

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik *Snack Bars* dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan Cfgf. (Casein Free Gluten Free). *Jurnal Hasil Pertanian*. UNS:Surakarta
- Amelianawati, M., Listyaningrum, R. and Faturachman, H.Y. 2019. Kajian Potensi Tempe Gembus sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami, *Journal of Science, Technology and Entrepreneur*. 1(2), pp. 162–166.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. and Herawati, D. 2011. *Analisis pangan*. Dian Rakyat. Jakarta, 328.
- Applewhite, T.H. 1989. *Proceedings of the World Congress on Vegetable Protein Utilization in Human Foods and Animal Feedstuffs*. The American Oil Chemists Society.
- Batista, A.L.D. *et al.* 2017. Developing a synbiotic fermented milk using probiotic bacteria and organic green banana flour. *Journal of functional foods*, 38, pp. 242–250.
- Bezerra, M.A. *et al.* 2008. Response surface methodology (RSM) as a tool for optimization in analytical chemistry. *Journal Talanta*, 76(5), pp. 965–977.
- Buckle, K.A., Fleet, R.A.E.G.H. and Wooton, F.M. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Purnomo, H. Dan Adiono. Cetakan ke-1'. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Burtis, C.A. 1999. *Tietz textbook of clinical chemistry*. Saunders.

- Di Cagno, R. *et al.* 2011. Effect of lactic acid fermentation on antioxidant, texture, color and sensory properties of red and green smoothies. *Food microbiology*, 28(5), pp. 1062–1071.
- Cakrawati, D. and Mustika, N.H. 2012. *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Chan, W.-M. and Ma, C.-Y. 1999. Acid modification of proteins from soymilk residue (okara). *Food Research International*. 32(2), pp. 119–127.
- Chandra, F. 2010 Formulasi *snack bar* tinggi serat berbasis tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L), tepung maizena, dan tepung ampas tahu. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Civille, dan Szesniak, A.S. 1973 Guidelines to training a texture profile panel. *Journal of texture studies*, 4(2), pp. 204–223.
- Cotârleț, M., Stănciuc, N. and Bahrim, G.E. 2020. *Yarrowia lipolytica* and *Lactobacillus paracasei* solid state fermentation as a valuable biotechnological tool for the pork lard and okara's biotransformation. *Journal Microorganisms*. 8(8), p. 1098.
- Darajat, D.P., Susanto, W.H. and Purwantiningrum, I. 2014. Pengaruh Umur Fermentasi Tempe Dan Proporsi Desktrin Terhadap Kualitas Susu Tempe Bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1), pp. 47–53.
- DeMan, J.M. *et al.* 1999. *Principles of food chemistry*. Springer.
- Erkan, S.B. *et al.* 2020. Production and characterization of tempehs from different sources of legume by *Rhizopus oligosporus*, *LWT*, 119, p. 108880.

Fardiaz, D.S. 1992. *Mikrobiologi pangan 1*. PT Gramedia.

Fauziah, A.I.P., Supriadin, A. and Junitasari, A. 2022. Analisis Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Waktu Fermentasi Terhadap Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Kombinasi Kacang Roay (*Phaseolus lunatus* L)’, in *Gunung Djati Conference Series*, pp. 91–102.

Ferreira, S.L.C. *et al.* 2007. Box-Behnken design: An alternative for the optimization of analytical methods. *Analytica chimica acta*. 597(2), pp. 179–186.

Harijono, H., Susanto, W.H. and Ismet, F. 2001. Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan Dengan Beras Ketan) Dan Tingkat Kepekatan Santan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1).

Hesseltine, C.W. 1965. A millennium of fungi, food, and fermentation. *Mycologia*, 57(2), pp. 149–197.

Iriawan, N. and Astuti, S.P. 2006. *Mengolah data statistik dengan mudah menggunakan minitab 14*. Yogyakarta: Andi.

Karabegović, I. *et al.* 2018. Total polyphenols from *Solanum retroflexum* Dun. fruit: extraction and optimization by response surface methodology. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12, pp. 1772–1778.

Kasmidjo, R.B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan biokimia pengolahan serta pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi. UGM: Yogyakarta.

- Ladamay, N.A. and Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), pp. 67–78.
- Lestari, S. 2001. Pemanfaatan tulang ikan tuna (limbah) untuk pembuatan tepung tulang. *Skripsi*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Liu, H., Y.L. Xiong, L. Jiang, and B. Kong. 2008. Fat Reduction in Emulsion Sausage Using An Enzyme-Modified Potato Starch. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 88(9):1632 - 1637.
- Li, G. *et al.* 2020. Effect of superfine grinding on physicochemical and antioxidant properties of soybean residue powder. *Food Science & Nutrition*, 8(2), pp. 1208–1214.
- Lowry, O.H. *et al.* 1951. Protein measurement with the Folin phenol reagent. *Journal of biological chemistry*, 193, pp. 265–275.
- Lubis, D.A. 1964. Kacang Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Tanah dan Hasil Ikutannya Sebagai Makanan Ternak di Indonesia. *Warta Penelitian Pertanian*2, pp. 1–2.
- Marseno, D.W. 1998. *Hand Out Kimia Hasil Pertanian Materi Air, Protein dan Enzim*. UGM. Yogyakarta
- Mateos-Aparicio, I. *et al.* 2010. Multifunctional antioxidant activity of polysaccharide fractions from the soybean byproduct okara. *Journal Carbohydrate Polymers*, 82(2), pp. 245–250.

