

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., Ayu, D. F. & Rahmayuni, 2020. Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), pp. 68-82.
- Agustina, N., Waluyo, S., Warii & Tamrin, 2013. Pengaruh Suhu Perendaman terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah (phaseolus vulgaris L.). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(1), pp. 37-44.
- Ahnan-Winarno, A. D. et al., 2020. Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(20), p. 1717–1767.
- Alvina, A. & Hamdani, D., 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan*, 1(1), pp. 9-12.
- Anam, C., Handayani, S. & Rokhmah, L. N., 2010. Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna pruriens*,L) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), pp. 34-44.
- Andarti, I. Y. & Wardani, A. K., 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max (L)*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 889-898.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. & Herawati, D., 2011. *Analisis Pangan*. 1 ed. Jakarta: Dian Rakyat.
- Apriliani, D. P. W., Laenggeng, A. H., Sutrisnawati & Isnainar, 2020. Efek Formulasi Kedelai dan Rumput Laut dalam Pembuatan Tempe Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Serat. *Journal of Biology Science and Education*, 8(2), pp. 679-686.

Aryanta, I. W. R., 2020. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1), pp. 44-50.

Asbur, Y. & Khairunnisyah, 2021. Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), pp. 183-192.

Astawan, M., Hermanianto, J. S. & Sugiyanto, G., 2016. Application of vacuum packaging to extend the shelf life of fresh-seasoned tempe. *International Food Research Journal*, 23(6), pp. 2571-2580.

Astawana, M. et al., 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *PANGAN*, 22(3), pp. 241-252.

Astuti, E. J., 2014. Serat Pangan dalam Produk Pangan Fungsional. *Research Report*, pp. 168-172.

Dewi, R. S. & 'Aziz, S., 2011. Isolasi *Rhizopus oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe di kabupaten Banyumas. *Molekul*, 6(2), pp. 93-104.

Dwinanda, Karina Candrakirana (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 . (Skripsi Sarjana, Universitas Gadjah Mada).

Ellent, S. S. C., Dewi, L. & Tapilouw, M. C., 2022. Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) yang Dikemas dengan Klobot. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), pp. 32-40.

Fadhilah, Dhafir, F. & Masrianih, 2018. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Protein Olahan Tempe Biji Kamonji (*Artocarpus camansi*) dan Pemanfaatannya sebagai Media Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education* , 6(2), pp. 370-374.

Fatie, S. D., Briliannita, A. & Florensia, W., 2021. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro dan Status Gizi Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Sorong pada Masa Pandemi COVID 19. *Nursing Art* , 15(2), pp. 81-92.

Fermentasi Kacang Gude (*Cajanus cajan* L.) Terhadap Karakteristik “SERE UNDIS”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), pp. 181-188.

Hapsari, A. P. & Purwidiyani, N., 2018. Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu), Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Jurnal Tata Boga* , 7(2), pp. 1-10.

Hardiyanti & Nisah, K., 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA* , 1(3), pp. 103-107.

Helmalia, A. W., Putrid & Dirpan, A., 2019. Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional). *CANREA JOURNAL* , 2(1), pp. 26-31.

Helvandari, J. H., Ariyetti & Kasim, A., 2022. Analisis Break Even Point pada Pembuatan Cookies dengan Pencampuran Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(1), pp. 8-11.

Hidayat, C., 2016. Pemanfaatan Fitase sebagai Upaya Penanggulangan Asam Fitat dalam Ransum Ayam Pedaging. *WARTAZOA*, 26(2), pp. 57-68.

Iqbal, A., Pintor, K. T. & Lisiswanti, R., 2015. Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. *Majority*, 4(9), pp. 149-152.

Kawulusan, M. M., 2014. Populasi Lamprosema Indicata (*LEPIDOPTERA: PYRALIDAE*) pada Tanaman Kacang Merah di Kecamatan Tomposo dan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. *Cocos* , 2(6), pp. 1-7.

Kharisma, B., 2018. Determinan Produksi Kedelai di Indonesia dan Implikasi Kebijakannya. *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana* , 7(3), pp. 679-710.

Khurniawan, A., 2015. Pangan Fungsional dan Kesehatan. *JAMC idea's*, 2(1), pp. 1-10.

