

DAFTAR PUSTAKA

- Akillioglu, H. G & Sibel K. Changes in Total Phenols, Total Flavonoids, and Antioxidant Activities of Common Beans and Pinto Beans after Soaking, Cooking, and in vitro Digestion Process. *Food Sci. Biotechnol.* 19(3): 633-639 (2010) DOI 10.1007/s10068-010-0089-8. 30 June 2010.
- Andayani, R., Lisawati Y., & Maimunah., (2008). Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total, dan Likopen Pada Buah Tomat. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol.13, No.1.
- Arbianto, P. (1977). *Arah – Arah Baru dalam Prose Pembuatan Tempe*. Bandung: Hasil Lokakarya Bahan Pangan Berprotein Tinggi. Di dalam : Shurtleff, W & Akiko A. (2011). *History of Tempeh and Tempeh Product*. USA: Soyinfo Center. Tersedia dalam : <<https://books.google.co.id/books?id=>> [diakses pada : 26 Desember 2014].
- Ariani, S. R. D & Hastuti W. (2009). *Analisis Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Tempe dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Metode Ekstraksi*. Di dalam : Istiani, Y. (2010). *Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)*. Tesis, Universitas Sebelas Maret. Terdapat dalam : <eprints.uns.ac.id> [diakses pada 21 Desember 2014].
- Blois, M. S, Antioxidant determinations by the use of a stable freeradical, *Nature* 181, 1958, 1199-1200.
- Dewi, I W R., (2010). *Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi*. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2004). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya aksara.
- Duenas, M., Fernandez T., Hernandez I., Estrella & Munoz R. (2005). Bioactive Phenolic Compounds of Cowpeas (*Vigna sinensis* L). Modification by Fermentation with Natural Microflora and With *Lactobacillus plantarum* ATCC 14917. *J Sci Food Agric* 85:297-304.
- Dwinaningsih, E. A. (2010). *Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi*. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.
- Embaby, H. E. S. (2010). Effect of Soaking, Dehulling, and Cooking Methods on Certain Antinutrients and in vitro Protein Digestibility of Bitter and Sweet Lupin Seeds. *Food Sci. Biotechnol.* 19(4): 1055-1062 (2010).

- Fachruddin, L. (2007). *Budidaya kacang-kacangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Feng X. M., Larsen T. O., & Schnurer. J. (2006). Production of Volatile Compounds by *Rhizopus oligosporus* During Soybean and Barley Tempeh Fermentation. *Journal of Food Microbiology*, 113 : 133–141.
- Haliza, W. (2008). *Tanpa Kedelai Masih Bisa Makan Tempe*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor. Hal 10-12.
- Handajani, S. (2001). Indogenous mucuna tempe as functional food. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 10(3): 222-225.
- Hardiansyah, S. (2001). Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan. Jakarta: Pergizi Pangan.
- Harborne, J.B., (1986), Nature, Distribution and Function of Plant Flavonoids. Di dalam : Novieyanti, D. E. (2005). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) Varietas Cayenne dan Queen*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Hidayat, N. (2008). *Fermentasi Tempe*. <<http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>>. [diakses pada 11 Januari 2015].
- Hudson, B. J. F & Pratt, D. E. (1990). *Food antioxidant*. Elsevier Applied science, London. Di dalam : Rabbani, H. R. (2010). *Pengaruh Hidrolisis Asam Dan Waktu Hidrolisis Terhadap Uji Penangkapan Radikal 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil (DPPH) Pada Fraksi Air Ekstrak Etanolik Batang Brotowali (*Tinospora crispa* (L.) Miers.)*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Istiani, Y. (2010). *Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)*. Tesis, Universitas Sebelas Maret. Terdapat dalam : <eprints.uns.ac.id> [diakses pada 21 Desember 2014].
- Karadag, A., Ozcelikm B. & Saner, S., (2009), Review of Methods to Determine Antioxidant Capacities, *Food Anal. Methods*, 2, 41-60.
- Karsono. Y, Tunggal A., Wiratama A., dan Adimulyo P. (2009). *Pengaruh jenis kultur starter terhadap mutu organoleptik tempe kedelai*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Kasmidjo. (1990). *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Pusat Penelitian Pangan dan Gizi UGM.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. (2014). *Sistem Pemantauan Pasar Kebutuhan Pokok (Sp2kp): Harga Kedelai Lokal Nasional 2014*. [Internet]. Jakarta: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Tersedia dalam: <<http://ews.kemendag.go.id>> [Diakses 13 Januari 2015]

- Markakis, P. 1992. *Food Chemistry*. Di dalam : Samber, L. N., Haryono S., & Budhi P. (2013). *Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami*. Tesis, Universitas Kristen Satya Wacana.
- Molyneux, P., (2004). The use of the stable free radical diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *J. Sci. Technol.*, 26(2):211-219.
- Ningsih, W. (2007). *Evaluasi Senyawa Fenolik (Asam ferulat dan Asam p-kumarat) pada Biji, Kecambah dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*)*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan Edisi Revisi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Novieyanti, D. E. (2005). *Aktivitas Antioksidan Esktrak Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) Varietas Cayenne dan Queen*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Nurhayati, A. (2010). *Penilaian Inderawi (Uji Organoleptik)*. <<http://www.scribd.com>> [diakses pada 18 Maret 2015].
- Paramita, S. Y. (2006). *Fermentasi Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Patto, U. (2003). Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau Pekanbaru. *Jurnal Natur Indonesia* 5(2): 162-166.
- Pawiroharsono, S. (2001). *Prospek dan Manfaat Isoflavon untuk Kesehatan*. Direktorat Teknologi Bioindustri, Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Pertiwi, S. F., Siti A. Nurhidajah. (2013). Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 08 Tahun 2013*.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N, & Gordon, M. (2001). *Antioxidant in Food*, CRC Press. Cambridge. England.
- Pradana, R. S & Bambang S. (2013). *Tempe Indonesia Bisa Dikonsumsi 440 Juta Warga Dunia* [Internet]. Jakarta: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Tersedia dalam:<<http://www.kemendag.go.id>> [Diakses 13 Januari 2015]
- Pramita, D. S. (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, Universitas Sebelas Maret.