- McSweeney, C.S. *et al.* 1999. In vitro quality assessment of tannin-containing tropical shrub legumes: protein and fibre digestion. *Animal Feed Science and Technology*. 82(3–4), pp. 227–241.
- Meilgaard Morten, C., Vance, C.G. and Thomas, C.B. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press Taylor & Francis Group Boca Raton: FL-USA.
- Midayanto, D.N. and Yuwono, S.S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), pp. 259–267.
- Montgomery, D.C. 2009. *Statistical quality control: a modern introduction*. J. Wiley.
- Moura, S.C.S.R. de *et al.* 2017. Characterization and evaluation of stability of bioactive compounds in fruit smoothies. *Food Science and Technology*, 37, pp. 216–223.
- Moure, A. *et al.* 2006. Functionality of oilseed protein products: A review', *Food research international*. 39(9), pp. 945–963.
- Muchtadi, D. 2010. Kedelai komponen untuk kesehatan. *Bandung: Alfabeta*, pp. 50–172.
- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh jenis kedelai, waktu dan suhu pemeraman terhadap kandungan protein tempe kedelai', *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 2(2).
- Muthmainna, M., Sabang, S.M. and Supriadi, S. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), pp. 50–54.

Myers, R.H., Khuri, A.I. and Carter, W.H. 1989. Response surface methodology:

1966–1988. *Technometrics*, 31(2), pp. 137–157.

Nahak, D.L. 2016. Pengaruh Perbedaan Komposisi Pakan Ampas Tahu

Terfermentasi *Rhizopus oryzae* Terhadap Pertumbuhan Berat Ikan Patin
pada Skala Laboratorium. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu

Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta. 124.

Nelson, D.L., Lehninger, A.L. and Cox, M.M. 2008. *Lehninger principles of
biochemistry*. Macmillan.

Noor, T.F.D. 2012. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Produk
Cookies. *Skripsi*. Yogyakarta: UNY

Northolt, M.D. *et al.* 1995. Introduction to foodborne fungi. *Hoekstra*. ESR, Eds,
pp. 231–238.

Nurhayati, N., Diniyah, N. and Kurniasari, P.G. 2018. Formulasi Food Bar

Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Pisang Agung (*Musa paradisiaca*
Formatypica) Masak. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), pp. 71–78.

Nurlela, E., 2002. Kajian faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan warna
gula merah.

Oostindjer, M. *et al.* 2009. Prenatal flavor exposure affects flavor recognition
and stress-related behavior of piglets', *Chemical senses*, 34(9), pp. 775–
787.

Papargyropoulou, E. *et al.* 2014. The food waste hierarchy as a framework for
the management of food surplus and food waste', *Journal of cleaner
production*, 76, pp. 106–115.

- Paramita, A.H. and Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 1071–1082.
- Poedjiadi, A. and Supriyanti, F.M.T. 1994. *Dasar-dasar biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Pulungan, H., Van Eys, J.E. and Rangkuti, M. 1984. Penggunaan ampas tahu sebagai makanan tambahan pada domba lepas sapih yang memperoleh rumput lapangan. *Ilmu dan Peternakan*, 1(7), pp. 331–335.
- Purwanti, E.P. and Pilarian, F. 2013. *Optimasi Parameter Proses Pemotongan Stainless Steel SUS 304 Untuk Kekasaran Permukaan Dengan Metode Response Surface*. In Prosiding Seminar Nasional Matematika dan Pendidikan Matematika FMIPA UNY Yogyakarta ISBN.
- Purwoko, T.D.N.S.H. and Noor, S.H. 2006. Kandungan Protein Total Dan Terlarut Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *R. oryzae* Dan *R. oligosporus*. *Penelitian Dosen Muda*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Rachmayani, N. *et al.* 2017. *Snack Bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) dan Tepung Ubi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(2), pp. 139–149.
- Rahayu, L.H., Sudrajat, R.W. and Rinihapsari, E. 2016. Teknologi pembuatan tepung ampas tahu untuk produksi aneka makanan bagi ibu-ibu rumah

tangga di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *E-Dimas: Jurnal*

Pengabdian kepada Masyarakat. 7(1), pp. 68–76.

Rahayu Sutriswati, E. 2012. *Teknologi proses pembuatan tahu*. Yogyakarta:

Kanisius.

Ramírez-Jiménez, A.K. *et al.* 2018. Functional properties and sensory value of

snack bars added with common bean flour as a source of bioactive

compounds. *LWT*, 89, pp. 674–680.

Rubiyanto, D. 2004. Penentuan Kadar Protein Pada Ampas Tahu dan Tempe

Gembus dengan Metode Kejdahl Cara Gunning’.

