

DAFTAR PUSTAKA

- Adera, S. S., Mariyani, N., & Eddy, F. F. (2022). Screening Panelis Internal di PT Foodex Inti Ingredients. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 49-59.
- Afifi, A dan V. Clark. (1996). *Computer-aided multivariate analysis*. New York: Chapman & Hall.
- Aji, G. M., Pratiwi, A. F., & Utami, S. W. (2024). Rancang Bangun Inkubator Tempe Untuk Mempercepat Waktu Fermentasi. *Agroteknika*, 7(4), 488-497.
- Antarlina, S.S., Estiasih, T., Zubaidah, E., & Harijono, H. (2021). The physicochemical properties of white sorghum (*Sorghum bicolor* L.) flour in various particle sizes by soaking the seeds before and after dehulling. *Food Research*, 5(3), 129-143. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(3\).541](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(3).541)
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Giménez, A., Pineau, B., ... & Jaeger, S. R. (2014). Evaluation of a rating-based variant of check-all-that-apply questions: Rate-all-that-apply (RATA). *Food quality and preference*, 36, 87-95.
- Ashari, R. S. (2026). Pengaruh Perbedaan Metode Pengasaman terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Karakteristik Pati Tempe Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) Manuskrip yang belum dipublikasikan.
- Asriati, M. K., Hasan, A. H., Si, S., Rahayu, M., Irnawati, S. S., Nasruddin, N. I., ... & Yulianti, E. (2023). *Biokimia Dasar*. CV Eureka Media Aksara.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Sirait, J. (2015). Pengaruh konsumsi tempe kedelai grobogan terhadap profil serum, hematologi dan antioksidan tikus. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 155-162.
- Audu, S. S., & Aremu, M. O. (2011). Effect of processing on chemical composition of red kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flour. *Pakistan journal of Nutrition*, 10(11), 1069-1075.
- Badri, F. (2022). Aplikasi Metode Principal Component Analysis (Pca) Pada Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sikap Mahasiswa Memilih Program Studi Tadris Matematika Uin Malang. *Galois J. Penelit. Pendidik. Mat*, 1(2), 46-55.

- Badan Pusat Statistik. (2024). *Impor kedelai menurut negara asal utama, 2017-2024*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Daerah Istimewa Yogyakarta dalam Angka 2024*. Badan Pusat Statistik.
- Barus, T., Widyah, Wicaksono, W. A., & Prasasty, V. D. (2021). Identifikasi Bakteri yang Berperan dalam Pengasaman Kedelai dalam Fermentasi Tempe Berdasarkan Sekuen 16S rDNA. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 6(2), 71-77.
- Buulolo, D. I., Yudiono, K., & Susilowati, S. (2023). Pengaruh Lama Perendaman Dan Metode Pengolahan Tempe Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik. *Jurnal Agribisnis dan Hasil Pertanian*, 10(2), 13-28.
- Castaneda, L. A. F., Saini, S., Laaksonen, O., K  rlund, A., Leong, S. L. L., Newson, W. R., ... & Zamaratskaia, G. (2025). Sensory and volatile compound profiles in tempeh-like products from faba bean and oats. *Current Research in Food Science*, 10, 101029.
- Civille, G.V., & Carr, B.T. (2015). *Sensory Evaluation Techniques (5th ed.)*. CRC Press.
- Da Conceicao Neta, E. R., Johanningsmeier, S. D., & McFeeters, R. F. (2007). The chemistry and physiology of sour taste—a review. *Journal of food science*, 72(2), R33-R38.
- Diniyah, N., Windrati, W.S., dan Maryanto. (2013). Pengembangan teknologi pangan berbasis koro-koroan sebagai bahan pangan alternatif pensubstitusi kedelai. Seminar Nasional UPN “Veteran” Jawa Timur.
- Diniyah, N., Windrati, W. S., Maryanto, M., Purnomo, B. H., & Wardani, W. (2014). Karakterisasi tempe koro pedang (*Canavalia Ensiformis* (L)) yang dibuat dengan variasi persentase ragi dan jenis pengemas. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 31(01), 1-10.
- Ellent, S. S., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik mutu tempe kedelai (*Glycine max* L.) yang dikemas dengan klobot. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 32-40.

