

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, M., Anandito, B. K., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Tepung Tempe" Bosok". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Astawan, M., Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., & Wresdiyati, T. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air Dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. *Jurnal Pangan*, 29(1), 45–54.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(1).
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichsani, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Tempe Yang Dihasilkan Dari Berbagai Varietas Kedelai (Phsyco-Chemical Characteristics And Functional Properties Of Tempe Made From Different Soybeans Varieties). *Jurnal Pangan*, 22(3), 241–252.
- Badan Standarisasi Nasional. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. WwW.Bsn.Go.Id
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (2013). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Budiana, E. P., & Arifin, Z. (2010). Simulasi Perpindahan Panas Konduksi Pada Pengelasan Logam Tak Sejenis Antara Baja Tahan Karat Aisi 304 Dan Baja Karbon Rendah SS 400 Dengan Metode Beda Hingga. *Mekanika*, 9(1).
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Dewi, S. P. (2012). Pengaruh Pengendalian Internal Dan Gaya Kepemimpinan Terhadap Kinerja Karyawan SPBU Yogyakarta (Studi Kasus Pada Spbu Anak Cabang Perusahaan RB. Group). *Nominal Barometer Riset Akuntansi Dan Manajemen*, 1(1).
- Fitriah, A. H., Kristianto, Y., & Pudjirahaju, A. (2017). Kreativitas Pengembangan Formula Tempe Generasi Dua Di Kota Malang. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 3(2), 96–103.
- Harisatunnasyitoh, Z., Fadhilah, I., & Shabana, A. (2021). Potensi Tempe Dalam Menanggulangi Anemia Pada Remaja. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1(1).

- Harmen, H., Adriansyah, W., Abdurrachim, A., & Pasek, A. D. (2017). Metodologi Perhitungan Koefisien Perpindahan Panas Konveksi Paksa Fluida Organik Propana Pada Kondisi Superkritik. *Jurnal Teknologi*, 9(2), 89–96.
- Hassanein, T. R., Prabawati, E. K., & Gunawan-Puteri, M. D. P. T. (2015). Analysis Of Chemical And Microbial Change During Storage Of Overripe Tempeh Powder As Seasoning Material. *International Journal Of Science And Engineering*, 8(2), 131–134.
- Hatta, M., Syuhada, A., & Fuadi, Z. (2019). Sistim Pengeringan Ikan Dengan Metode Hybrid. *Jurnal Polimesin*, 17(1), 9–18.
- Hendarwati, E. K., Lepong, P., & Suyitno, S. (2023). Pemilihan Semivariogram Terbaik Berdasarkan Root Mean Square Error (RMSE) Pada Data Spasial Eksplorasi Emas Awak Mas. *GEOSAINS KUTAI BASIN*, 6(1), 47–52.
- Indriyani, C. S., Handayani, S., & Rachmawati, D. (2010). Pengaruh Variasi Pengecilan Ukuran Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Asam Sianida Dan Senyawa Fenolik Pada Tempe Koro Babi (Vicia Faba). *Biofarmasi*, 8(1), 31–36.
- Jamilah, J. J., Oktavia, F. R., & Nafita, S. W. (2021). Pengaruh Material Yang Berbeda Terhadap Laju Perpindahan Panas. *Jurnal Penelitian Fisika Dan Terapannya (JUPITER)*, 3(1), 1–4.
- Jaya, F. M., & Yusanti, I. A. (2022). Karakteristik Tekwan Instan Ikan Gabus (Channa Striata) Dengan Waktu Pembekuan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 17(2), 129–140.
- Kosky Philip, Balmer Robert, Keat William, & Wise George. (2020). *Exploring Engineering An Introduction To Engineering And Design* (5 Ed.). Academic Press.
- Kristina, M. (2018). *Alat Pengatur Kelembaban Tanah Secara Otomatis Berbasis Mikrokontroler Atmega8535*. Universitas Sumatera Utara.
- Lestari, B. P. (2019). Karakteristik Fisik Dan Sensoris Cendol Instan Dengan Penambahan Cincau Hijau (Cyclea Barbata L.). *Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia*, 3(1), 65–80.
- Mclellan, M. R., Lind, L. R., & Kime, R. W. (1995). Hue Angle Determinations And Statistical Analysis For Multiquadrant Hunter L, A, B Data. *Journal Of Food Quality*, 18(3), 235–240.
- Metty, I., Widiyany, F. L., & Shayida, H. (2022). Analisis Kesukaan Tepung Tempe Semangit Berbahan Dasar Kacang Kedelai Import Dan Lokal Sebagai Bumbu Penyedap. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*, 4(1), 49–53.
- Muchtadi, D. (2010). Kedelai Komponen Untuk Kesehatan. *Bandung: Alfabeta*, 50–172.