- Purwani, E. Y., Winda H, & Savitri E. (2007). *Pemanfaatan Kacang–kacangan untuk Produk Tempe*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Putra, S. N. (2008). *Optimalisasi Formula dan Proses Pembuatan Mi Jagung dengan Metode Kalendering*. Di dalam : Agustina, N., Sri W., Warji & Tarmin. (2013). Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi Dan Sifat Fisik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung– Vol. 2, No. 1: 35 – 42*.
- Rabbani, H. R. (2010). *Pengaruh Hidrolisis Asam Dan Waktu Hidrolisis Terhadap Uji Penangkapan Radikal 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil (DPPH) Pada Fraksi Air Ekstrak Etanolik Batang Brotowali (*Tinospora crispa* (L.) Miers.)*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Ratnaningsih, N., Mutiara N & Fitri R. (2009). Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan Dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo. *Jurnal Penelitian Saintek, Vol. 14, No. 1, April 2009: 97-128*.
- Rohmatussolihat. (2009). Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *BioTrends. 4* (1), 5-9.
- Rusmawati, Z. (1998). *Perubahan Kimia Kedelai Selama Perendaman Pada Pembuatan Tempe dengan Proses Hemat Air*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Santosa, B. A. S., & Sri A. (1987). Beberapa aspek lipoksigenase dalam bijian pangan. *Agritech Journal 1987, VII* (3).
- Santosa, H. W. (2009). *Evaluasi Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fitat Pada Setiap Tahapan Proses Pembuatan Tempe Koro Bengkulu (*Mucuna pruriens*)*. Skripsi, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Sartika, R. A. D. (2009) Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Makara, sains vol 13, no. 1, hal 23-28*.
- Shahidi, F. (2000). *Natural Antioxidants: Chemistry, Health Effect, and Applications*. USA: AOCS Press.
- Sherwin, E. R. (1990), Antioxidants. Di dalam Branen, A.L., Davidson, P.M., Salminen, S., (Eds.), *Food Additives*, Marvel Dekker Inc., New York.
- Shurtleff, W & Akiko A. (2011). *History of Tempeh and Tempeh Product*. USA: Soyinfo Center. Tersedia dalam : <<https://books.google.co.id/books?id=>> [diakses pada : 26 Desember 2014].
- Siddhuraju P, Becker K (2007) The antioxidant and free radical scavenging activities of processed cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) seed extracts. *Food Chem 101(1):10–19*.

- Soekarto, T.S & M. Hubeis. (1992). *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi*. Bogor: IPB Press.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3144:2009. (2009). *Tempe Kedelai*. Badan Stansardisasi Nasional. ICS 67.060.
- Steinkraus, K. H. (1985). *Trends and Current Knowledge in Tempeh Research*. Jakarta: Simposium Pemanfaatan Tempe dalam Peningkatan Upaya Kesehatan dan Gizi.
- Steinkraus, K. H., Hand D. B, Van Buren J. P., & Heckler, L. R. (1961). *Proc. Conf. Soybean Production for Protein in Human Food*. USDA, Preoria, ILL.
- Sullivan, J. (2008). *Anthocyanin*. Di dalam : Pramita, D. S. (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, Universitas Sebelas Maret.
- Susiwi, S. (2008). *Penilaian Organoleptik*. Tersedia dalam : <<http://file.upi.edu>>. [diakses pada : 17 Maret 2015].
- Syarifah, H. (2002). *Pembuatan Biskuit dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) dan Tepung Fine Bran (Kajian Proporsi Tepung dan Soda Kue Terhadap Mutu Biskuit)*. Skripsi, Universitas Brawijaya.
- Tamat, S. R., Wikanta, T., & Maulina, L. S., (2007), Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal, *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, **5** (1), 31-36.
- Tiwari, B.K., Brunton N. P., & Brennan C. S. (2013). *Plantfood Phytochemical, Sources, Stability, and Extraction*. USA: Wiley-Blackwell
- Villares, A., Rostagno, M.A., Lafuente, A.G., Guillamón, A & Martínez, J.A. (2009). Content and Profile of Isoflavones in Soy-Based Foods as a Function of the Production Process. *Food Bioprocess Technol.* **10**: 1-12.
- Wikanta, T., Januar H.I., & Nursid M. (2005). Uji aktivitas antioksidan dan sitotoksitas ekstrak alga merah *Rhodomenia palmata*. *J. Penel. Perik. Indonesia*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. II (4).
- Wihandini, D. A. (2011). *Sifat Fisik, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik TempeKedelai Hitam dan Tempe Kedelai Kuning dengan Berbagai Meode Pemasakan*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.

Wiryani, P. (1989). *Menilai Perubahan Kandungan Asam Fitat Selama Proses Pembuatan Tempe Kedelai*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.