- Esbensen K., S. Schonkopf dan T. Midtgaard. (1994). *Multivariate analysis in practice*. Wennerg Trykkeri, AS, Trondheim.
- Fan, W., Tan, X., Xu, X., Li, G., Wang, Z., & Du, M. (2019). Relationship between enzyme, peptides, amino acids, ion composition, and bitterness of the hydrolysates of Alaska pollock frame. *Journal of Food Biochemistry*, 43(4), e12801.
- Fauzi, F. (2014). Perencanaan Alat Bantu Pengupas Kulit Kacang Kedelai Yang Sederhana Untuk Meningkatkan Produktivitas Pengupasan Kulit Kacang Kedelai Di Pd. Sari Asri. *Jurnal Kalibrasi*, 12(1).
- Fibrianto, K., Miftachurrochmah, A., & Bimo, I. A. (2024). *Ilmu Sensori Perspektif Fisiologi, Psikologi, dan Psikofisik Pada Penginderaan Pangan*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Fitri, S. M. A., Astawan, M., Nurtama, B., Wresdiyati, T., & Sardjono, R. E. (2024). Sensory profile of tempe made from a combination of velvet bean and soybean using rate-all-that-apply. *Food Res*, 8(4), 20-32.
- Fung, D. Y., & Crozier-Dodson, B. A. (2008). Tempeh a mold-modified indigenous fermented food. *Handbook of fermented functional foods*. CRC, Boca Raton, 476-493.
- Furlan, O., de Oliveira, N. S., de Paula, R. C., Rosa, R. T., Michelotto, P. V., Weber, S. H., ... & Rosa, E. A. R. (2024). Pilot scale production of high-content mycoprotein using *Rhizopus microsporus* var. *oligosporus* by submerged fermentation and agro-industrial by-products. *Bioresource Technology*, 413, 131515.
- Górska, K., Pejcz, E., & Harasym, J. (2025). Tempeh and Fermentation—Innovative Substrates in a Classical Microbial Process. *Applied Sciences*, 15(16), 8888.
- Ghosh, B., & Ray, R. R. (2011). Current commercial perspective of *Rhizopus oryzae*: a review. *J Appl Sci*, 11(14), 2470-2486.
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).

- Habibie, F. M., Simamora, G. R. R., & Prayitno, S. A. (2025). Characteristics of Food Raw Materials Made from Rubber Seeds Based on Variations in Soaking and Heating Times for Tempeh Production: Karakteristik Bahan Baku Pangan Berbahan Biji Karet Berdasarkan Variasi Lama Perendaman dan Pemanasan untuk Pembuatan Tempe. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 6(02), 47-54.
- 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.
- Hasbullah, & Silvy, D. (2020, June). Study of tempe production from dried peeled soybeans. In *IOP conference series: earth and environmental science* (Vol. 515, No. 1, p. 012059). IOP Publishing.
- Hassan, A.B., Osman, G.A. and Babiker, E.E. 2005. Effect of domestic processing on antinutrients and availability of protein and minerals of Lupin (*Lupinus termis*) seeds. *J. Food Technol.*, 3, 255 – 262.
- Hidayat, N., Masiana C., dan Padaga, Sri S. (2006). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Istiqomah, I., Nurrahman, N., & Nurhidajah, N. (2018). SIFAT SENSORIS TEMPE KEDELAI HITAM DENGAN VARIASI PENAMBAHAN KECAMBAH DAN LAMA INKUBASI. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 70-81.
- Jayanti, J., & Rizkaprilisa, W. (2024). PANGAN FUNGSIONAL DARI TEMPE NON-KEDELAI: INDONESIA. *Science Technology and Management Journal*, 4(2), 39-44.
- Ji, X., Zhang, S., Du, X., Zhang, Y., Yao, Y., & Zhu, Y. (2025). Effect of different heat treatments on physicochemical properties and antioxidant characteristics of black beans. *Czech Journal of Food Sciences*, 43(4), 300-310.
- Jones, M., Bhat, T., Kandare, E., Thomas, A., Joseph, P., Dekiwadia, C., ... & Wang, C. H. (2018). Thermal degradation and fire properties of fungal mycelium and mycelium-biomass composite materials. *Scientific reports*, 8(1), 17583.