- Kurniawan, N. D., Setiani, B. E. & Dwiloka, B., 2019. Kadar Lemak, Kadar Air, Kadar Protein, dan Antioksidan Tempe Edamame (*Glycine max* (L) Merrill) dengan Jenis Pengemas Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 355-360.
- Kusnandar, F., Karisma, V. W., Firlieyanti, A. S. & Purnomo, E. H., 2020. Perubahan Komposisi Kimia Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Selama Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), pp. 108-123.
- Liputo, S. A., Une, S., Maspeke, P. N. & Bait, Y., 2022 Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Menggunakan Ekstrak Bonggol Nanas Serta Pengaruhnya Terhadap Kandungan Gizi dan Tingkat Kesukaan. *JITIPAR*, 7(1), p. 78 –88.
- Lumowa, S. V. T. & Nurani, I., 2014. Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine Max*, L. Merr) dalam Media Perasan Kulit Nanas (*Ananas comosus* (Linn.) Merrill) terhadap Kadar Protein pada Pembuatan Tempe. *Jurnal EduBio Tropika* , 2(2), pp. 187-250.
- Maghfiroh, J., 2017. Pengaruh Intensitas Cahaya Terhadap Pertumbuhan Tanaman. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi*, pp. 51-58.
- Maharani, A. I. et al., 2021. Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding SEMNAS BIO*, pp. 390-399.
- Mahdi, N. N. & Suharno, 2019. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Kedelai di Indonesia. *Forum Agribisnis* , 9(2), pp. 160-184.
- Maryam, S., 2016. Komponen Isoflavon Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) pada Berbagai Lama Fermentasi. *Prosiding Seminar Nasional MIPA* , pp. 365-368.
- Meliala, M., Suhaidi, I. & Nainggolan, R. J., 2014. Pengaruh Penambahan Kacang Merah dan Penstabil Gum Arab Terhadap Mutu Susu Jagung. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* , 2(1), pp. 57-64.
- Meutia, Y. R., 2015. Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), p. 2015.

- Milinda, I. R., Noer, E. R., Ayustaningwarno, F. & Dieny, F. F., 2021. Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Asam Lemak pada Tempe Mete dan Tempe Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(2), pp. 119-126.
- Muniroh, A. et al., 2021. Perubahan Kandungan Asam Fitat dan Asam Amino Esensial Bahan-Bahan Organik Pakan yang Difermentasi Ragi Tempe. *JURNAL BIOTEKNOLOGI & BIOSAINS INDONESIA*, 8(1), pp. 42-56.
- Mustofa, A. & Widanti, Y. A., 2016. Karakteristik Kimiawi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L) dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. *Agricultural Science and Technology Journal*, 16(2), pp. 10-16.
- Muthmainna, Sabang, S. M. & Supriadi, 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kadar Protein dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), pp. 50-54.
- Nugoroho, M. F. & Murtini, E. S., 2017. Inovasi Peningkatan kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon dengan Modifikasi Bahan dan Warna. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), pp. 192-103.
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Kunciati, W. A. S. & Margareta, L. A., 2021. Perubahan Kimia dan Mikrobiologi Tempe Busuk Selama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 15(2), pp. 127-137.
- Nuryanti, A. & Sujono, 2017. Media Agar Tepung Kacang Hijau, Kacang Merah, Kacang Tunggak, Kacang Kedelai sebagai Media Kultur Jamur *Aspergillus Flavus*. *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 13(1), pp. 23-32.
- Perdani, A. W. & Utama, Z., 2020. Korelasi Kadar Asam Fitat Dan Protein Terlarut Tepung Tempe Kedelai Lokal Kuning (*Glycine max*) dan Hitam (*Glycine soja*) Selama Fermentasi. *Perdani*, 15(1), pp. 1-11.
- Pontang, G. S. & Wening, D. K., 2021. Formulasi snack Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*, 10(3), pp. 218-226.

Purwandari, Fitri Eka. (2016). Pengaruh Pemberian Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan Kacang Merah Kukus Terhadap Glukosa Darah pada Tikus Sprague Dawley Jantan Yang Diberi Diet Tinggi Lemak Tinggi Fruktosa. (Skripsi Sarjana, Universitas Gadjah Mada).

Putri, B. N. K., Suparthana, I. P. & Darmayanti, L. P. T., 2021. Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(3), pp. 492-504.

Putriningtyas, N. D. & Wahyuningsih, S., 2017. Potensi Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgarisL*) ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak dan Flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia*, 6(1), pp. 37-42.

Rachmawati, D. & Hutabarat, J., 2006. Efek Ronozyme P dalam Pakan Buatan Terhadap Pemanfaatan Pakan dan Pertumbuhan Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*). *Ilmu Kelautan* , 11(4), pp. 193-200.

Rahmad, I. F. & Afrianto, D., 2014. Rancangan indikator Temperatur pada Proses Fermentasi Kacang Tanah (Tempe). *Seminar Nasional Informatika* , 1(1), pp. 160-164.

Rahmawati, T., 2017. Hubungan Asupan Zat Gizi Dengan Status Gizi Mahasiswa Gizi Semester 3 STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta. *Profesi* , 14(2), pp. 49-57.

Rantika, N. & Rusdiana, T., 2018. Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka* , 16(2), pp. 152-165.

Rokhmah, L. N., Anam, C., Handajani, S. & Rachmawati, 2009. Kajian kadar asam fitat dan kadar protein selama pembuatan tempe kara benguk (*Mucuna pruriens*) dengan variasi pengecilan ukuran dan lama fermentasi. *Biofarmasi*, 7(1), pp. 1-9.

Rosida, D. F., HP, S. & Costantia, F., 2013. Kajian Peran Angkak Pada Kualitas Tempe Kedelai-Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), pp. 64-72.

- Salahudn, F., 2016. Pembentukan Vitamin B-12 pada Fermentasi Kedelai dengan Isolat *Rhizopus* dan *Klebsiella Penemonae*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Borneo Akcaya*, pp. 56-60.
- Sardi, M. et al., 2021. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review. *Jurnal Andaliman*, 1(1), pp. 39-45.
- Setiarto, R. H. B. & Widhyastuti, N., 2016. Penurunan Kadar Tanin dan Asam Fitat Pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Ilmu Hayati*, 15(2), pp. 149-157.
- Sine, Y. & Soetarto, E. S., 2018. Perubahan Kadar Vitamin dan Mineral pada Fermentasi Tempe Gude (*Cajanus cajan L.*). *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(1), pp. 1-3.
- Siswanto, Budisetyawati & Ernawati, F., 2013. Peran Beberapa Zat Gizi Mikro dalam Sistem Imunitas. *Gizi Indonesia*, 36(1), pp. 57-64.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi, 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. 4 ed. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sudaryatiningsih, C. & Supyani, 2010. Analisis kandungan asam linoleat dan linolenat tahu kedelai dengan *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai koagulan. *Asian Journal of Tropical Biotechnology*, 7(1), pp. 1-9.
- Suknia, S. L. & Rahmani, T. P. D., 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*, 3(1), pp. 2621-5845.
- Triana, V., 2006. Macam-Macam Vitamin dan Fungsinya dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(1), pp. 40-47.
- Umrah, A. S. & Dahlan, A. K., 2018. Pengaruh Konsumsi Kacang Merah terhadap Pengobatan Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Sendana Kota Palopo. *JURNAL VOICE OF MIDWIFERY*, 8(1), pp. 688-695.

Pertumbuhan Rhizopus Oligosporus Pada Pembuatan Tempe Kedelai. *Jurnal Redoks* , 3(1), pp. 37-44.

Widoyo, S., Handajani, S. & Nandariyah, 2015. Pegaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai. *Biofarmasi* , 13(2), pp. 59-65.

Yanto, A. H., Sunaryo, Y. & Widata, S., 2018. Pengaruh Konsentrasi Dan Interval Pemberian Pupuk Organik Cair Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dalam *Polybag*. *Jurnal Ilmiah Agroteknologi*, 2(2).

Yuniastri, R., Ismawati & Putri, R. D., 2018. Mikroorganisme dalam Pangan. *CEMARA* , 15(2), pp. 15-20.