

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, B. 2015. Sifat Fungsional dan Anti Nutrisi Tempe Berbahan Baku Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) dan Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Putih. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Almasyhuri, Yuniati H., Slamet, D. S., 1990. Kandungan Asam Fitat Dan Tanin Dalam Kacang-Kacangan Yang Dibuat Tempe. puslitbang gizi, Bogor
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum
- Aman, L.O. Efektifitas Penjemuran dan Perendaman dalam Air Tawar untuk
- Anam C., Handayani S., Rokhmah L., N., 2010. Kajian Kadar Asam Fitat Dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna Pruriens*, L) Dengan Variasi Pengecilan Ukuran Dan Lama Fermentasi. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. III, No. 1 p34-43
- Arcot J., Ginting E., 2004. High-Performance Liquid Chromatographic Determination of Naturally Occurring Folates during Tempe Preparation. J. Agric. Food Chem. 2004, 52, 7752–7758
- Asmoro, N. W., Mayasari, E. 2016. Pengaruh Jenis Inokulum Terhadap Kandungan Asam Folat Pada Fermentasi Tempe Kedelai Hitam Varietas Mallika. Jurnal Ilmiah Teknosains. Volume 2 No.1 ,Mei 2016
- BPS, Subdirektorat Statistik Demografi. 2013. Poyeksi Penduduk Indonesia 2010-2035. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- BPS, Subdirektorat Statistik Rumah Tangga. 2017. Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi. Badan Pusat Statistik Jakarta.
- Davies, N.T. dan Reid, H. 1979. An evaluation of phytate, zinc, copper, iron and availability from soy based textured vegetable protein meat substitutes or meat extruders. *Br. J. Nutr.* 41: 579-589
- Devi, R. 2018. Profil Asam Amino Tempe Yang Dibuat Dengan Starter Bubuk Isolat Lokal. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Dwinaningsih, A. E. 2010. Karakteristik kimia dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angkak serta variasi lama fermentasi. PhD Thesis Solo: UNS
- Endrawati D., Kusumaningtyas E., 2017. Beberapa Fungsi Rhizopus sp dalam Meningkatkan Nilai Nutrisi Bahan Pakan. 2017. WARTAZOA Vol. 27 No. 2 Th. 2017 Hlm. 081-088
- Feng XM, Larsen TO, Schnurer J. Production of volatile compounds by Rhizopus oligosporus during soybean and barley tempeh fermentation. *International Journal of Food Microbiology* 2007;113(2):133–141
- Ferlina, F. 2009. Tempe. <http://www.adln.lib.unair.ac.id/go.php>. Diakses pada tanggal 17 Januari 2019
- Sine, Y., Soetarto, E. S., 2016. Kandungan Asam

- Amino pada Tempe Gude (*Cajanus cajan* (L.) Milips.). Symposium on Biology Education 2 (biology and education). 429-431
- Fitriyah, H. 2018. Pengembangan Produk Patty Vegetarian Berbahan Dasar Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Penambahan Daun Torbangun (*Coleous ambonicus* L.). Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor
- Gregory J. F., 1989. Chemical and nutritional aspects of folate research: analytical procedures, methods of folate synthesis, stability, and bioavailability of dietary folates. *Adv Food Nutr Res.* 1989;33:1-101.
- Guinee, T. P. 2003. Cheese Rheology. In: FUQUAT, J. W. & FOX, P. F. (eds.) *Encyclopedia of Dairy Sciences*.
- Haliza, W. 2008. Tanpa kedelai tetap bisa makan tempe. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 10-12.
- Haliza, W., Purwani, E.Y. & Thahir, R., 2007. Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 3, pp.1-8.
- Handajani S. 2008. Peningkatan gizi masyarakat. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi, Jakarta.
- Hawkes, J. G.; Villota, R. Foliates in foods: reactivity, stability during processing and nutritional implications. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 1989, 28 (6), 439-538
- Hidayat, dkk. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Hidayat, N. 2008. Fermentasi Tempe. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada tanggal 20 Oktober 2009).
