

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Widyastuti, S., & Werdiningsih, W. 2016. Pengaruh Pengemasan Vakum terhadap Kualitas Mikrobiologis Ayam Bakar Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), 152-157.
- Al-Baarri, A.N.M., Legowo, A.M., Wratsongko, A.C.D., Puspitoasih, A.D., Izzati, L., Auliana, E., Pangestika, W., Hadipernata, M., & Broto, W. 2019. Effect of Hypoiodous Acid (HIO) Treatment on Color and pH Changes in Snake Fruit (*Salacca edulis Reinw.*) During Room Temperature Storage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 292 (1).
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ang, H.G., Nga, B.H., & Lim, K.K. 1989. *Trends in Food Biotechnology, 7<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology*. Singapore: Singapore Institute of Food Science and Technology.
- Anglemier, A.E. & Montgomery, M. W. 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. New York: Mercil Decker Inc.
- Asfar, M., Tawali, A. B., & Mahendradatta, M. 2019. Ekstraksi Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) Pada Titik Isoelektriknya. *Jurnal Agercolore*, 1(1), 6-12.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichsani, N. 2013. Karakteristik Fisiokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241-251.
- Astawan, M., Wresdiyati., & Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F.S., & Wahlgvist, M. L. 2000. Tempe, a Nutritious and Healthy Food From Indonesia. *Asia Pasific Journal of Clinical Nutrition*, 9(4), 322-325.
- Astuti, N. P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati. *Skripsi*. Program Studi Gizi Diploma III, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barus, T., Suwanto, A. T., Wahyudi, & Wijaya, H. 2008. Role of Bacteria in Tempe Bitter Taste Formation: Microbiological and Molecular Biological Analysis Based on 16S rRNA gene. *Journal Microbiology Indonesia*, 2(1), 17-21.
- Barus, T., Widyah, W., Wicaksono, W. A., & Prasasty, V. D. 2021. Identifikasi Bakteri yang Berperan dalam Pengasaman Kedelai dalam Fermentasi Tempe Berdasarkan Sekuen 16S rDNA. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 71-77.
- Boleng, D. T. *Bakteriologi Konsep-Konsep Dasar*. 2015. Malang: UMM Press.
- Damanik, R. N. S., Pratiwi, D. Y. W., Widyastuti, N., Rustanti, N., Anjani, G., & Afifah, D. N. 2018. Nutritional Composition Changes During Tempeh Gembus Processing. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 116.
- Dewi, I. W. R., Anam, C., & Widowati, E. 2014. Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi, dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi. *Biofarmasi*, 12(2), 73-82.
- Erkan, N. & Ozden, O. 2011. A Preliminary Study of Amino Acid and Mineral Profiles of Important and Estimable 21 Seafood Species. *British Food Journal*, 4(113), 457-469.
- Fairuji, D. 2013. Agribisnis Tempe: Analisis Diversifikasi Produk. *Laporan Kegiatan On Farm*. Program Diploma IV, Politeknik Negeri Jember.
- Feng, X. M., Passoth, V., Eklund-Jonson, C., Alminger, M. L., & Schnurer, J. 2007. *Rhizopus oligosporus* and Yeast Co-cultivation During Barley Tempeh Fermentation-Nutritional Impact and Real Time PCR Quantification of Fungal Growth Dynamics. *Food Microbiol*, 24(4), 393-402.

