

BAB VI

Daftar Pustaka

- Ahnan-Winarno, A. D., Cordeiro, L., Winarno, F. G., Gibbons, J., & Xiao, H. (2020). Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(2), 1717-1767. DOI: [10.1111/1541-4337.12710](https://doi.org/10.1111/1541-4337.12710)
- Alvina, A., Hamdani, D. H., & Jumiono, A. (2019). Proses pembuatan tempe tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1). DOI: <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2004>
- Amirna, N., Widiastuti, H., & Kisra, A. T. K. (2024). Antioxidant capacity of ethanol extract of garlic (*Allium sativum*) in vitro. *Makassar Pharmaceutical Science Journal (MPSJ)*, 1(4), 251-259. DOI: <https://doi.org/10.33096/mpsj.v1i4.77>
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2021). Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183-192. DOI: <https://doi.org/10.30743/agr.v9i3.5034>
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichsan, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai (Phyco-chemical Characteristics and Functional Properties of Tempe Made from Different Soybeans Varieties). *Jurnal Pangan*, 22(3), 241-252. DOI: <https://doi.org/10.33964/jp.v22i3.102>
- Astuti, M., M Andreanyta, S.F. Dalais, M.L. Wahlqvist. 2000. Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinic and Nutrition*. Vol. 9: 322-325. DOI: 10.1046/j.1440-6047.2000.00176.x
- Azwar, S. (1997). *Reliabilitas dan Validitas*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Azwar, S. (2004). *Metode Penelitian, Cetakan V*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- 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. DOI: <https://doi.org/10.24002/biota.v6i2.4029>
- BPS [Badan Pusat Statistik]. (2024). *Rata-rata Konsumsi Tempe per Kapita Seminggu*. (Dikutip dari <http://bps.go.id>). [Diakses pada tanggal 10 November pukul 21.30 WIB]

- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. (2006). *Tentang Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. (2015). *Tempe Kedelai (SNI 3144:2015)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A.B., Bilang, M. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1), 5-8. DOI: 10.13053/jatp.v2i1.8
- Bintari, S. H., Purnama, D. F. E., Saputro, D. D., Sunyoto, S., Dewi, P., & Mubarak, I. (2022). Microbiological and biochemical tests on tempe production using tempe mold innovation. *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education*, 14(2). DOI: <https://doi.org/10.15294/biosaintifika.v14i2.37700>
- Dewayani, W., A. Darmawidah. (2016). Karakteristik Fisikokimia Beberapa Varietas Kedelai dan Pengolahannya Menjadi Tempe. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Banjarbaru.
- Drewnowski, A., & Almiron-Roig, E. (2010). Human Perception of Fat and Fatty Acids. *Food Quality and Preference*, 21(1), 1-10. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK53528/>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). (2010). Scientific opinion on dietary reference values for carbohydrates and dietary fibre. *EFSA Journal*, 8(3), 1462. DOI: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2010.1462>
- Endrasari, R., S.C. Budisetyaningrum, T. Suhendrata. (2017). Karakteristik Kimia Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis UNS ke-41*, 1(1), 767 – 774.
- Farhat, Z., Scheving, T., Aga, D. S., & others. (2023). Antioxidant and antiproliferative activities of several garlic forms. *Nutrients*, 15(19), 4099. <https://doi.org/10.3390/nu15194099>
- Fernandes, M. T. (2015). Value Analysis: Going into a further dimension. *Engineering, Technology & Applied Science Research*, 5(2), 781-789. <https://doi.org/10.48084/etasr.535>
- Fufa, B. K. (2019). Anti-bacterial and anti-fungal properties of garlic extract (*Allium sativum*): A review. *Microbiol. Res. J. Int*, 28(3), 1-5. DOI: 10.9734/mrji/2019/v28i330133
- Handoyo, T., Morita, N. (2006). Structural and functional properties of fermented soybean (tempeh) by using *Rhizopus oligosporus*. *International Journal of Food Properties*, 9(2):347-355. DOI: 10.1080/10942910500224746.

- Handoyo, S., & Prasajo, A. P. S. (2017). *Sistem fuzzy terapan dengan software R*. Universitas Brawijaya Press.
- Haug, W., & Lantzsch, H. J. (2006). "Sensitive Method for the Rapid Determination of Phytate in Cereals and Cereal Products." *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 34(5), 1423-1426. DOI:10.1002/jsfa.2740341217
- Hidayah, N., R. S. Aliandri, M. Astuti. (2012). Evaluasi Sifat Fisikomiawi dan Organoleptik Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Widyariset*, 15(2), 357 – 364.
- Hutabarat, J. 1995. *Diktat Rekayasa Nilai*. Malang: Institut Teknologi Nasional.
- Iciek, M., Kwiecień, I., & Włodek, L. (2009). Biological properties and therapeutic effects of garlic and allicin. *Environmental and Molecular Mutagenesis*, 50(9), 747–765. DOI: <https://doi.org/10.1002/em.20474>
- Indrasari, O. R., Dewi, Y. I. K., Triatmaja, N. T., Fahmi, M. A., Sidjabat, F. N., Sariwati, A., & Filiya, A. N. (2022). Pengolahan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal. *Journal of Community Engagement and Empowerment*. 4(1), 22-27. <http://ojs.iik.ac.id/index.php/JCEE>
- Kasmidjo R. B. (1990). *Tempe: Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM.Yogyakarta.
- Kemp, S. E., Hollowood, T. A., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell.
- Kotler, Philip dan Keller, Kevin. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Prenhallindo.
- Krisnawan, A. W., Budiono, K., Natarika, F., Mirani, A., & Andarini, D. (2022). The effects of processing time on the total phenolic, flavonoid content, and antioxidant activity of multi bulb and single bulb black garlic. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 69–76. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.1.69>
- Kusmiati., Swasono., Tamat, S, R., Nuswantara, S., Isnaini, N. (2007). Produksi dan penetapan kadar β -glukan dari tiga galur *Saccharomyces cerevisiae* dalam media mengandung molase. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(1), 7-16. <http://jifi.farmasi.univpancasila.ac.id/index.php/jifi/article/view/582>
- Kusumawati, I., Astawan, M., & Prangdimurti, E. (2020). Efisiensi Proses Produksi dan Karakteristik Tempe dari Kedelai Pecah Kulit (Production Process Efficiency and Characteristic of Tempe from Dehulled Soybean). *Jurnal Pangan*, 29(2), 117-126. DOI: 10.33964/jp.v29i2.492
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (2nd ed.)*. Springer.

- Mahendra, D. A., Rahayu, W., Barokah, U. (2022). Analisis Faktor Faktor yang Memengaruhi Konsumsi Tempe oleh Rumah Tangga di Kota Surakarta. *AGRISTA*. 10(1), 145-164
- Mahrus. (2014). Kontroversi Produk Rekayasa Genetika yang Dikonsumsi Masyarakat. *Jurnal Biologi Tropis*, 14(2), 108-119. DOI: 10.29303/jbt.v14i2.138
- Mason, S. (2016). *Food Analysis: Theory and Practice*. Springer.
- Melguizo-Rodríguez, L., García-Recio, E., Ruiz, C., De Luna-Bertos, E., Illescas-Montes, R., & Costela-Ruiz, V. J. (2022). Biological properties and therapeutic applications of garlic and its components. *Food & Function*, 13, 2415–2426. <https://doi.org/10.1039/D1FO03180E>
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques (4th ed.)*. CRC Press.
- Miles, L. D. (2015). *Techniques of value analysis and engineering*. Miles Value Foundation.
- Moraes, R.M.A., I.C. Jose, F.G. Ramos, E.G. Barros, M.A. Moreira. (2006). Biochemical Characteristics of Soybean's Protein. *Pesquisa Agropecuaria Brasileira*. 41, 725-729. DOI: 10.1590/S0100-204X2006000500002
- Najjaa, H., Chekki, R., Elfalleh, W., Tlili, H., Jaballah, S., & Bouzouita, N. (2020). Freeze-dried, oven-dried, and microencapsulation of essential oil from *Allium sativum* as potential preservative agents of minced meat. *Food science & nutrition*, 8(4), 1995-2003. DOI: 10.1002/fsn3.1487
- Nisa, A. K., Abdy, M., & Zaki, A. (2020). Penerapan Fuzzy Logic untuk Menentukan Minuman Susu Kemasan Terbaik dalam Pengoptimalan Gizi. *J. Math. Comput. Stat*, 3(1), 51. DOI: <https://doi.org/10.35580/jmathcos.v3i1.19902>
- Nur, N., Meryandini, A., Suhartono, M. T., & Suwanto, A. (2020). Lipolytic bacteria and the dynamics of flavor production in Indonesian tempeh. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 21(8), 3818-1825. DOI: 10.13057/biodiv/d210850
- Owens, J. D. 2015. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. CRC Press. Boca Raton.
- Padah, P. E. U, & Dewi, L. (2022). Peningkatan Aktivitas Antioksidan Pada Tempe Kedelai dengan Penambahan Serbuk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) (Doctoral dissertation). *Jurnal Biologi Indonesia*, 18(2): 169-176. DOI: 10.47349/jbi/18022022/169

- Permataningtyas, G. D. (2020). *Pengembangan Produk Tempe dengan Penambahan Spirulina (Arthrospira platensis) Menggunakan Metode Value Engineering*. Diakses dari etd.ugm.
- Pokorny, J., N. Yanishlieva, M. Gordon. (2001). *Antioxidants in Food: Pactical Application*. Woodhead Publishing. Boca Raton.
- Prasetya, A., Dewi, L., & Situmorang, R. P. (2022). Antibacterial Activity of Garlic Added to Tempeh against Bacillus sp. and Escherichia coli. *Jurnal Riset Biologi dan Aplikasinya*, 4(1), 34-41. DOI: <https://doi.org/10.26740/jrba.v4n1.p34-41>
- Prastowo, E.B. (2012). *Analisis Penerapan Value Engineering (VE) Pada Proyek Konstruksi Menurut Persepsi Kontraktor dan Konsultan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Purwanto. (2011). *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Putri, A. M. (2020). Perbandingan aktifitas antioksidan terhadap biji bunga matahari (halianthus annuus l.) Dengan tumbuhan lainnya: perbandingan aktivitas antioksidan terhadap biji bunga matahari (halianthus annuus l.) Dengan tumbuhan lainnya. *Journal of Research and Education Chemistry*, 2(2), 85-85. DOI: [https://doi.org/10.25299/jrec.2020.vol2\(2\).5667](https://doi.org/10.25299/jrec.2020.vol2(2).5667)
- Rachmawati, P. (2023). Exploring the health benefits of tempe: Enhancing pharmacological potential through soybean combinations. *Journal of Population Therapeutics & Clinical Pharmacology*, 30(18), 1436–1441. <https://doi.org/10.53555/jptcp.v30i18.3238>
- Rahayu, W. P. (2000). Aktivitas antimikroba bumbu masakan tradisional olahan industri terhadap bakteri patogen dan perusak. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 11(2), 42–48.
- Rahmi, S. L., Mursyid, M., & Wulansari, D. (2018). Formulasi tempe berbumbu serta pengujian kandungan gizi. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 57-65. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2018.007.01.7>
- Rifanti, U. M., Pujiharsono, H., & Pradana, Z. H. (2023). Implementasi logika fuzzy pada penilaian kegiatan merdeka belajar kampus merdeka (MBKM). *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 12(1), 250–260. DOI: <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v12i1.50057>
- Risnawati, Y. (2015). *Komposisi Proksimat Tempe yang Dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Rizal, S., Hidayati, S., Endaryanto, T., Kustyawati, M. E., & Melatiningsih, A. (2023). Studi Kelayakan Usaha Agroindustri Tempe Mosaccha di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Agroindustri*, 13(2), 147-162. DOI: <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.13.2.147-162>
- Rizal, S., & Kustyawati, M. E. (2019). Karakteristik Organoleptik dan kandungan beta-glukan tempe kedelai dengan penambahan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2), 127-138. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2019.020.02.6>
- Rizal, S., Kustyawati, M. E., Suharyono., & Suyarto. (2022). Changes of nutritional composition of tempeh during fermentation with the addition of *Saccharomyces cerevisiae*. *Biodiversitas*, 23(3), 1553-1559. DOI: <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230345>
- Rop, O., Mlcek, J., & Jurikova, T. (2009). Beta-glucans in higher fungi and their health effects. *Nutrition Reviews*, 67(11), 624–631. DOI: 10.1111/j.1753-4887.2009.00230.x
- Sadikin, J. Y., A. Suryandono, Jumeri. (2015). Pengembangan Tortila Berkalsium sebagai Alternatif Pangan Diet Casein Free-Gluten Free pada Industri Kecil dengan Metode Value Engineering. *Jurnal AGRITECH*, 25(2), 212-222. DOI: 10.22146/agritech.13830
- Sarwono & Bambang. (2010). Usaha Membuat Tempe dan Oncom Bambang Sarwono. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (2007) History of Soybean Crushing: Soy Oil and Soybean Meal—Part 1. A Chapter from the Unpublished Manuscript, History of Soybeans and Soyfoods, 1100 B.C. to the 1980s.
- Simamora, Henry. (2000). *Manajemen Pemasaran Internasional*. Jakarta: Salemba Empat.
- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). *Sensory Evaluation Practices (3rd ed.)*. Academic Press.
- Subroto, Muhammad Ahkam. (2008). *Real Food, True Health: Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Sugiyono. (2004). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R dan D*. Bandung: Alfabeta.
- 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. DOI: [10.21093/sajie.v3i1.2780](https://doi.org/10.21093/sajie.v3i1.2780)

- Tamam, B., Puryana, I. G. B. P., & Sutiari, N. K. (2023, May). Nutritional aspects and amino acid profiles of tempe from local, imported, and black soybean relating to the functional properties. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1177, No. 1, p. 012027). IOP Publishing. DOI:[10.1088/1755-1315/1177/1/012027](https://doi.org/10.1088/1755-1315/1177/1/012027)
- Vital, R.J., PZ. Bassinello, QA. Cruz, RN. Carvalho, JCM. de Pavia, & AO. Colombo. 2018. Production, quality, and acceptance of tempeh and white bean tempeh burgers. *Foods*. (7)136. DOI: [10.3390/foods7090136](https://doi.org/10.3390/foods7090136)
- Volman, J. J., Ramakers, J. D., & Plat, J. (2008). Dietary modulation of immune function by β -glucans. *Physiology & Behavior*, 94(2), 276–284. DOI: [10.1016/j.physbeh.2007.11.045](https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2007.11.045)
- Wahab, F., Sumardiono, A., Tahtawi, A. R. A., & Mulayari, A. F. A. (2017). Desain dan purwarupa fuzzy logic control untuk pengendalian suhu ruangan. *Jurnal Teknologi Rekayasa*, 2(1), 1-8. DOI: <http://dx.doi.org/10.31544/jtera.v2.i1.2017.1-8>
- Widoyo, S., S. Handjajani, Nandariyah. (2015). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai. *Jurnal Biofarmasi*, 13(2), 59 – 65. DOI: 10.13057/biofar/f130203
- Wulandari, C. S., Murhadi, M., Rizal, S., & Kustyawati, M. E. (2024, June). Pengaruh Perbandingan *Rhizopus oligosporus* dan *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Sifat Sensori Tempe Selama Fermentasi. In *SEMINAR NASIONAL LPPM UMMAT* (Vol. 3, pp. 442-450).
- Yudana. (2003). *Tempe Makanan Seumur Hidup*. Semarang: Semarang Metro. Jakarta: Kanisius.