- Hidayati L., Dasuki S., Hanwar D., Prasetyaningrum J., 2009. Pengembangan Model Suplementasi Fe Dan Zn Dalam Bentuk Permen Pada Anak Sekolah Dasar Yang Anemia. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, VOL. 2, NO. 2, DESEMBER 2009 Hal 185-195
- I. Wiesel á H. J. Rehm á B. Bisping. 1997. Improvement of tempe fermentations by application of mixed cultures consisting of *Rhizopus* sp. and bacterial strains. *Appl Microbiol Biotechnol* (1997) 47: 218±225
- Ilyas, S. 2010. Sistem dan Teknologi Perbenihan untuk Mendukung Penyediaan Benih Kedelai Hitam di Jawa Barat. [http://web.ipb.ac.id/~lppm/lppmipb/penelitian/hasilcari.php?status=buka&id\\_haslit=PSA/031.10/ILY/s](http://web.ipb.ac.id/~lppm/lppmipb/penelitian/hasilcari.php?status=buka&id_haslit=PSA/031.10/ILY/s) diakses pada 11 Maret 2019 pukul 13.34 WIB
- Indriyani S. C., 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* Vol. 8, No. 1, pp. 31-36 ISSN: 1693-2242 Februari 2010
- Iskandar, Y. M. dan . Prianti, 2005. Biokonservasi senyawa Isoflavonoida oleh *Rhizopus oryzae* L16 pada hasilfermentasi kedela. *LIPI Teknologi Indonesia* 28(2) 11-19. Bandung
- Iswandari, R. 2006. "Studi Kandungan Isoflavon pada Kacang Hijau, Tempe Kacang Hijau dan Bubur Kacang Hijau". [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Jamarun. N dan Herawati R. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman terhadap Kandungan Protein Kasar, Serat Kasar, dan HCN Biji Karet. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang. Journal Andalas. 2001; 13 (35): 36-41.
- Kasmidjo R. B. (1990). Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi UGM.Yogyakarta.
- Kasmidjo, R. B. 2004. Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya.Yogyakarta; PAI Pangan dan Gizi UGM
- Kato H., Rhue, M. R. dan Nishimura, T. 1989. Role of free amino acids and peptides in food taste. In R. G. Buttery dan F. Shahidi (Eds.) *Flavor chemistry trends and developments*, 158-174,
- Khotijah. 2011. Pengaruh Perendaman Kacang Merah Dalam Sari Kulit Nanas Terhadap Kadar Protein Dan Kualitas Tempe Kacang Merah. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kumar, V, Sinha, A.K., Makkar, H.P.S., Becker, K. 2010. Dietary Roles of Phytate and Phytase in Human Nutrition: A review. *Food Chemistry*. 120 (4): 950-959.
- Kustyawati, E. K., Pratama, F., Saputra, D., Wijaya, A., 2015. Karakteristik Kimia Dan Tekstur Tempe Setelah Diproses Dengan Karbon Dioksida Bertekanan Tinggi. *Agritech*, Vol. 35, No. 2, Mei 2015
- Luni, A., Herlina E., Hashrianto H. Kualitas Tempe Kacang Hijau Pada Berbagai Metode Pemasakkan
- Mahmod, M. H., Abu-Salem, F. M., ElKalyoubi, M. H., and Gibriel, A. Y. 2007. Effect Of Legume Processing And Fermentation Treatments On Their Phytic Acid.iufost.org.br/sites/iufost.org.br/files/anais/01073.pdf
- Maryam, S. 2015. Potensi Tempe Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Hasil Fermentasi Menggunakan Inokulum Tradisional Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains dan Teknologi* 639-6466Vol. 4, No. 2, Oktober 2015
- Maryam, S. 2016. KOMPONEN Isoflavon Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Pada Berbagai Lama Fermentasi. Prosiding Seminar Nasional MIPA 2016 ISBN 978-602-6428-00-4
- Muchtadi, D. 1989. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, D. 1998. Kajian Gizi Produk Olahan Kedelai. Prosiding Seminar Pengembangan Pengolahan dan Penggunaan Kedelai Selain Tempe. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB dengan American Soybean Association
- Muchtadi, D., 2010. Kedelai Komponen untuk Kesehatan, Bandung: Alfabeta.
