarichie, W. Indriyati. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Tauco dengan Metode DPPH. Prosiding SNAPP 2015 Kesehatan. pISSN 2477- 2364. eISSN 2477-2356.