

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, M., Ananditho, B. K., & Nurhartadi, E. (2013). PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS TEPUNG TEMPE “BOSOK.” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2), 95–102.
- Andriani, M., Ananditho, B. K., Nurhartadi, E., Pengajar, S., Teknologi, D., & Fakultas, P. (2013). PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN THE INFLUENCE OF DRYING TEMPERATURE TO PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTIC OF OVERRIPE TEMPEH FLOUR. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. VI* (Issue 2).
- Aryanta, I. W. R. (2020). MANFAAT TEMPE UNTUK KESEHATAN. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, D. (2021). Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka Tempe as a source of antioxidants: A Review. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183–192. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>
- Astawan, M., Wresdiyanti, T., & Ichsan, M. (2016). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG TEMPE KECAMBAH KEDELAI. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(1), 35–42.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Harnina Bintari, S., & Ichsani, N. (2013). Karakteristik Fisiokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241–252.
- Astuti, N. B., Raya, M. K., & Rahayu, E. S. (2023). Pengaruh suhu dan tempat penyimpanan terhadap kadar air dan mutu organoleptik biskuit substitusi tepung belut (*Monopterus albus* zuiuw). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 81. <https://doi.org/10.30867/action.v8i1.811>
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan* (SNI 3751:2009).
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). *Tepung Jagung* (SNI 3727-2020).
- Conny Tamaya, A., Sastro Darmanto, Y., & Dwi Anggo, A. (2020). Characteristics of Flavor Enhancers Made from Different Types of Fish Broth with Addition of Cornstarch. In *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* (Vol. 2, Issue 2).
- Damayanti, M., & Hersoelistyorini, W. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORI STIK. *PANGAN DAN GIZI*, 10, 24–33.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI*, 8(1), 10–19.
- Fera, T., Khoiron Ferdiansyah, M., Rakhman Affandi, A., & Umiyati, R. (2021). PERBANDINGAN KARAKTERISTIK BULK DENSITY DAN SERAT KASAR PADA TEPUNG SUKUN SERTA TEPUNG TERIGU. *Science And Engineering National Seminar*, 6, 1–4.

- Fitriani, N. P. I. O., Yulianti, N. L., & Gunadnya, I. B. P. (2020). Pengaruh Variasi Suhu dan Ketebalan Irisan Kunyit pada Proses Pengeringan terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 266–271. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>
- Fitriani, N. P. I. O., Yulianti, N. L., & Gunadya, I. B. P. (2020). Pengaruh Variasi Suhu dan Ketebalan Irisan Kunyit pada Proses Pengeringan terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 266–270. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>
- Furayda, N., & Khairi, A. N. (2023). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINUMAN SERBUK INSTAN DENGAN VARIASI BONGGOL NANAS (*Ananas comosus* Merr) DAN MALTODEKSTRIN. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(1), 18–24.
- Ghassani, A. M., & Agustini, R. (2022). Formulation of Flavor Enhancer from Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Hafidz Asy'ari Hasbullah, U., & Umiyati, R. (2017). Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(1), 64–69.
- Harahap, R. H., Lubis, Z., & Kaban, J. (2018). Komponen Flavor Volatil Tempe yang Dibungkus dengan Daun Pisang dan Plastik Volatile Flavor Compounds of Tempeh Wrapped With Banana Leaf and Plastic. *Agritech*, 38(2), 194–199. <https://doi.org/10.22146/agritech>
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.39019>
- Hartanto, R., Fitri, S. R., Kawiji, K., Prabawa, S., Sigit, B., & Yudhistira, B. (2021). ANALISIS FISIK, KIMIA DAN SENSORIS TEH BUNGA KRISAN PUTIH (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.) DENGAN PENDINGERIAN KABINET. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1011–1025. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.10531>
- Ifmalinda, I., Harjuniati, W., & Andasuryani, A. (2023). Kajian Suhu Pendingeran dan Ketebalan Irisan Terhadap Mutu Tepung Batang Tanaman Buah Naga (*Hylocereus* sp.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 135–142. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.135>
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., Hanggita, S., Program, R. J., Teknologi, S., & Perikanan, H. (n.d.). KARAKTERISTIK DAN MUTU TEH BUNGA LOTUS (*Nelumbo nucifera*) [The Characteristics and Quality of Lotus flower (*Nelumbo nucifera*) tea].
- Lisianti, D., Saragih, B., & Rachmawati, M. (2022). PENGARUH SUHU PENDINGERIAN TERHADAP RENDEMEN, KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIK-KIMIA TEPUNG JAGAQ (*Setaria italica* L.). *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), 115–121. <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.2.8108.115-121>

- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019a). PENGARUH WAKTU DAN SUHU TERHADAP PROSES PENGERINGAN BAWANG MERAH MENGGUNAKAN TRAY DRYER. *Jurnal Fluida*, 12(2), 43–49.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019b). PENGARUH WAKTU DAN SUHU TERHADAP PROSES PENGERINGAN BAWANG MERAH MENGGUNAKAN TRAY DRYER. *Jurnal Fluida*, 12(2), 43–49.
- Mar'atuzzahwa, D., Utama, I. M. S. U., & Wirawan, I. P. S. (2023). Pengaruh Ketebalan dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakter Fisik dan Sensoris Buah Naga Merah Kering. *Jurnal BETA (Biosisten Dan Teknik Pertanian)*, 11(1), 50–61.
- Maulana, A., & Farant Artahsasta, H. (2020). Pemanfaatan Kacang Kedelai Sebagai Pengganti Ayam Dalam Pembuatan Penyedap Rasa. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1–4. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845.kodeartikel>
- Metty, Inayah, Widiyanti, F. L., & Shayida, H. (2022). Analisis Kesukaan Tepung Tempe Semangit Berbahan Dasar Kacang Kedelai Import dan Lokal sebagai Bumbu Penyedap. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Respati Yogyakarta*, 49–53.
- Misnawi. (2011). Pengaruh Fruktosa dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Cokelat Batangan. *Pelita Perkebunan*, 27(3), 216–229.
- Munir, N. F., Tartar, S. U., & Ashari, N. (2023). Pengaruh Variasi Kemasan dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Mutu Tempe Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). *Proper: Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 1(2), 68–75.
- Musyid, Astawan, M., Muchtadi, D., Wreesdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Suwarno, M. (2014). Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Impor dan Lokal Evaluation on Protein Nutritional Value of Tempe Flour Made from Imported and Local Soybean Varieties. *Jurnal Pangan*, 23(1), 33–42.
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Kunciati, W. A. S., & Margareta, L. A. (2022a). PERUBAHAN KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TEMPE BUSUK SELAMA FERMENTASI. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 15(02), 127. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.25729>
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Kunciati, W. A. S., & Margareta, L. A. (2022b). PERUBAHAN KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TEMPE BUSUK SELAMA FERMENTASI. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 15(02), 127. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.25729>
- Nursiwi, A., Ishartani, D., Sari, A. M., & Istiqomah, N. A. (2021). PHYSICAL CHARACTERISTICS, SENSORY EVALUATION, AND AMINO ACID CONTENT OF POWDERED OVER FERMENTED MLANDING TEMPEH. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 190–196. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.2.190>
- Palupi Nugraheni, A., Ramlan, D., & Kemenkes Semarang, P. (n.d.). PENGARUH KEMASAN DAUN PISANG SEBAGAI PEMBUNGKUS TERHADAP CEMARAN BAKTERI COLIFORM DAN SALMONELLA PADA TEMPE