Sandi, S., Palupi, R. and Amyesti, A. 2012. Pengaruh Penambahan Ampas Tahu

dan Dedak Fermentasi terhadap Karkas, Usus dan Lemak Abdomen Ayam

Broiler. *Agrinak*, II(1), pp. 1–5.

Saono, S. 1976. Metabolisme dari fermentasi. *Ceramah Ilmiah Proceeding*

Lokakarya Bahan Pangan Berprotein Tinggi. LKN-LIPI, Bandung. Hal,

pp. 5–7.

Sarifudin, A. *et al.* 2015. Pengaruh penambahan telur pada kandungan

proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (aw) dan tekstural *snack bar*

berbasis pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*, 35(1), pp. 1–8.

Schaafsma, G. 2009. Safety of protein hydrolysates, fractions thereof and

bioactive peptides in human nutrition. *European journal of clinical*

nutrition, 63(10), pp. 1161–1168.

Setiarto, R.H.B. (2020) *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene, dan Sanitasi dalam*

Industri Pangan. Guepedia.

- Shevkani, K. *et al.* 2015. Structural and functional characterization of kidney bean and field pea protein isolates: A comparative study. *Food Hydrocolloids*. 43, pp. 679–689.
- Sidiq, M., Mappiratu, M. and Nurhaeni, N. 2016. Kajian Kandungan Fenolat dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Tempe Gembus dari Berbagai Waktu Inkubasi. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 2(3).
- Sinambela, E. *et al.* 2020. Tempeh Gembus Cookies as an Alternative Snack for Obese Adolescent Girls.
- Sopandi, T. and Wardah, W. 2014. *Mikrobiologi Pangan—Teori dan Praktik*. ANDI: Yogyakarta.
- de Sousa, M.F. *et al.* 2019. Characterization of corn (*Zea mays* L.) bran as a new food ingredient for *snack bars*. *LWT*, 101, pp. 812–818.
- Suismono, S. 2008. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Pangan Lokal Berbasis Umbi-Umbian. *Jurnal Pangan*. 17(3), pp. 38–50.
- Sulchan, M. and Nur, E. 2007. Nilai gizi dan komposisi asam amino tempe gembus serta pengaruhnya terhadap pertumbuhan tikus. *Maj Kedokt Indon*, 57(3), pp. 80–85.
- Suprpti, M.L. 2005. *Pembuatan tahu kedelai* Yogyakarta: Kanisius
- Susanti, S. 2010. Penetapan kadar formaldehid pada tahu yang dijual di pasar Ciputat dengan metode spektrofotometri uv-vis disertai kolorimetri menggunakan pereaksi nasih.
- Susianto, M.K.M. and Rita Ramayulis, D.C.N. 2013. *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Penebar Swadaya Grup.

- Tamang, J.P. 2015. Naturally fermented ethnic soybean foods of India. *Journal of Ethnic Foods*, 2(1), pp. 8–17.
- Tamtarini & Yuwanti, S. 2005. Pengaruh penambahan koro-koroan terhadap sifat fisik dan sensori flakes ubi jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(3), pp. 187–192.
- Ticoalu, G.D., Yunianta, Y. and Maligan, J.M. 2016. Pemanfaatan ubi ungu (ipomoea batatas) sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Torres, S. *et al.* 2020. An overview of plant-autochthonous microorganisms and fermented vegetable foods. *Food Science and Human Wellness*, 9(2), pp. 112–123.
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies.
- Vishwanathan, K.H., Singh, V. and Subramanian, R. 2011. Wet grinding characteristics of soybean for soymilk extraction. *Journal of Food Engineering*, 106(1), pp. 28–34.
- Vogelsang-O'Dwyer, M. *et al.* 2022. Enzymatic hydrolysis of lentil protein concentrate for modification of physicochemical and techno-functional properties. *European Food Research and Technology*, pp. 1–14.
- Volk, W.A. and Wheeler, M.F. 1988. *Mikrobiologi Dasar* Erlangga Jakarta.

- Wahyudin, A. *et al.* 2017. Respons tanaman kedelai (*Glycine max*) varietas Wilis akibat pemberian berbagai dosis pupuk N, P, K, dan pupuk guano pada tanah Inceptisol Jatinangor. *Kultivasi*, 16(2).
- Waliyansyah, R.R. 2020. Identifikasi jenis biji kedelai (*glycine max* l) menggunakan gray level coocurance matrix (glcm) dan k-means clustering. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 7(1), pp. 17–26.
- Winahju, W.S. 2013. *Analisis Variasi dan Statistik Matematika Yang Terkait*. ITS. Surabaya
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia
- Yulia, R. *et al.* 2019. Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Organoleptik pada Tempe dari Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L). *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), pp. 50–60.
- Yustina, I. and Abadi, F.R. 2012. Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan. in *Prosiding Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo, Madura.
- Zhao, Q. *et al.* 2011. Optimization of ultrasonic circulating extraction of polysaccharides from *Asparagus officinalis* using response surface methodology. *International journal of biological macromolecules*, 49(2), pp. 181–187.