- Mulyana, M., Susanto, W. H., & Purwantiningrum, I. (2014). PENGARUH PROPORSI (TEPUNG TEMPE SEMANGIT: TEPUNG TAPIOKA) DAN PENAMBAHAN AIR TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK TEMPE SEMANGIT [IN PRESS OKTOBER 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 113–120.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2019). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldahl. *Amina*, 1(3), 108–113.
- Nout, M. J. R., & Kiers, J. L. (2005). Tempe Fermentation, Innovation And Functionality: Update Into The Third Millenium. *Journal Of Applied Microbiology*, 98(4), 789–805.
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Kunciati, W. A. S., & Margareta, L. A. (2022). Perubahan Kimia Dan Mikrobiologi Tempe Busuk Selama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 127–137.
- Prastika, H. H., Ratnayani, K., Puspawati, N. M., & Laksmiwati, A. (2019). Penggunaan Enzim Pepsin Untuk Produksi Hidrolisat Protein Kacang Gude (Cajanus Cajan (L.) Millsp.) Yang Aktif Antioksidan. *Indonesian E-Journal Of Applied Chemistry*, 7(2), 180–188.
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., & Sari, D. S. (2019). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana Colla) Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 77–83.
- Puteri, N. E., Astawan, M., & Palupi, N. S. (2017). *Karakteristik Tepung Tempe Larut Air Characteristics Of Water-Soluble Tempe Flour*.
- Rachmawati, M. H., Soetjipto, H., & Kristijanto, A. (2019). Profil Asam Lemak Minyak Tempe Busuk. *Jurnal Kimia*, 13(1), 82–87.
- Rasyid, R., Anita, Y., & Krisyanella, K. (2016). Analisa Protein Dan Zat Pengawet (Nitrat Dan Nitrit) Dalam Sosis Daging Sapi Siap Saji. *Jurnal Farmasi Higea*, 2(2), 89–94.
- Riyanto, R., Hermana, I., & Wibowo, S. (2014). Karakteristik Plastik Indikator Sebagai Tanda Peringatan Dini Tingkat Kesegaran Ikan Dalam Kemasan Plastik. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(2), 153–163.
- Salim, R. (2017). Analisis Jenis Kemasan Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Pada Tempe. *Jurnal Katalisator*, 2(2), 106–111.
- Salim, R., & Rahayu, I. S. (2017). Analisis Kadar Protein Tempe Kemasan Plastik Dan Daun Pisang. *JAFP (Jurnal Akademi Farmasi Prayoga)*, 2(1), 8–14.
- Sanjaya, A. S., & Agustine, R. P. (2015). Studi Kinetika Adsorpsi Pb Menggunakan Arang Aktif Dari Kulit Pisang. *Konversi*, 4(1), 17–24.

- Santoso, G. (2015). Determinan Koefisien Respon Laba. *Parsimonia-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 2(2), 69–85.
- Saputra, R., Widiastuti, I., & Nopianti, R. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Kerupuk Pangsit Dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys Thynnoides*). *Jurnal Fishtech*, 5(2), 167–177.
- Sarah Ann White. (2003). *Nutrition And Plant Growth Regulator Rates For High Quality Growth Of Containerized Spiderwort (Tradescantia Virginiana L.)*. Virginia Polytechnic Institute And State University.
- Sarwono, B. (1993). *Membuat Tempe Dan Oncom*. Penebar Swadaya, 1-23.
- Sayuti, S. (2015). Pengaruh Bahan Kemasan Dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar IPA. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 6(2).
- Soetjipto, H., Martono, Y., & Yuniarti, Z. (2018). Isolasi Dan Analisis Genistein Dari Tempe Busuk Menggunakan Metode Kromatografi Kolom. *Jurnal Bioteknologi Dan Biosains Indonesia*, 5(1), 88–97.
- Sulistiyono, P., Samuel, S., & Mailani, M. M. (2016). Pengaruh Pembungkus Tempe Terhadap Daya Simpan Dan Sifat Fisik Tempe. *Media Informasi*, 12(1), 90–95.
- Sumber Aneka Karya Abadi. (2023, March 31). *Analisis Termogravimetri Untuk Kadar Air Menggunakan Oven*.
- Syuhada, A. (2001). Peralatan Pengaturan Penyeragam Temperatur Untuk Lemari Pengering. *Prosiding Seminar Nasional Energi & Managemen*, Hal, 45–50.
- Syuhada, A. (2003). Pengering Kelapa Dengan Pemanas Solar Kolektor. *Journal Saintek*, 1(1), 8–14.
- Triwibowo, R. (2011). *Kajian Perubahan Biokimiawi Stakhiosa Dan Asam Lemak Essensial Pada Tempe Kedelai (Glycine Max) Selama Proses Fermentasi*.
- Utami, R., Wijaya, C. H., & Lioe, H. N. (2016). Taste Of Water-Soluble Extracts Obtained From Over-Fermented Tempe. *International Journal Of Food Properties*, 19(9), 2063–2073.
- Viyanti, R., Sumardianto, S., & Seharto, S. (2019). PERBEDAAN PENGGUNAAN AIR PINDANG IKAN TERHADAP KANDUNGAN ASAM GLUTAMAT PADA PETIS. *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 18(2).
- Wahyono, W., & Rochani, I. (2019). Pembuatan Alat Uji Perpindahan Panas Secara Radiasi. *Eksergi*, 15(2), 50–59.
- Walujodjati, A. (2009). Pengaruh Kecepatan Fan Terhadap Temperatur Perpindahan Panas Aliran Udara Dalam Pipa Dengan Fluks Panas Permukaan Konstan. *Majalah Ilmiah Momentum*, 5(2).

- Wibisono, R. A., & Bintoro, N. (2022). Kinetika Perubahan Kualitas Bawang Merah (*Allium Cepa* L.) Varietas Tajuk Dibawah Pengaruh Edible Coating Dan Suhu Ruang Penyimpanan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 432–438.
- Wijaya, Y. G. & A. Y. (2020, September 15). *Bedanya Tempe Semangit Dan Tempe Bosok, Masa Fermentasinya Kelamaan*. Kompas.Com.
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan: Gizi, Teknologi Dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Witdarmo, Y., Bintoro, N., Suratmo, B., & Rahardjo, B. (2016). Pemodelan Pada Pengeringan Pneumatik Mekanis Tepung Kasava: Hubungan Koefisien Pindah Panas Dengan Variabel Pengeringan. *Agritech*, 36(3), 362–368.
- Xu, B., Li, P.-W., & Chan, C. L. (2012). Extending The Validity Of Lumped Capacitance Method For Large Biot Number In Thermal Storage Application. *Solar Energy*, 86(6), 1709–1724.
- Yusraini, E., & Karo-Karo, T. (2021). Application Of Heat Transfer Equations During Unsteady-State Condition To Indonesian Cooked Fermented Soybean (Tempeh) In Boiling And During Cooling Period. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 782(3), 032097.
- Zulfadli, T. (2018). Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Dengan Metode Pemanasan. *International Journal Of Natural Science And Engineering*, 2(1), 34–41.