

PENGARUH PROPORSI KEDELAI DAN BERAS MERAH TERHADAP TINGKAT KESUKAAN TEMPE

Septina Dwi Wigitasari

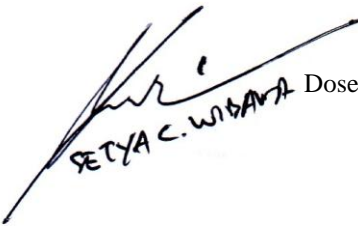
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

(septina2909@gmail.com)



Dwi Kristiastuti

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya



SETYA C. WIBAWA

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) pengaruh proporsi beras merah dan kedelai terhadap tingkat kesukaan tempe pada kondisi mentah dan matang meliputi warna, aroma, kepadatan dan rasa, 2) untuk mengetahui jumlah kandungan vitamin B dan protein terhadap produk tempe yang paling disukai panelis.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan desain pola faktor tunggal dengan 3 proporsi kedelai : beras merah yaitu 40% : 60% (X1), 60% : 40% (X2), 80% : 20% (X3). Pengumpulan data menggunakan metode observasi melalui uji tingkat kesukaan. Sampel dinilai oleh 30 panelis yang terdiri panelis terlatih (Dosen PKK Prodi Tata Boga) dan panelis semi terlatih (mahasiswa Prodi Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik UNESA). Data hasil uji organoleptik selanjutnya dianalisis dengan uji anava tunggal dan hasil tempe yang disukai panelis diuji kimia untuk mengetahui kandungan protein dan Vitamin B.

Hasil penelitian menunjukkan proporsi kedelai dan beras merah berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis meliputi kepadatan tempe mentah, rasa tempe mentah dan matang. Sementara proporsi kedelai dan beras merah dan tidak berpengaruh terhadap warna tempe mentah dan matang, aroma tempe mentah dan matang dan kepadatan tempe matang. Tingkat kesukaan terhadap tempe yaitu proporsi kedelai 80% : beras merah 20% (X3). Jumlah kandungan protein didalam tempe beras merah adalah 19,88% dan Vitamin B 0,38 mg/100 g tempe.

Kata kunci: tempe, kedelai, beras merah.

THE EFFECT OF PROPORTION SOYBEAN AND BROWN RICE ON THE LEVEL PREFERENCE TEMPE

Septina Dwi Wigitasari

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the effect of the proportion of brown rice and soybean tempe on the level of preference for raw and ripe conditions include color, flavor, density and flavor, as well as to determine the effect of the proportion of red rice and soybeans on nutrient composition of protein and vitamin B to the products tempe most preferred by the panelists.

The study was an experiment with a single factor pattern design with 3 proportion of soybean: brown rice is 40%: 60% (X1), 60%: 40% (X2), 80%: 20% (X3). Data collection using observation through a test level of preference. Samples assessed by a panel of 30 trained panelists (PKK Prodi Catering Lecturer) and semi-trained panelists (students Prodi Catering Family Welfare Department of Education, Faculty of Engineering UNESA). Organoleptic test data were then analyzed with ANOVA test and the results tempe single panelist preferred chemical tested to know the content of protein and Vitamin B.

The results showed the proportion of soy and brown rice affect the density level of preference panelists include raw tempe, tempe taste raw and cooked. While the proportion of soy and brown rice and do not affect the color of raw and cooked tempe, tempe flavour of raw and cooked and cooked tempe density. A level against the proportion of soybean tempe 80%: 20% red rice (X3). The amount of protein content in brown rice tempe was 19.88% and 0.38 mg/100 g Vitamin B tempe.

Keywords: tempe, soy, brown rice

PENDAHULUAN

Menurut Alisha (2011:1), beras merah adalah jenis beras yang memiliki berbagai kandungan karbohidrat dan vitamin terutama vitamin B. Manfaat beras merah sangat baik untuk menjaga kesehatan dan menyembuhkan berbagai macam penyakit. Hal ini dikarenakan beras merah kaya akan serat alami, dan vitamin B.

Tempe adalah makanan tradisional yang dikenal oleh masyarakat Indonesia. Semua daerah mengenal makanan kaya protein ini. Selain harganya murah, kandungan protein di dalam tempe sangat tinggi sehingga banyak masyarakat memilih tempe sebagai makanan yang hampir selalu ada dalam menu hidangan mereka.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi kedelai dan beras merah terhadap tingkat kesukaan *tempe* yang meliputi warna, aroma, kepadatan dan rasa. Penelitian ini diharapkan bermanfaat Meningkatkan harga jual *tempe* sehingga akan memberikan nilai tambah pada *tempe*.

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen dengan desain pola faktor tunggal yang terdiri dari variabel bebas yaitu X1 (K40%:BM60%), X2(K60%:40%), dan X3 (80%:20%). Variabel terikat yaitu uji tingkat kesukaan terhadap warna, aroma,kepadatan dan rasa.

Adapun Desain Eksperimen untuk pengambilan data tersebut adalah desain eksperimen dari penelitian ini adalah perbandingan bahan kedelai dan beras merah, yaitu kedelai 40% : beras merah 60%, kedelai 60% : beras merah 40%, kedelai 80% : beras merah 20%.

Pengumpulan data dilakukan dengan metode uji observasi dengan instrumen lembar uji kesukaan. Sampel dinilai oleh panelis terlatih yaitu dosen Prodi Tata Boga PKK-FT-UNESA sebanyak 15 orang, dan panelis semi terlatih yaitu mahasiswa Tata Boga PKK-FT-UNESA sebanyak 15 orang. Data hasil uji kesukaan dianalisis dengan uji *Anova one way*, serta untuk uji lanjut menggunakan *Duncan Test*. Untuk produk paling disukai dilakukan uji kimia di Balai Penelitian guna mengetahui kandungan vitamin B dan protein pada *tempe*.

Analisis data yang sesuai untuk dilakukan terhadap data penilaian uji kesukaan *tempe* adalah uji *Anova One Way* dengan bantuan statistik SPSS dan apabila terdapat hasil yang signifikan atau hasil dari uji *Anova One Way* menunjukkan angka dibawah 0,05 maka diperlukan uji lanjut *Duncan Test*. Sedangkan uji kimiawi *ice cream* dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Jl. Ketintang Baru XVII No. 14 Surabaya yang meliputi vitamin B dan protein.

ALAT DAN BAHAN

Tabel 1. Alat-alat dalam Pembuatan *Ice Cream*

No.	Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah
Alat Persiapan			
1.	Timbangan Digital	Merk Acis	1
2.	Baskom	Plastik	2
3.	Tampah	Plastik	2
4.	Panci	Stainlessstell	2

5.	Dandang	Aluminium	1
6.	Sendok	Stainless Steel	1
7.	Kompor	Stainlessstell	1

1. Bahan

a) Kedelai kuning (impor)

Kedelai yang kulit bijinya berwarna kuning atau putih dan bila dipotong melintang memperlihatkan warna kuning pada bidang irisan keping bijinya.

b) Beras merah

Beras yang memiliki warna merah kecoklatan, serta beras yang hanya mengalami proses minimal penggilingan.

c) Ragi tempe

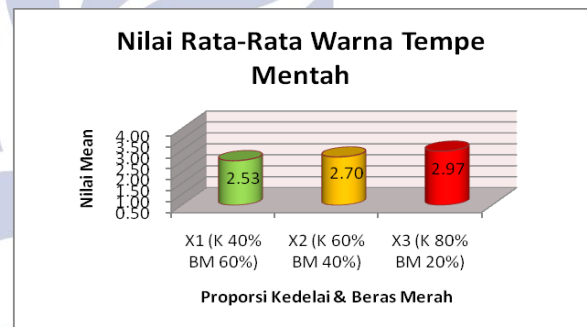
Semacam tumbuh - tumbuhan bersel satu yang akan bekerja pada kondisi suhu yang hangat. Ragi tempe banyak dijual dipasaran dengan bentuk bulat pipih, dan teksturnya seperti serbuk jika dihancurkan, berwarna kecoklatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Uji Kesukaan

1. Warna mentah

Nilai rata-rata proporsi kedelai dan beras merah terhadap warna mentah *tempe* tersaji pada Gambar 1

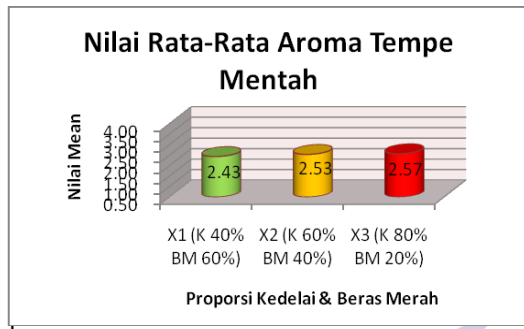


Hasil uji anava tunggal menunjukkan bahwa proporsi kedelai dan beras merah tidak mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna *tempe* (mentah) beras merah yang dihasilkan. Hal tersebut ditunjukkan dengan F_{hitung} sebesar 2,198 dengan taraf signifikansi 0,117 yaitu diatas 5% atau $>0,05$ sehingga hipotesis dalam penelitian ini ditolak artinya tidak ada pengaruh antara proporsi kedelai dan beras merah terhadap tingkat kesukaan panelis pada warna *tempe* mentah. Seperti tersaji pada Tabel 1.

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.867	2	1.433	2.198	.117
Within Groups	56.733	87	.652		
Total	2.867	2	1.433	2.198	.117

2. Aroma mentah

Nilai rata-rata proporsi kedelai dan beras merah terhadap aroma mentah tempe tersaji pada Gambar 2

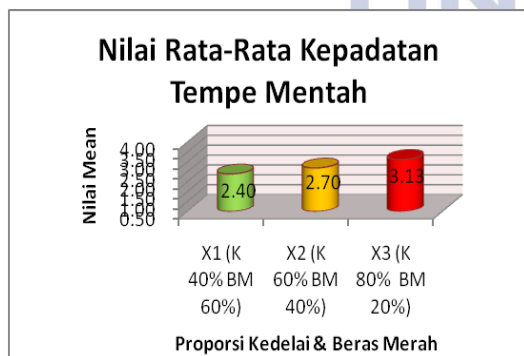


Hasil uji anava tunggal menunjukkan bahwa proporsi kedelai dan beras merah tidak mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma tempe (mentah) beras merah yang dihasilkan. Hal tersebut ditunjukkan dengan F_{hitung} sebesar 0,165 dengan taraf signifikansi 0,848 yaitu diatas 5% atau $>0,05$ sehingga hipotesis dalam penelitian ini ditolak artinya tidak ada pengaruh antara proporsi kedelai dan beras merah terhadap hasil jadi dan tingkat kesukaan panelis pada aroma tempe mentah. Seperti tersaji pada Tabel 2

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.289	2	.144	.165	.848
Within Groups	76.200	87	.876		
Total	76.489	89			

3. Kepadatan Mentah

Nilai rata-rata proporsi kedelai dan beras merah terhadap kepadatan mentah tempe tersaji pada Gambar 3



Hasil uji anava tunggal menunjukkan bahwa proporsi kedelai dan beras berpengaruh nyata tingkat kesukaan panelis terhadap

kepadatan tempe (mentah) beras merah yang dihasilkan. Hal tersebut ditunjukkan dengan F_{hitung} sebesar 5,461 dengan taraf signifikansi 0,006 yaitu dibawah 5% atau $>0,05$ sehingga hipotesis dalam penelitian ini diterima artinya ada pengaruh antara proporsi kedelai dan beras merah terhadap hasil jadi dan tingkat kesukaan panelis pada kepadatan tempe mentah. Seperti tersaji pada Tabel 3. Maka dilanjutkan dengan uji Duncan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.156	2	4.078	5.461	.006
Within Groups	64.967	87	.747		
Total	73.122	89			

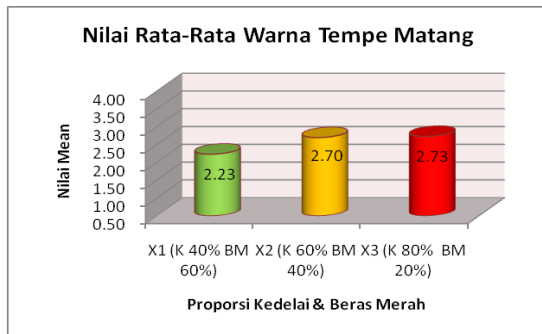
Tabel 4. Hasil uji lanjut Duncan

Proporsi Kedelai dan Beras Merah	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
X1 (K 40% BM 60%)	30	2.4000	
X2 (K 60% BM 40%)	30	2.7000	2.7000
X3 (K 80% BM 20%)	30		3.1333
Sig.		.182	.055

Berdasarkan uji lanjut Duncan dapat diketahui bahwa jumlah proporsi beras merah berbeda nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Pada penilaian panelis terhadap proporsi kedelai 80%: beras merah 20% (X3) dengan nilai tertinggi yaitu 3,1333 dan proporsi kedelai : beras merah 60% : 40% (X2) dengan nilai 2,7000 memberikan tingkat kesukaan yang sama. Serta pada proporsi kedelai 60% : beras merah 40% (X2) dengan nilai 2,7000 dan proporsi kedelai 40% : beras merah 60% (X1) juga memberikan tingkat kesukaan yang sama. Sedangkan untuk proporsi kedelai 80%: beras merah 20% (X3) dengan nilai tertinggi yaitu 3,1333 dan proporsi kedelai 40% : beras merah 60% (X1) dengan nilai 2,4000 mengalami perbedaan tingkat kesukaan terhadap kepadatan tempe.

4. Warna matang

Nilai rata-rata proporsi kedelai dan beras merah terhadap warna matang tempe tersaji pada Gambar 4



Hasil uji anava tunggal menunjukkan bahwa proporsi kedelai dan beras merah mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna tempe (matang) beras merah yang dihasilkan. Hal tersebut ditunjukkan dengan F_{hitung} sebesar 3,673 dengan taraf signifikansi 0,029 yaitu diatas 5% atau $>0,05$ sehingga hipotesis dalam penelitian ini diterima artinya ada pengaruh antara proporsi kedelai dan beras merah terhadap hasil jadi dan tingkat kesukaan panelis pada warna tempe matang. Seperti tersaji pada Tabel 5. Maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.689	2	2.344	3.673	.029
Within Groups	55.533	87	.638		
Total	60.222	89			

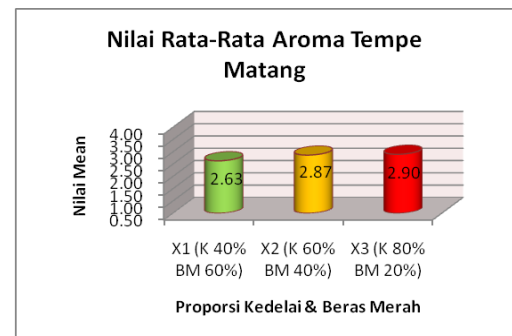
Tabel 6. Hasil uji lanjut Duncan

Proporsi Kedelai dan Beras Merah	N	Subset for alpha = 0.05
X1 (K 40% BM 60%)	30	2.2333
X2 (K 60% BM 40%)	30	2.7000
X3 (K 80% BM 20%)	30	2.7333
Sig.		1.000 .872

Berdasarkan uji lanjut Duncan dapat diketahui bahwa jumlah proporsi kedelai dan beras merah berbeda nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Pada penilaian panelis terhadap proporsi kedelai 60% : beras merah 40% (X2) dengan nilai 2,7000 dan proporsi kedelai 80% : beras merah 20% (X3) dengan nilai tertinggi 2,7333 memberikan tingkat kesukaan yang sama. Sedangkan proporsi kedelai 60% : beras merah 40% (X2) dengan nilai 2,7000 dan proporsi kedelai 80% : beras merah 20% (X3) dengan nilai tertinggi 2,733 tidak memberikan tingkat kesukaan yang sama dengan proporsi kedelai 40% : beras merah 60% (X1) dengan nilai 2,2333.

5. Aroma matang

Nilai rata-rata proporsi kedelai dan beras merah terhadap aroma matang tempe tersaji pada Gambar 5

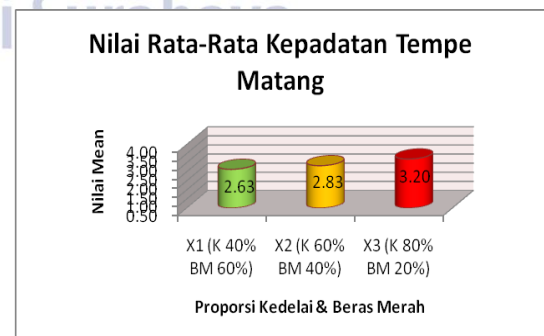


Hasil uji anava tunggal menunjukkan bahwa proporsi kedelai dan beras merah tidak mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma tempe (matang) beras merah yang dihasilkan. Hal tersebut ditunjukkan dengan F_{hitung} sebesar 1,169 dengan taraf signifikansi 0,316 yaitu diatas 5% atau $>0,05$ sehingga hipotesis dalam penelitian ini ditolak artinya tidak ada pengaruh antara proporsi kedelai dan beras merah terhadap hasil jadi dan tingkat kesukaan panelis pada aroma tempe matang. Seperti tersaji pada Tabel 7.

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.267	2	.633	1.169	.316
Within Groups	47.133	87	.542		
Total	48.400	89			

6. Kepadatan matang

Nilai rata-rata proporsi kedelai dan beras merah terhadap kepadatan matang tempe tersaji pada Gambar 6



Hasil uji anava tunggal menunjukkan bahwa proporsi kedelai dan beras merah mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap kepadatan tempe (matang) beras merah yang dihasilkan. Hal tersebut ditunjukkan

dengan F_{hitung} sebesar 4,693 dengan taraf signifikansi 0,012 yaitu diatas 5% atau $>0,05$ sehingga hipotesis dalam penelitian ini diterima artinya ada pengaruh antara proporsi kedelai dan beras merah terhadap hasil jadi dan tingkat kesukaan panelis pada kepadatan tempe matang. Seperti tersaji pada Tabel 8. Maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.956	2	2.478	4.693	.012
Within Groups	45.933	87	.528		
Total	50.889	89			

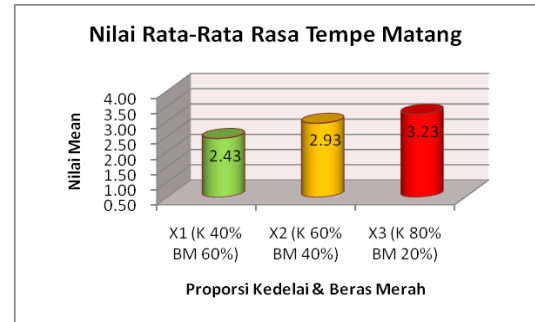
Tabel 9. Hasil uji lanjut Duncan

Proporsi Kedelai dan Beras Merah	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
X1 (K 40% BM 60%)	30	2.6333	
X2 (K 60% BM 40%)	30	2.8333	2.8333
X3 (K 80% BM 20%)	30		3.2000
Sig.		.289	.054

Berdasarkan uji lanjut Duncan dapat diketahui bahwa jumlah proporsi kedelai dan beras merah berbeda nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Pada penilaian panelis terhadap proporsi kedelai 80% : beras merah 20% (X3) dengan nilai tertinggi 3,2000 dan proporsi kedelai 60% : beras merah 40% (X2) dengan nilai 2,8333 memberikan tingkat kesukaan yang sama. Serta pada proporsi kedelai 40% : beras merah 60% (X1) dengan nilai 2,6333 dan proporsi kedelai 60% : beras merah 40% (X2) dengan nilai 2,8333 memberikan tingkat kesukaan yang sama. Sedangkan penilaian panelis terhadap proporsi kedelai 80% : beras merah 20% (X3) dengan nilai tertinggi 3,2000 dan proporsi kedelai 40% : beras merah 60% (X1) dengan nilai 2,6333 mengalami perbedaan tingkat kesukaan pada kepadatan tempe matang.

7. Rasa matang

Nilai rata-rata proporsi kedelai dan beras merah terhadap rasa matang tempe tersaji pada Gambar 7.



Hasil uji anava tunggal menunjukkan bahwa proporsi kedelai dan beras merah berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis pada rasa tempe (matang) beras merah yang dihasilkan. Hal tersebut ditunjukkan dengan F_{hitung} sebesar 12,321 dengan taraf signifikansi 0,000 yaitu dibawah 5% atau $>0,05$ sehingga hipotesis dalam penelitian ini diterima artinya ada pengaruh antara proporsi kedelai dan beras merah terhadap hasil jadi dan tingkat kesukaan panelis pada rasa tempe matang. Seperti tersaji pada Tabel 10. Maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.800	2	4.900	12.321	.000
Within Groups	34.600	87	.398		
Total	44.400	89			

Proporsi Kedelai dan Beras Merah	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
X1 (K 40% BM 60%)	30	2.4333	
X2 (K 60% BM 40%)	30		2.9333
X3 (K 80% BM 20%)	30		3.2333
Sig.		1.000	.069

B. Hasil Uji Kimia

Uji kimia dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Laboratrium (BPKI), Surabaya. Uji kimia bertujuan untuk mengetahui kandungan zat gizi yaitu kandungan, protein dan Vitamin B. Setelah diketahui penilaian panelis terhadap tingkat kesukaan tempe beras merah yang meliputi warna, aroma, kepadatan dan rasa dapat diambil kesimpulan bahwa yang paling disukai adalah tempe beras merah yang menggunakan proporsi kedelai : beras merah 80% : 20%. Produk yang paling disukai

diperoleh dari penilaian panelis terhadap hasil jadi tempe beras merah perlu lebih disempurnakan lagi penelitiannya, dengan menguji jumlah kandungan protein dan Vitamin B yang terdapat dalam tempe beras merah tersebut, untuk tempe beras merah mengetahui jumlah kandungan protein dan Vitamin B dalam dapat dilihat Tabel 12.

No	Jenis Analisis	Tempe Kedelai	Tempe Beras Merah
1	Protein	16,51 %	19,88 %
2	Vitamin B	0,14 mg	0,38 mg

PENUTUP

A. Simpulan

1. Proporsi kedelai dan beras merah berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada kepadatan dan tingkat kesukaan tempe mentah diperoleh dari proporsi K 80% : BM 20%.
2. Proporsi kedelai dan beras merah berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada warna, kepadatan, rasa dan tingkat kesukaan tempe matang diperoleh dari proporsi K 80% : BM 20%.
3. Berdasarkan uji lab yang telah dilakukan didapatkan komposisi gizi pada tempe yaitu protein 19,88 % per 100 g tempe kedelai beras merah dan Vitamin B 0,38 mg per 100 g tempe kedelai beras merah, sementara protein 18,33 gr dan Vitamin B 0,17 mg per 100 gr tempe kedelai murni.

B. Saran

Saran yang dapat disampaikan penulis setelah melakukan penelitian adalah sebagai berikut.

1. Tempe adalah makanan tinggi akan Vitamin B dan melihat dari fungsi tempe sebagai lauk pauk, maka tempe dapat dimanfaatkan menjadi makanan alternatif bagi orang yang membutuhkan yaitu orang yang terkena penyakit beri-beri, mengalami kelainan pencernaan dan gangguan syaraf serta masyarakat yang melakukan diet karbohidrat.
2. Tempe sebagai bahan makanan selingan memiliki kandungan gizi vitamin B lebih baik sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait dengan jumlah ragi yang digunakan dalam pembuatan tempe dengan campuran beras merah.
4. Mengingat vitamin B bukan dari beras merah saja, sehingga dapat memanfaatkan bahan makanan lain yang tinggi vitamin B untuk dijadikan sebagai pangan alternatif.

DAFTAR PUSTAKA

Alisha. 2011. *Manfaat Beras Merah Untuk Kesehatan Kita*. Diakses melalui <http://google.com/2011/10/manfaat-beras-merah-untuk-kesehatan-kita.html>. Diakses 1 Oktober 2012 pukul 13.04 WIB.

Anonymous. 2007. *Khasiat dan Kandungan Gizi Tempe*. Diakses melalui <http://wordpress.com/2007/10/khasiat-dan-kandungan-gizi-tempe.html>. Diakses 1 Oktober 2012 pukul 18.30 WIB.

Anonymous. 2012. *Manfaat Beras Merah*. Diakses melalui <http://jawarainfo.com/2012/06/manfaat-beras-merah.html>. Diakses 1 Oktober 2012 pukul 13.04 WIB.

Anonymous. 2012. *Manfaat Kedelai*. Diakses melalui <http://wikipedia.com/2012/07/kedelai.html>. Diakses 9 Oktober 2011 pukul 18.03 WIB.

Anonymous. 2012. *Rhizopus Oligosporus*. Diakses melalui <http://wikipedia.com/2012/07/kedelai.html>. Diakses 20 Februari 2013 pukul 21.15 WIB.

Anonymous. 2012. *Tempe*. Diakses melalui <http://wikipedia.com/2012/07/tempe.html>. Diakses 9 November 2012 pukul 17.28 WIB.

Balitbang Indonesia. Varietas Kedelai Unggul. Diakses melalui info@litbang.deptan.go.id/2011/08/varietas-kedelai-unggul.html. Diakses 18 Mei 2013 pukul 18.19 WIB.

Daftar Komposisi Bahan Makanan, 2005. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.

Femilia, Nita. 2010. *Apa Itu Ragi*. Diakses melalui <http://femilia.blog.com/2010/09/apa-itu-ragi.html>. Diakses 1 Oktober 2012 pukul 17.06 WIB.

K.A, Buckle, R.A. Edwards, G.H. Flett, M. Wotton. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Indonesia University Press.

Kartasapoetra. 2003. *Ilmu Gizi*. Bogor: Rineka Cipta.

- Krisno, Agus. 2011. *Peranan Rhyzopus Oryzae Pada Industri Tempe Dalam Peranan Peningkatan Gizi Pangan*. Diakses melalui <http://wordpress.com/2011/01/peranan-rhyzopus-oryzae-pada-industri-tempe-dalam-peranan-peningkatan-gizi-pangan.html>. Diakses 1 Oktober 2012 pukul 17.20 WIB.
- Konsumen, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor Jawa Barat.
- Zoe, Wulan. 2011. *101++ Keajaiban Khasiat Kedelai*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Kristiastuti, Dwi. 2004. *Pengolahan Makanan Nusantara*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya Fakultas Teknik Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Nasir. 1985. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.
- Reka, Agil Adam. 2012. *Karakteristik Kedelai Indonesia*. Diakses melalui <http://google.com/2012/07/Karakteristik-Kedelai-Indonesia.html>. Diakses 26 Februari 2013 pukul 19.17 WIB.
- Sane, Tori. 2013. *Uji Hedonic*. Diakses melalui scribd.com/doc/59044699/UJI-HEDONIK.html. Diakses 20 Maret 2013 pukul 23.20 WIB.
- Soekarto. 1985. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharajaya Aksara.
- Subroto, Muhammad Ahkam. 2008. *Real Food True Health*. Tangerang: PT. AgroMedia Pustaka.
- Sukmadinata. 2009. *Metode Penelitian dan Teknik Analisa data*. Jakarta: Gramedia
- Susanto, Tri. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT Bina Ilmu.
- T. Nur Gomo, Arief. 2012. *Tempe Curry*. Diakses melalui <http://duniafitness.com/2012/07/Tempe-Curry.html>. Diakses 17 Maret 2013 pukul 18.10 WIB.
- Ulilalbab, Arya. 2012. *Kedelai Varietas Impor*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Yuliati, Lilik Noor. 2012. *Pengaruh Kelompok Acuan Terhadap Kesadaran dan Konsumsi Beras Merah (Oryza Nivara)*. Departemen Ilmu Kesehatan dan