- Mulyaningsih, R. 2009. Kandungan Unsur Fe dan Zn Dalam Bahan Pangan Produk Pertanian, Peternakan dan Perikanan Dengan Metode k0-AANI. *Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesia*. Vol.X No. 2, Agustus 2009: 71-80.

- Murata K., Miyamoto, T., Kokufu, E. & Sanke, Y., 1970. "Studies on The Nutritional Value of Tempeh. III. Changes in Biotin And Folic Acid Contents During Tempeh Fermentation". *The Journal of Vitaminology*. 16: 281-284.
- Nur Rokhmah, Laela (2008) Kajian Kadar Asam Fitat Dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna Pruriens*) Dengan Variasi Pengecilan Ukuran Dan Lama Fermentasi. Other thesis, Universitas Sebelas Maret.
- Nurrahman. 2012. Potensi Tempe Kedelai Hitam dalam Meningkatkan Kadar IgA Sekretori dan Poliferasi Limfosit in vivo. Disertasi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi pangan* 4 (3) 2015 p89-93
- Pangestuti, H.P. dan Triwibowo, S. 1996. pengaruh lama perendaman, perebusan, dan pengukusan terhadap kandungan asam fitat dalam tempe kedelai. <http://cerminduniakedokteran.com/lama-perebusan-kacang>. [15 Februari 2008, pukul 10.10 WIB].
- Pitoi, M. M. 2014. Sianida: Klasifikasi, Toksisitas, Degradasi, Analisis (Studi Pustaka). *Jurnal Mipa Unsrat Online* 4 (1) 1-4
- Pramita. 2008. Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat Dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*), Dan Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Purwanti, S. 2004. Kajian ruang simpan terhadap kualitas benih kedelai hitam dan kedelai kuning. *Jurnal Ilmu Pertanian* 11 (1): 22-31
- Purwono dan R. Hartono. 2005. Kacang Hijau. Penebar Swadaya, Depok
- Pusat Data dan Sistem Informasi Kementerian Pertanian 2017 [http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPASEM-2017\(pdf\)/24-ProdKedelai.pdf](http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPASEM-2017(pdf)/24-ProdKedelai.pdf)
- Radiati, A. Sumarto. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (1) 2016
- Rani, R dan Ghosh, S. 2011. Production of phytase under solid-state fermentation using *rhizopus oryzae*: novel strain improvement approach and studies on purification and characterization. *Bioresour Technol*. 102(22): 10641-10649
- Richana, N. dan Damardjati, D.S. 1999. Karakteristik fisiko-kimia biji kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L) Walp) dan pemanfaatannya untuk tempe. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 18(1): 72- 77.
- Rukmana, R. dan Oesman, Y. Y. 2000. Kacang Tunggak Budidaya dan Prospek Usaha Tani. Jakarta: Kanisius
- S. Jinap and P. Hajeb, "Glutamate. Its Applications in Food and Contribution to Health," *Appetite*, Vol. 55, No. 1, 2010, pp. 1-10.

- doi10.1016/j.appet.2010.05.002. Astawan M. 2004. Sehat bersana aneka sehat pangan alami. Tiga serangkai. Solo.
- Sari F. D. N., Astili R., 2018. Kandungan asam sianida dendeng dari limbah kulit singkong. Jurnal Dunia Gizi, Vol. 1, No. 1, Juni 2018 : 20-29
- Sirojudin. 1996. Mempelajari Karakteristik Fisiko Kimia Produk Teksturisasi Kacang Hijau (*Vigna radiata L. Wilczek*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Snyder, H.E. dan Kwon, T.W. 1987. Soybean Utilization An. Avi Book Published by Van Nostrand Reinhold Company: New York
- Sudarmadji, S. 1975. Certain Chemical and Nutritional Aspect of Soybean tempeh.