- Kim, J. S., Kim, J., Kim, S. H., & Moon, K. D. (2025). Development of chickpea tempeh using *Rhizopus oryzae* for dysphagia diet: Effect of fermentation time and heat treatment. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 100, 103940.
- Kinanti, P.S.K., Amanto, B.S. and Atmaka, W. (2014). Kajian karakteristik fisik dan kimia tepung sorghum (*Sorghum bicolor* L) varietas mandau termodifikasi yang dihasilkan dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3, 135-144.
- Khamidah, A., Ginting, E., Ambarsari, I., Antarlina, S. S., Utomo, J. S., Pangestu, A., ... & Oktaningrum, G. N. (2025). Physicochemical, anti-nutritional, and sensory characteristics of Jack Bean (*Canavalia ensiformis* L.) and Velvet Bean (*Mucuna pruriens*) tempe pretreated with different detoxification methods. *Applied Food Research*, 101199.
- Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananascomosus* (L.) Merr). *Jurnal Nutrisia*, 20(1), 34-37.
- Kusumawati, I., Astawan, M., & Prangdimurti, E. (2020). Proses Produksi dan Karakteristik Tempe dari Kedelai Pecah Kulit. *Jurnal Pangan*, 29(2), 117-126.
- Kustyawati, M. E. (2017). Profile of aroma compounds and acceptability of modified tempeh. *International Food Research Journal* 24 (2): 734-740 (April 2017), 24(2), 734-740.
- Kustyawati, M. E., Pratama, F., Saputra, D., & Wijaya, A. (2018). Viability of molds and bacteria in tempeh processed with supercritical carbon dioxides during storage. *International Journal of Food Science*, 2018(1), 8591015.
- Lao, Y., Zhang, M., Li, Z., & Bhandari, B. (2020). A novel combination of enzymatic hydrolysis and fermentation: Effects on the flavor and nutritional quality of fermented *Cordyceps militaris* beverage. *Lwt*, 120, 108934.
- Liu, K. 1997. *Soybean chemistry, technology, and utilization*. New York: Chapman & Hall, International Thomson Publ.

- Martin-Migueluez, J. M., Bross, J., Prado, D., Merino, E., More, R. P., Otero, J., ... & Delgado, J. (2024). Rhizopus sp. beyond tempeh. An occidental approach to mold-based fermentations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101090.
- McPherson, G. (2011). *Applying and Interpreting Statistics : A Comprehensive Guide*. Springer-Verlag.
- Meyners, M., Jaeger, S. R., & Ares, G. (2016). On the analysis of rate-all-that-apply (RATA) data. *Food quality and preference*, 49, 1-10.
- Miranda, A. M., Ingram, M., Nuessle, T. M., Santorico, S. A., & Garneau, N. L. (2021). Factors affecting detection of a bimodal sour-savory mixture and inter-individual umami taste perception. *Food quality and preference*, 89, 104147.
- Moulia, M. N., Ahmad, S. R., & Afifah, N. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Protein, Kadar Serat dan Sensori Tempe Segar. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 18(3), 199-204.
- Mujianto. (2013). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Reka Agroindustri Media Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 1(1), 1–8.
- Mulyowidarso, R. K., Fleet, G. H., & Buckle, K. A. (1991). Changes in the concentration of organic acids during the soaking of soybeans for tempe production. *International journal of food science & technology*, 26(6), 607-614.
- Munarko, H., Jariyah, J., & Kurnianto, M. A. (2023). Profiling atribut sensori kukis nastar menggunakan metode Rate-All-That-Applly (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 55-64.
- Nasirwan, N., Safril, S., & Adril, E. (2012). Rancangan Bangunan Mesin Pengupas Dan Pemisah Kulit Kacang Kedelai Untuk Meningkatkan Kapasitas Secara Mekanis. *Jurnal Teknik Mesin*, 4(1), 1-8.

- Nelofer, R., Nadeem, M., Irfan, M., & Syed, Q. (2018). Nutritional enhancement of barley in solid state fermentation by *Rhizopus oligosporus* ML-10. *Nutr. Food Sci. Int. J*, 6, 555700.
- 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.
- Novita, E., Purbasari, D., Putrianggraini, L., & Purnomo, B. H. (2023). PENGARUH VARIASI WAKTU PENGUKUSAN DAN SUHU PENGERINGANTERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG MAGGOT BLACK SOLDIER FLY. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2), 374-383.
- Ojo, M. A., Ade-Omowaye, B. I., Ngoddy, P. O. (2016). MINERAL ELEMENTS IN *CANAVALIA ENSIFORMIS*: INFLUENCE OF HYDROTHERMAL PROCESSING TECHNIQUES. *Annals Food Science and Technology*, 17(2), 548-555.
- Pakpahan, M. R. B., Ruhiyat, R., & Hendrawan, D. I. (2021). Karakteristik Air Limbah Industri Tempe (Studi Kasus: Industri Tempe Semanan, Jakarta Barat). *Jurnal Bhuwana*, 1(2), 164-172.
- Pranoto, Y., Anggrahini, S. and Effendi, Z. (2013). Effect of natural and *Lactobacillus plantarum* fermentation on in-vitro protein and starch digestibilities of sorghum flour. *Food Bioscience*, 2, 46-52.
- Prasetyo, M., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh waktu pengukusan terhadap kualitas kepiting bakau (*Scylla serrata*) presto dengan alat “Ttsr”. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 9-15.
- Purwandari, F. A., Annisa, E. D. N., Rachmawati, A. T., Puspitasari, D., & Wikandari, R. (2021). Effect of different cooking methods on chemical composition, nutritional values, and sensory properties of Jack bean (*Canavalia ensiformis*) tempeh. *Food Research*, 5(3), 327-333.
- Purwandari, F. A., Fogliano, V., de Ruijter, N. C., & Capuano, E. (2023). Chemical and microstructural characterization of easy-and hard-to-cook Jack bean (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) collections. *LWT*, 189, 115451.

- Purwandari, F. A., Fogliano, V., & Capuano, E. (2024). Tempeh fermentation improves the nutritional and functional characteristics of Jack beans (*Canavalia ensiformis* (L.) DC). *Food and Function*, 15, 3680–3691.
- Purwanti, E., Djatmiko, R. D., & Prihanta, W. (2019). *Kacang Potensial: Keanekaragaman, Konservasi, dan Pemanfaatan*. Malang: UMM Press.
- Puspitojati, E., Indrati, R., Cahyanto, M. N., & Marsono, Y. (2019). Jack bean as tempe ingredients: The safety study and fate of protein against gastrointestinal enzymes. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 346, 1-8.
- Puspitojati, E., Cahyanto, M. N., Marsono, Y., & Indrati, R. (2023). Jack bean (*Canavalia ensiformis*) tempeh: ACE-inhibitory peptide formation during absorption in the small intestine. *Food Technology and Biotechnology*, 61(1), 64-72.
- Qureshi, S., & Hamid, A. (2020). Effect of overnight soaking and boiling on phytic acid, tannins, saponins and proximate composition in legumes. *Journal of Pure and Applied Agriculture*, 5(3), 17-25.
- Rahardjo, L. J., Bahar, A., & Adi, A. C. (2019). Pengaruh kombinasi kacang kedelai (*glycine max*) dan kacang tunggak (*vigna unguiculata* (L) walp.) Yang diperkaya biji nangka (*artocarpus heterophyllus*) terhadap daya terima dan kadar protein snack bar. *Amerta Nutrition*, 3(1), 71-77.
- Rahayu, N. A., Cahyanto, M. N., & Indrati, R. (2019). Pola perubahan protein koro bengkok (*Mucuna pruriens*) selama fermentasi tempe menggunakan inokulum Raprima. *Agritech*, 39(2), 128-135.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., & Ardiansyah, A. (2015). Tinjauan ilmiah teknologi pengolahan tempe kedelai.
- Rahman, I. G., & Sukmiwati, M. (2016). Pengaruh Metoda Pemasakan Berbeda terhadap Karakteristik Tepung Ikan Betok (*Anabas testudineus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 3, 1-9.
- Rita Hayati, S. P., Sulaiman, I. I., TP, S., Eng, I. A., Munawar, I. A. A., & TP, S. (2025). *Pengujian Organoleptik pada Hasil Pertanian*. USK Press.

- Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100413.
- Sabrinatami, Z., Purwandari, F. A., Utami, T., & Cahyanto, M. N. (2025). Comparison of Acid Fermentation under Vacuum and by Conventional Method in Tempeh Production: Microbial and Chemical Changes. *Journal of food quality and hazards control* 12.
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 358-369.
- Saktiono, S. S., Kusumaningrum, S. B. C., Susilaningrum, D. F., Widiyastuti, P. A., Lestari, W., Arifa, S. U., ... & Oktaviani, R. P. I. R. (2023). Analisis Vitamin C, Sifat Fisik, dan Sifat Organoleptik Tempe Berbahan Dasar Kedelai Kuning (*Glycine max* L), Kedelai Hijau (*Glycin Max* (L) Merrill), Kedelai Hitam (*Glycine soja* (L) Merrit). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(2), 113-121.
- Saraswati, T. I., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. (2022). Pengaruh Pengolahan pada Sifat Fisis dan Kimia Singkong-Goreng Beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 528-535.
- Sari, D., & Rahmawati, A. (2020). Analisa kandungan limbah cair tempe air rebusan dan air rendaman kedelai. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Media Husada*, 9(1), 36-41.
- Sarwono, B. (2006). Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). Perubahan kadar vitamin dan mineral pada fermentasi tempe gude (*Cajanus cajan* L.). *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(1), 1-3.
- Setyani, S., Nurdjanah, S., & Eliyana. (2015). Evaluasi sifat kimia dan sensori tempe kedelai-jagung dengan berbagai konsentrasi ragi raprima dan berbagai formulasi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 22(2), 85 – 97.

- Sudarmadji, S., Suhardi, & Haryono, B. (1989). *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Sugito, S., & Hayati, S. (2006). Penambahan daging ikan gabus (*Ophiocephalus striatus* BLKR) dan aplikasi pembekuan pada pembuatan pempek gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 147-151.
- 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.
- Suhartatik, N., Puyanda, I. R., Rahmawati, F. D., Imaduddin, A., Novianto, M. M., Nawardani, A., ... & Joannetta, N. C. (2023). *BIOTEKNOLOGI PANGAN*. Surakarta: CV Indotama Solo
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Effect of cooking process of composition nutritional substances some food ingredients protein source. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235-242.
- Suronoto, J., Antuli, Z., & Une, S. (2020). Analisa karakteristik kimia dan sensori tempe dengan substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), 1-12.
- Susanti, I., Hasanah, F., Siregar, N. C., & Supriatna, D. (2013). POTENSI KACANG KORO PEDANG (*Canavila ensiformis* DC) SEBAGAI SUMBER PROTEIN PRODUK PANGAN. *Jurnal Riset Industri*, 7(1), 1-13.
- Sridhar, K. R. & Seena, S. (2006). Nutritional and antinutritional significance of four unconventional legumes of the genus *Canavalia* – A comparative study. *Food Chemistry*, 99, 267-288.
- Stone, H. & J.L. Sidel. (1993). *Sensory Evaluation Practices*. Academic Press: San Diego.
- Tapotubun, A. M., Nanlohy, E. E. E. M., & Louhenapessy, J. M. (2008). Efek waktu pemanasan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan. *Jurnal Ichthyos*, 7(2), 65-70.

- Umami, S., Jaya, I. K. S., Darawati, M., & Widiada, I. G. N. (2019). Kajian sifat organoleptik dan masa simpan tempe kedelai dengan beberapa jenis kemasan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 3(2), 142-148.
- 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.
- Wahyuningsih, S. (2024). *Analisis Kinerja Perdagangan Kedelai (Vol. 14, No. II)*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian.
- Wang, S., Dermiki, M., Methven, L., Kennedy, O. B., & Cheng, Q. (2022). Interactions of umami with the four other basic tastes in equi-intense aqueous solutions. *Food Quality and Preference*, 98, 104503.
- Winarno, F.G. (1986). *Enzim Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yeong B.Y., A.A Basry, dan Puruhita, A (Eds). (1999). *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Yin, L., Liu, Z., Lu, X., Cheng, J., Lu, G., Sun, J., ... & Pang, L. (2023). Analysis of the nutritional properties and flavor profile of sweetpotato residue fermented with *Rhizopus oligosporus*. *Lwt*, 174, 114401.
- Yokotsuka, T. (1986). Soy sauce biochemistry. *Advances in food research*, 30, 195-329.
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan daya saing kedelai lokal terhadap kedelai impor sebagai bahan baku tempe melalui pemetaan fisiko-kimia. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 57-66.
- Zahra, C. A. (2026). Pengaruh Variasi Metode Fermentasi Asam terhadap Daya Cerna Protein Tempe Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.)
Manuskrip yang belum dipublikasikan.
- Zhuang, Y., Dong, J., He, X., Wang, J., Li, C., Dong, L., ... & Wang, S. (2022). Impact of heating temperature and fatty acid type on the formation of lipid oxidation products during thermal processing. *Frontiers in Nutrition*, 9, 913297.