

DAFTAR PUSTAKA

- Aderonhe, I. O *et al.* (2013). Changes in Nutrient and Antinutritional Contents of Sesame Seeds During Fermentation. *Journal mikrobiology, Biotechnology and Food Science*
- Afriansyah, N. 2007. "Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah" (online), (<http://www.fmipa.ipb.ac.id>, diakses: 12 September 2022).
- Andarwulan, Nuri and Kusnandar, Feri and Herawati, Dian (2014) *Analisis Pangan*. In: Pengelolaan Data Analisis Pangan. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1- 41.
- Ani Radiati, Sumarto. 2016. Analysis of Physical Properties, Organoleptic Properties, and Nutritional Values of Tempeh From Non-Soybean Legumes. *Jurnal Aplikasi Pangan(1)* (10 Februari 2016) Page 16-22.
- Antara, N, dan M. Wartini. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M. et al., 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Artikel Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, IPB*, Volume 22, pp. 248-249.
- Atchibri, AL, Ocho-Anin, KD, Brou, TH, Kouakou, YJ, Kauodio, D, Gnakri 2010, 'Screening atidiabetic activity and phytochemical constituents of common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) seed', *Journal of Medicinal Plants Research*, vol. 4, Desember 2010, pp 1757-1761

- Badan Ketahanan Pangan. 2021. *Pola Pangan Harapan* (PPH). Jakarta (ID) : Balai Pustaka
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Tempe Kedelai. SNI 3144:2015. Badan Standardisasi Nasional (ID). Jakarta.
- Cahyanti, N 2018, 'Studi Pembuatan Tempe Kacang Merah', Jurusan Gizi Program Studi Diploma III. Politeknik Kesehatan Denpasar. Denpasar.
- Cahyono, B. 2007. *Kacang Buncis. Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- De Mann, J. M. 1989. *Kimia Makanan*. University of Guelph. Guelph, Ontario. Canada.
- De Reu JC, Ten Wolde RM, De Groot J, Nout MJR, Roumbots FM and Gruppen H. 1995. Protein hydrolysis during soybean fermentation *Rhizopus oligosporus*. *J. Agricultural and Food Chemistry*. 43: 2235-2239
- Dwidjoseputro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Yogyakarta: Djambatan
- Dwinanda, K 2016, 'Pengaruh Pemberian Tempe Kacang Merah dan Kacang Merah Kukus Terhadap Kadar HDL, LDL, dan Rasio LDL/HDL Serum Darah Tikus *Sprague Dawley* Jantan yang Diberi Diet Tinggi Lemak Tinggi Fruktosa', Fakultas Kedokteran. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. Karakteristik kimia dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angkak serta variasi lama fermentasi., Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Heluq, D.Z., dan L. Mundiastuti. 2018. Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. 13(2): 133-140.

- Iqbal, A., Pintor, K. T., & Lisiswanti, R. (2015). Manfaat tanaman kacang merah dalam menurunkan kadar glukosa darah. *Majority*,4(9), 149–152
- Irianto, Kus dan Kusno Waluyo. 2004. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Bandung. Yrama Widya
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi Dan Biokimia Pengolahan Serta Manfaatnya*. Yogyakarta. UGM.
- Kemp, C. D. and Conte, J. V (2012) „The pathophysiology of heart failure“, *Cardiovascular Pathology*. Elsevier Inc., 21(5), pp. 365–371. doi: 10.1016/j.carpath.2011.11.007.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Hal 22-31.
- Mahdi, N. N. & Suharno, 2019. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Impor Kedelai di Indonesia. *Forum Agribisnis*, 9(2), pp. 160-184.
- Maknun, L. (2015). Pengaruh Jenis Inokulum dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mayang dan Anindyajati. 2007. Formulasi dan Optimasi Produk Biskuit Berbahan Baku Sagu Ubi Jalar dan Kacang Hijau. (<http://digilib.ac.id/collection/skripsi>)
- Messina. 2014. Nutrition and health benefit of dried bean. *Am J Clin Nutr* 100(suppl): 437S-442S.
- Meilgaard, M., G.V. Civille. and B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques* Fourth Edition. CRC Press. USA.

- Midayanto, D., and S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2:4, 259-267.
- Novi, A & Sakinah, E 2017, '*Aneka Olahan Kacang-kacangan MPASI*'. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- PUSIDO., 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk dunia*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Radiati, A. 2016. "Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai," *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5, no. 1. 16–22, <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i1.32>.
- Ridawati, R. (2016) 'Formulasi Marzipan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)', *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, Pp. 1-8. Available At: <https://Journal.Uny.Ac.Id/Indek.Php/Ptbb/Article/View/28720>.
- Rifky, Ary F. 2013. Pengertian Panelis. <http://www.google.com/amp/s/rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/amp/>.
- Sarwono, Bambang. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: PT. Niaga Swadaya. Hal: 29-30.
- Saxby, M. 1996. *Food Taints and Off-Flavours*. Springer Science and Business Media, New York.
- Seran, A., & Raharjo, K. (2018). Study of drought stress after the flowering period of red bean plants on entisol soil. *Savana Cendana*, 3(03), 50-52.
- SNI. 2009. *Tempe Kedelai*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional SNI 3144 : 200.
- Soewarno, S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhrathara Karya Aksara. Jakarta.

Stone H. and L. Joel, 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi ketiga. Elsevier Academic Press. California.

Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia Ensiformis* L). Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makasar. Diakses : 9 September 2022.

Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suknia, S & Rahmani, T 2020, 'Proses Pembuatan Tempe *Home Industry* Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga'. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, vol. 03, no. 3

Sumantri, A. 2013. *Kesehatan Lingkungan*. Depok: Prenada Media Group.

Suparjo. 2019. Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. hal. 7.

Supriyono. 2003. Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan. Gramedia, Jakarta.

Susanto, T. 1999. Rekayasa Perbaikan Teknologi Pembuatan Tempe Kedelai dan dengan substrat bekatul jagung yang tepat sebanyak 0,05% pada pembuatan tempe.

Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

Suronoto, J, Antuli, Z, & Une, S 2020, 'Analisis Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

USDA, 2015. USDA Agricultural Research Service National Nutrient Database for Standard Reference Nutrient Data Laboratory Home Page. United States Department of Agriculture. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search>. Diakses 12 September 2022.

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.