- Hasbullah, & Silvy, D. 2020. Study of Tempe Production from Dried Peeled Soybeans. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 515(1).
- Herman, & Karmini, M. 1999. The Development of Tempe Technology. *J. Agranoff, Ed Complete Handbook of Tempe*, 80-92.
- Istiqomah, I., Nurrahman., & Nurhidajah. 2018. Sifat Sensoris Tempe Kedelai Hitam dengan Variasi Penambahan Kecambah dan Lama Inkubasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 70-81.
- Jenessen J., Schnurer, J., Olsson, J., Samson, R. A., & Dijksterhuis, J. 2008. Morphological characteristics of Sporangiospores of The Tempe Fungus *Rhizopus oligosporus* Differentiate it From Other Taxa of The *R. microsporus* group. *Mycol Res*, 112(5), 547-563.
- Judoamidjojo, M., Darwis, A. A., & Sa'id E. G. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Rajawali Press.
- Julianti, E., Yusraini, E., & Suhaidi, I. 2013. Pengaruh Penyimpanan dengan Atmosfer Terkendali terhadap Mutu Buah Rambutan 'Binjai'. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 4(2), 63-69.
- Kanetro, B. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta.
- Krisdiana, R. 2005. *Preferensi Industri Tahu dan Tempe dalam Menggunakan Bahan Baku Kedelai di Jawa Timur*. Malang: Balitkbai.
- Krisdiana, R. 2014. Penyebaran Varietas Unggul Kedelai dan Dampaknya terhadap Ekonomi Perdesaan. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 33(1), 61.
- Kusumawati, I., Astawan, M., & Prangdimurti, E. 2020. Proses Produksi dan Karakteristik Tempe dari Kedelai Pecah Kulit. *Artikel*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Lehninger, A. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia Jilid I*. Jakarta: Erlangga.

- Li, X., Liu, X., Hua, Y., Chen, Y., Kong, X., & Zhang, C. 2019. Effects of Water Absorption of Soybean Seed on The Quality of Soymilk and The Release of Flavor Compounds. *RSC Advances*, 6, 2906-2918.
- Manalu, R. T., Bahri, S., Melisa, & Sarah, S. 2020. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat asal Feses Manusia sebagai Antibakteri *Escherichia coli* *Staphylococcus aureus*. *Sainstech Farma*, 13(1), 55-59.
- Mulyowidarso, R. K., Fleet, G. H, & Buckle, K. A. 1989. The Microbial Ecology of Soybean Soaking for Tempe Production. *Int. J. Food Microbiol*, 8, 35-46.
- Mulyowidarso, R. K., Fleet, G. H, & Buckle, K. A. 1991. Changes in The Concentration of Carbohydrates During Soaking Soybeans for Tempe Production. *Int. J. Sc. Food Technol*, 26(6), 595-606.
- Nielsen, S. 2009. *Food Analysis*. USA: Springer
- Nout, M. J. R., & Kiers, J. L. 2005. Tempe Fermentation, Innovation, and Functionality. *Journal of Applied Microbiology*, 98(4), 789-805.
- Nuraida, L., Suliantari, Andarwulan, N., Adawiyah, D. R., Noviar, R., & Agustin, D. 2008. Evaluation of Soybean Varieties on Production and Quality of Tempe. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center, Department of Food Science and Technology, Bogor Agricultural University.
- Onyango, C., Noetzold, H., Bley, Y. & Henle, T. 2004. Proximate Composition and Digestibility of Fermented and Extruded Uji From Maize-Finger Millet Blend. *LWT-Food Science and Technology*, 37(8), 827-832.
- Pebrianto, F. 2021. *Produksi Tahu Tempe Tahun Ini Diprediksi Turun Jadi 3 Juta Ton Akibat Daya Beli*. Diakses Juli 2023, dari <https://bisnis.tempo.co/amp/1497419/produksi-tahu-tempe-tahun-ini-diprediksi-turun-jadi-3-juta-ton-akibat-daya-beli>
- Purwasih, W. 2017. Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok *Boleophthalmus boddarti* pada Kawasan Mangrove di Pantai Ketapang Kota Probolinggo sebagai Sumber Belajar Biologi. *Tesis*. Malang: UMM.
- Purwitasari, A., Hendrawan, Y., & Yualiningsih, R. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Kimia dalam Pembuatan Konsentrat

- Protein Kacang Komak (*Lablab purpureus L. sweet*). *J. Bioproses Komoditas Tropis*, 2, 42-53.
- Rachmawati, M.H., Soetjipto, H., & Kristijanto, A. I.G.N. 2019. Profil Asam Lemak Minyak Tempe Busuk. *Jurnal Kimia*, 13(1), 82-87.
- Radiati, A. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16-22.
- Raharjo, D. S., Bhuja, P., & Amalo, D. 2019. The Effect of Fermentation on Protein Content and Fat Content of Tempe Gude (*Cajanus cajan*). *Jurnal Biotropikal Sains*, 16(3), 55-63.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., & Ardiansyah. 2015. *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai Edisi 1*. Jakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Rizkiyah, L & Utomo, D. 2020. Pengaruh Lama Perendaman dan Presentase *Carboxymethyl cellulose* (CMC) terhadap Karakteristik Susu Kecambah Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 171-181.
- Rizqulla, J. U. 2018. Analisis Penggunaan Air Produksi pada Industri Tempe. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Romadoni, A. 2015. Pengaruh Media Perasan Kulit Nanas (*Ananas comosus*) dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Fisik Tempe Kedelai (*Soja max L.*). *Skripsi*. Prodi Tadris Biologi, Jurusan Pendidikan MIPA, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya.
- Romulo, A., & Surya, R. 2021. Tempe: A Tradisional Fermented Food of Indonesia and its Health Benefits. *Internasional Journal of Gastronomy and Food Science*, 26.
- Rukmana, R. & Yuniarsih. 1996. *Kedelai Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Samson, R. A., Van Kooji, J. A., & De Boer, E. 1987. Microbiological Quality of Commercial Tempeh in The Netherlands. *J Food Protect*, 50(2), 92-94.

- Sari, D. & Rahmawati, A. 2020. Analisa Kandungan Limbah Cair Tempe Air Rebusan dan Air Rendaman Kedelai. *Jurnal Ilmiah Media Husada*, 9(10), 36-41.
- Sari, K. F., Rachmawanti, D., & Rahadian, D. 2013. Kajian Karakteristik Sensoris dan Kimia Sala Lauak dengan Bahan Dasar Beberapa Macam Ikan dan Tepung Beras (*Oryza Sativa*) Sebagai Pelengkap Makanan Pada Anak Autis. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(3), 61-69.
- Sarwono, B. 2008. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiarto, R. H. B. 2020. *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Bogor: Guepedia.
- Simamora, A. 2015. *Buku Ajar Blok 3 Biologi Sel 1: Asam Amino, Peptida, dan Protein*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Ukrida.
- Standardisasi Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI Nomor 3144 tahun 2009 tentang Tempe Kedelai. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Steinkraus, K. H., Cullen, R. E., Pederson, C. S., Nellis, L. F., & Gavitt, B. K. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York & Basel: Marcel Dekker Inc.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. 2017. *Pengemasan Pangan*. Bali: Udayana University Press.
- Sudarmadji, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Sulityowati, E., Arianingrum, R., & Salirawati, D. 2004. Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tempe Kedelai terhadap Aktivitas Tripsin. *Laporan Penelitian*. Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Suparno, Giyanto, Kusumadati, W., & Sadono, A. 2020. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Proporsi Tepung Beras sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Gizi Tempe. *Jurnal Agrienvi*, 14(2), 50-58.

- Tamine, A. Y. & Robinson, R. K. 1999. *Yoghurt Science and Technology*. Washington DC: CRC Press.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Utomo, D., & Qomariyah, N. 2016. Pengaruh Penambahan Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) pada Proses Fermentasi Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 46-56.
- Wahjuni, S. 2014. *Dasar-Dasar Biokimia*. Bali: Udayana University Press.
- Winarno, F. G. & Fardiaz, S. 1980. *Pengantar Teknologi Pertanian*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, S. 1993. *Penelitian Bakteri yang Berperan dalam Pembentukan Growth Faktor pada Fermentasi Tempe*. Bandung: Perhimpunan Biologi Indonesia.
- Yusmarini, E. R., & Efendi, R. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*, 6(2), 104-110.