- Sudaryani, T. 1996. Telur dan Hasil Olahannya. Penerbit Swadaya, Jakarta
- Sugiyono. 2007. Statistik Untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta
- SUHARDI and Kamarijani (1985) *Pengurangan asam fitat dalam biji kecipir selama perendaman*. . Thesis. Universitas Gadjah Mada.
- Suharsono. 1970. Biokimia. Erlangga, jakarta.hlm 33-45
- Sukardi, Wignyanto, Purwaningsih I., 2008. Uji Coba Uji Cobapenggunaan Inokulum Tempe Dari Kapang Penggunaan Inokulum Tempe Dari Kapang Penggunaan Inokulum Tempe Dari Kapang *Rhizopus Oryzae* Dengan Subst Dengan Subst Dengan Substrat Tepung Beras Dan Ubikayu At Tepung Beras Dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 9 No. 3 (Desember 2008) 207 - 215
- Suprpto. 1993. Bertanam kacang tanah. Penebar Swadaya. Jakarta
- Supriyono. 2003. Memproduksi Tempe. DepDikNas. Jakarta
- Suriani. 2015. Analisis Proksimat pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). AI kimia. 92-102
- Szczesniak AS. 2002. Texture is a sensory property. Food Quality and Preference 13: 215-225.
- Tarwendah, I. P., 2017. JURNAL REVIEW: STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:66-73, April 2017
- Tseng YH, Lee, YL, Li RC, Mau JL. Non-volatile flavor components of *Ganoderma tsugae*. Food Chemistry 2005;90:409–415.
- Utari, D. M. (2011). Efek intervensi tempe terhadap profil lipid, superoksida dismutase, LDL teroksidasi, dan malondialdehyde pada wanita menopause. Disertasi. Institut Pertanian Bogor.
- Utomo, J. S. Antarlina, S. S., 1998. Teknologi Pengolahan Dan Produk-Produk Kacang Tunggak. Monografbalitkabi No. 3-1998, him. 120-13
- Widowati. 2010. Model Penerapan Teknologi Produksi 1 Ton Tepung Sukun Bermutu Premium dengan Efisiensi Biaya Produksi 50% dan Pengembangan 5 Macam Produk Olahannya (Snack Food) di Kabupaten Cilacap. Jurnal Kementrian Pertanian. Bogor
- Winarno, F.G. 1989. Enzim Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 155 halaman.
- Bujang, A. dan Taib, N. A. 2014. Changes on Amino Acids

- Content in Soybean, Garbanzo Bean and Groundnut during Pre-treatments and Tempe Making. *Journal Sains Malaysiana* 43(4): 551–557
- World Health Organization. (2004). Hydrogen Cyanide and Cyanides: Human Health Aspects. Geneva.
- Yora M, Wahyuni S, Akhiar AA. 2013. Evaluasi Kandungan Besi (Fe) dan Zink (Zn) Pada Beberapa Kultivar Padi Beras Merah Asal Sumatera Barat. Dalam: Prosiding Seminar Hari Pangan Sedunia Ke-33. Optimalisasi Sumber Daya Lokal Melalui Diversifikasi Pangan Menuju Kemandirian Pangan dan Perbaikan Gizi Masyarakat Menyongsong Masyarakat Ekonomi ASEAN 2015. Padang. Sumatera Barat (ID), 21–22 Oktober 2013.
- Yulfianti R., Santosa B. A. S., Widowati S., 2010. Teknologi Pengolahan Dan Produk Olahan Kacang Tanah . Monograf Balitkabi no. 13 hal. 376-393
- Yuniastuti, A. 2008. Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu