

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, E., Memah, H. P., Andriyani, D., Rotua, M., Dewi, V., Langi, G. K. L., Purba, R. B., Robert, D., Amanupunnyo, N. A., Mayangsari, R., Muzakar, Harikedua, V. T., Listrianah, Kolompoy, J. A., Sofiyetti, Junita, Nurmawi, Y., & Sinaga, W. (2023). *Ilmu Gizi*. Pustaka Aksara. <https://www.researchgate.net/publication/374418462>
- Afriyanti. (2017). Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Sagu Menggunakan Pengemas Plastik PP dengan Metode Arrhenius. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(1), 71–79. <https://doi.org/10.26877/jjiphp.v1i1.1353>
- Afriyanti, Handayani, C. B., & Tari, A. I. N. (2018). Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Sagu dalam Pengemas Aluminium Foil. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(1), 12–18. <https://doi.org/10.32585/ags.v2i1.214>
- Al-Bari, A. & Saputri, R. K. (2021). Perbandingan Aktivitas Ekstrak Daun Tapak Dara (*Catharanthus Roseus*) Dan TBHQ sebagai Antioksidan Minyak Goreng terhadap Fotooksidasi UV-C. *Al-Kimia*, 9(2), 124–134. <https://doi.org/10.24252/al-kimia.v9i2.24297>
- Aminah, S. (2016). Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. In *Unimus Press* (Issue August). Unimus Press. <http://repository.unimus.ac.id/6923/1/1.%20BUKU%20AJAR%20TPP.pdf>
- Anggraeni, I. (2023). *Mengungkap Manfaat Tanaman Koro Benguk*. Elementa Agro Lestari. <https://bintangpusnas.perpusnas.go.id/konten/BK58576/mengungkap-manfaat-tanaman-koro-benguk>
- Anggraini, D. I. & Kusuma, E. W. (2020). Uji cecair pada ekstrak etanol tempe koro benguk (*Mucuna pruriens* L.) sebagai obat antidiabetes terstandar. *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 5(1), 1–11.
- AOAC. (1990). Official Methods of Analysis 15th ed. In *Association of Official Analytical Chemists* (Vol. 2). Association of Official Analytical Chemists.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. In *Penerbitan Universitas Bakrie*. Universitas Bakrie Press.

- Astuti, R., Aminah, S., & Syamsianah, A. (2018). Daya Terima dan Kadar Asam Thiobarbiturat (TBA) Tempe yang Difortifikasi Zat Besi dan Vitamin A. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1, 256–266.
- Astuti, S. (2008). Isoflavon Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 13(2), 126–136.
- Ayu, D. F., Efendy, R., Nopiani, Y., Saputra, E., & Haryani, S. (2022). Pendugaan Umur Simpan Ikan Patin Salai Menggunakan Metode Akselerasi Dengan Kemasan HDPE dan Teknik Pengemasan Aluminium Foil. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 72–80. <https://doi.org/10.17969/jtppi.v14i2.23128>
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Mulyandasari, V., Dengi, Y. K., Francisco, G., & Yudha, A. (2011). Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *Widya Teknik*, 1(10), 1.
- B POM. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Denni, N. P. R., Puryana, I. G. P. S., & Antarini, A. A. N. (2019). Mutu Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan di Kecamatan Denpasar Utara. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 141–146.
- Destiana, I. D. & Mukminah, N. (2021). *Teknologi Lemak Minyak*. POLSUB PRESS. https://agroindustry.polsub.ac.id/wp-content/uploads/2022/09/BukuTLM_editA5.pdf
- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kulon Progo. (2023). *Gerakan Tanam Menuju Lumbung Benguk Kalurahan Kaliagung*. <https://pertanian.kulonprogokab.go.id/detil/1232/gerakan-tanam-menuju-lumbung-benguk-kalurahan-kaliagung>
- Dwiloka, B., Setiani, B. E., & Karuniasih, D. (2021). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Ayam Goreng. *Science Technology and Management Journal*, 1(1), 13–17. <https://doi.org/10.53416/stmj.v1i1.7>
- Fennema, O. R., Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). *Fennemas Food Chemistry* (5th edition). In *CRC Press*. CRC Press.
- Hariyadi, P. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan*. Gramedia Pustaka utama.

- Harjan, I., Rasulu, H., & Saleh, E. R. M. (2018). Penentuan Umur Simpan Ikan Roa Asap (Ikan Julung-Julung Asap) (Hemirhampus Sp) Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) dengan Pendekatan Arrhenius. *TECHNO: Jurnal Penelitian*, 7(1), 105–115. <https://doi.org/10.33387/tk.v7i01.612>
- Harumi, M., Ong, B. A. S., Tiwa, K. D. P., & Pratiwi, A. R. (2023). Analisis Kualitas Produk Keripik Tempe dan Waffle Tiwul Selama Penyimpanan. *Praxis: Jurnal Sains, Teknologi, Masyarakat Dan Jejaring*, 6(1), 50–64.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., & Pratama, R. I. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 8(1), 48–55.
- Hastian & Basir, E. (2022). Pengaruh Jenis Tepung terhadap Karakteristik Karbohidrat dan Organoleptik Kerupuk Stick Tempe. *Sultra Journal of Economic and Business*, 3(1), 79–92. <https://doi.org/10.54297/sjeb.vol3.iss1.238>
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Heridiansyah, N., Nur'aini, H., & Darius. (2015). Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Nugget Tempe. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 1(1), 109–118. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v1i1.122>
- Herlina, H., Astryaningsih, E., Windrati, W. S., & Nurhayati, N. (2018). Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang pada Pembuatan Ripe Banana Chips (RBC). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 186–193. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6527>
- Husnah & Nurlela. (2020). Analisa Bilangan Peroksida terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*, 5(1), 65–71. <https://doi.org/10.31851/redoks.v5i1.4129>
- Hutapea, H. P., Sembiring, Y. S., & Ahmadi, P. (2021). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah yang dijual di Pasar Tradisional Surakarta dengan Penentuan Kadar Air, Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 3(1), 6–11. <https://doi.org/10.33059/jq.v3i1.3311>
- Jayasamudra, D. J., Warsana, & Cahyono Bambang. (2019). *Koro Benguk (Budi Daya, Analisis Usaha Tani, dan Pemanfaatannya)*. Aneka Ilmu.

- Ketaren, S. (1996). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. In *Universitas Indonesia*. Universitas Indonesia Press.
- Khezerlou, A., Akhlaghi, A. P., Alizadeh, A. M., Dehghan, P., & Maleki, P. (2022). Alarming Impact of the Excessive Use of Tert-butylhydroquinone in Food Products: A Narrative Review. *Toxicology Reports*, *9*, 1066–1075. <https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2022.04.027>
- Kristiningrum, E. & Susanto, D. A. (2015). Kemampuan Produsen Tempe Kedelai dalam Menerapkan SNI 3144:2009. *Jurnal Standardisasi*, *16*(2). <https://doi.org/10.31153/js.v17i2.309>
- Lael, A. A., Aminah, S., & Nurhidajah. (2021). Warna, Kadar Air, Kadar TBA, dan Aktivitas Antioksidan Sup Jangkang (Jagung-Cangkang) Instan dengan Perbedaan Teknik Kemasan dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *11*(2), 134–141.
- Mahardika, M. P., Wardani, T. S., & Nurhayati, N. (2021). *Kimia Analisa*. Pustaka Baru Press.
- Mulyani, H. R. A. & Sujarwanta, A. (2018). Lemak dan minyak. In *Lembaga Penelitian UM Metro*. Lembaga Penelitian UM Metro. <https://repository.ummetro.ac.id/files/artikel/3dcd02a1c15274c3e65eaeaa689419da.pdf>
- Mulyani, L., Kartadarma, E., & Fitrianiingsih, S. P. (2016). Manfaat dan Kandungan Kacang Kara Benguk (*Mucuna pruriens* L.) sebagai Obat Herbal. *Prosiding Farmasi*, *2*(2), 351–357.
- Natasha, A. & Herawati, M. M. (2023). Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan Plastik Vakum Terhadap Umur Simpan Buah Potong Jambu Kristal (*Psidium guajava* L.). *National Multidisciplinary Sciences*, *2*(3), 121–128. <https://doi.org/10.32528/nms.v2i3.275>
- Noviakorniyati, T., Rahayu, T., & Rahmawati, A. (2017). Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Pembuatan Besengek Tempe Benguk di Desa Bumirejo. *Kingdom (The Journal of Biological Studies)*, *6*(7), 400–408. <https://doi.org/10.21831/kingdom.v6i7.7859>
- Nurkhasanah, Bachri, M. S., & Yuliani, S. (2023). *Antioksidan dan Stres Oksidatif*. UAD Press.
- Ortega, A. M. M., Leo, E. E. M., Fernández, J. J. A., & Campos, M. R. S. (2019). Antihyperglycemic, Hypoglycemic, and Lipid-Lowering Effect of Peptide

- Fractions of *M. pruriens* L. in an Obese Rat Model. In *Bioactive Compounds: Health Benefits and Potential Applications* (pp. 53–67).
<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814774-0.00003-7>
- Palupi, N. S., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Syah, D. (2011). Penentuan Umur Simpan Dan Pengembangan Model Diseminasi Dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung Bagi Ukm. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 5(1), 42–52.
<https://doi.org/10.29244/mikm.5.1.42-52>
- Pramita, D. S., Handajani, S., & Rachmawati, D. (2008). Pengaruh teknik pemanasan terhadap kadar asam fitat dan aktivitas antioksidan koro benguk (*Mucuna pruriens*), koro glinding (*Phaseolus lunatus*), dan koro pedang (*Canavalia ensiformis*). *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 6(2), 36.
- Prayogo, B. K. H., Harumi, M., & Nugrahedi, P. Y. (2021). Pengaruh Penambahan Senyawa Antioksidan Pada Penggorengan Kerupuk Bawang Terhadap Kualitas Minyak Goreng Dan Produk. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(2), 139–152.
- Purwanti, E., Djatmiko, R. D., & Prihanta, W. (2019). *Kacang Potensial (Keanekaragaman, Konservasi dan Pemanfaatan)*. UMMPress.
- Raharjo, S. (2006). Kerusakan Oksidatif pada Makanan. In *Gadjah Mada University Press. Yogyakarta*. UGM Press.
- Rantau, H. & Arifin, R. (2024). Analisis Pengaruh Penambahan Antioksidan Tertiary Butyl Hydroquinone (TBHQ) terhadap Kualitas Minyak Goreng setelah Penggunaan Berulang. *Jurnal Pengelolaan Perkebunan (JPP)*, 5(1), 7–17.
- Ratnawati, G. J. & Sungkawa, H. B. (2018). Perbedaan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Yang Mengalami Pemanasan Ulang Dengan Penambahan Bawang Merah (*Allium Cepa*) Dan Bawang Putih (*Allium Sativum*). *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(2), 110–113.
<https://doi.org/10.30602/jlk.v1i2.146>
- Romadhona, R. & Ekawandani, N. (2020). Penentuan masa simpan jamur merang (*Volvariella volvacea*) terhadap kadar air sebagai bahan dasar penyedap rasa alami. *Jurnal TEDC*, 14(1), 108.

- Sabarisman, I., Anoraga, S. B., & Revulaningtyas, I. R. (2017). Analisis Umur Simpan Bubuk Kakao dalam Kemasan Plastik Standing Pouch Menggunakan Pendekatan Model Arrhenius. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 1(1), 43–49. <https://doi.org/10.22146/jntt.34085>
- Santoso, U. (2021). Antioksidan pangan. In *Penerbit Gadjah Mada University Press*. UGM Press.
- Sayuti, K. & Yenrina, R. (2015). Antioksidan alami dan sintetik. In *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. https://akfarstfransiskusxaverius.ac.id/wp-content/uploads/2023/08/53_Antioksidan-Alami-dan-Sintetik.pdf
- Septiana, R., Dewi, Y. S. K., & Sholahuddin. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kondimen Perisa Tempe Biji Karet (*Hevea brasiliensis*). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 21–37. <https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.43142>
- Siregar, I. M. D., Pratama, F., Hamzah, B., & Wulandari, W. (2023). Total Plate Count (TPC) pada Jamur Tiram Putih Selama Penyimpanan dengan Modified Atmosfer Packaging (MAP). *ZIRAA'AH Majalah Ilmiah Pertanian*, 48(3), 377–385. <https://doi.org/10.31602/zmip.v48i3.11673>
- Siswati, T., Sa'diyah, A., K, A. P., Rismayana, R., Sulistiana, D., Mardiyah, U., Kristanto, B., A, D. P., Indis, N. Al, Patimah, Aisyah, S., Sandra, L., Satriawan, D., & Rahmawati. (2022). Kimia Analisis Bahan Pangan. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Vol. 7, Issue November). Global Eksekutif Teknologi.
- Suparto, H., Saputra, R. A., & Saragih. Novitriani. (2021). Pengaruh Jenis Wadah Simpan Kedap Terhadap Mutu Benih Padi. *Gontor AGROTECH Science Journal*, 7(2), 109–135.
- Suryani, Y., Darniwa, A. V., Musa'adah, M., & Akbar, R. T. M. (2024). *Inovasi produk berbasis kacang koro benguk*. Bimedia Pustaka Utama.
- Wiyani, A. K., Budhiyanti, S. A., & Adisetya, E. (2022). Pendugaan Umur Simpan Asam Lemak (*Ulva lactuca*) dengan Metode Accelerated Shelflife Testing. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(1), 9–19. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i1.232>
- Zahra, F., Saraswati, A., Rahma, R. M. D., & Mahmudah, R. S. N. (2025). Interpolasi Suhu Bulanan dan Analisis Pola Perubahan Suhu di Daerah

Yogyakarta: Implikasi Dalam Fisika Kebencanaan. *DIFFRACTION: Journal for Physics Education and Applied Physics*, 7(1), 39–48.