- INDUSTRI RUMAH TANGGA. *Buletin Keslingmas*, 39(2).
<http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/keslingmas/issue/view/214>
- Puteri, N. E., Astawan, M., & Palupi, N. S. (2017). Karakteristik Tepung Tempe Larut Air. *Jurnal Pangan*, 26(2), 117–126.
- Putri, S. K., Cahyanti, A. N., & Sampurno, A. (2022). Pembuatan Pangan Fungsional Tempe dan Perbedaan Jenis Pengemasnya Bagi Siswa Siswi di PKBM Anugrah Bangsa Semarang. *Madaniya*, 3(2), 168–175.
<https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/132>
- Rachma, Y. A., Anggraeni, D. Y., Surja, L. L., Susanti, S., & Pratama, Y. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Malt Gabah Beras Merah dan Malt Beras Merah dengan Perlakuan Malting pada Lama Germinasi yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.2707>
- Rahayuningtyas, A., & Intan Kuala, S. (2016). PENGARUH SUHU DAN KELEMBABAN UDARA PADA PROSES PENGERINGAN SINGKONG (STUDI KASUS: PENGERING TIPE RAK). *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 99–104.
- Risdianti, D., Murad, & Putra, G. M. D. (2016). KAJIAN PENGERINGAN JAHE (ZINGIBER OFFICINALE ROSC) BERDASARKAN PERUBAHAN GEOMETRIK DAN WARNA MENGGUNAKAN METODE IMAGE ANALYSIS. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(2), 275–284.
- 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), 59–76. <https://doi.org/10.21093/sajie.v3i1.2780>
- Sulistiyono, P., Samuel, & Mailani, M. M. (2016). PENGARUH PEMBUNGKUS TEMPE TERHADAP DAYA SIMPAN DAN SIFAT FISIK TEMPE. *Buletin Media Informasi*, 12(1).
- Sumarto, Desmelati, Suparmi, Dahlia, & Arief, H. (2023). PENERAPAN BUMBU PENYEDAP ALAMI DARI IKAN LOKAL PADA PENGOLAHAN KERUPUK BAWANG DI DESA TELUK RHU RUPAT UTARA BENGKALIS PROVINSI RIAU. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 2023*, 2023. <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm>
- Surbakti, A. B., Rahayu, S. P., PA, S. M. B., & Ginting, R. B. (2020). SISTEM APLIKASI LOGIKA FUZZY UNTUK PENENTUAN OPTIMASI RAGI TEMPE PADA PROSES FERMENTASI TEMPE KEDELAI MENGGUNAKAN METODE FUZZY MAMDANI (STUDI KASUS: PENGRAJIN TEMPE KEDELAI DESA BULU CINA). *Jurnal Ilmiah SIMANTEK*, 4(2), 146–160.
- Surya Laksono, A., Rosalina Jurusan Teknologi Pertanian, Y., & Pertanian, F. (2019). KARAKTERISTIK MUTU TEMPE KEDELAI LOKAL VARIETAS ANJASMORO DENGAN VARIASI LAMA PEREBUSAN DAN PENGGUNAAN JENIS PENGEMAS CHARACTERISTICS OF ANJASMORO SOYBEAN TEMPE WITH DIFFERENT BOILING DURATION AND PACKAGING TYPES. | *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 8–18.
<https://doi.org/10.31186/j.agroind.9.1.8-18>



- Umami, S., Jaya, I. K. S., Darawati, M., & Widiada, I. G. N. (2018). KAJIAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN MASA SIMPAN TEMPE KEDELAI DENGAN BEBERAPA JENIS KEMASAN. *Jurnal Gizi Prima*, 3(2), 142–148.
- Windi, A., & Bambang, S. A. (2010). KAJIAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG INSTAN BEBERAPA VARIETAS JAGUNG (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 13–20.
- Witdarko, Y., Bintoro, N., Suratmo, B., & Rahardjo, B. (2015). Modelling on Mechanical Cassava Flour Drying Process by Using Pneumatic Dryer: Correlation of Fineness Modulus and Drying Process Variable. *AGRITECH*, 35(4), 481–487.