

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandhy, Lutfi R, Dkk. 2011. Pemanfaatan Kulit Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Sebagai Media Perendaman Biji Kedelai (*Glycinemax, (Linn Merril)*) Untuk Mempercepat Proses Pembuatan Tempe.
- Amelia Rezky, 2018, ” Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Limbah Kulit Nanas Terhadap Konsentrasi Asam Laktat Kedelai Bahan Baku Tempe”, Universitas Islam Negri Raden Intan, Lampung
- Ananou, S., M. Maqueda, M. Martínez-Bueno & E. Valdivia. 2007. *Biopreservation, an ecological approach to improve the safety and shelf-life of foods*. Dalam: Méndez-Vilas, A. *Communicating Current Research and Educational Topics and Trends in Applied Microbiology*. FORMATEX. 475-486
- Andarwulan, N., 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat
- Astawan M, Wresdiyati T, Widowati S, Bintari SH, Ichسانی N. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sifat fungsional tempe yang dihasilkan dari berbagai varietas kedelai. *Pangan: Media Komunikasi dan Informasi*. 22:241-251.
- Atira. 2011. Tingkat keganasan saprolegnia parasitica pada ikan patin (*Pangasiu hypophthalmus Sauvage*) dan tindakan kuratif alaminya dengan *Lactobacillus plantarum*. *Biocelebes*. 5(1): 56-70.
- Awad H.M., R.Diaz, R.A. Malek, N.Zalina, Othman, R.A. Aziz & H.A. El Ensilazy. 2012. *Efficient Production Process for good grade acetic acid by aceobacter aceti in shake flask and in bioreaktor kultures*. *E-Journal Of Chemsitry*.IX (4) : 2275-2286
- Badan POM (Badan Pengawas Obat dan Makanan RepublikIndonesia). 2005. Peraturan Kepala Badan PengawasObat dan Makanan Republik Indonesia tentangKetentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional.Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. Sni 3144: 2009, Tempe Kedelai. [Terhubung Berkala] [Http://Www.Bsn.Go.Id](http://Www.Bsn.Go.Id)(Diakses Tanggal 19 Juli 2020).
- Buckle, K.A., R.A. Edwrad, G.H Fleet dan M.Wooton. 2010, Ilmu Pangan. Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono, UI Press

- Chavarri, M., Villaran, M.C. Maranon, I. 2012. *Encapsulation technology to protect probiotic bacteria*. Chapter 23: 501-540. Intech Open, UK.DOI: 10.5772/50046
- Choi HK, Yoon JH, Kim YS, Kwon DY. 2007. Metabolomic profiling of cheonggukjang during fermentation by <sup>1</sup>H NMR Spectrometry and Principal Components Analysis. *Process Biochem.* 42: 263-266
- Dalie, D.K.D., Deschamps, A.M. Dan Richard-Forget, F. (2010). *Lactic Acid Bacteria Potential For Control Of Mould Growth And Mycotoxin*. *Food Control* 21: 370– 380
- Davidson, P. Michael., Branen A.L ., 2005. *Antimicrobial's in food*. Prancis. CRC Press
- Departemen kesehatan, Permenkes RI Nomor 033 Tahun 2006, *Bahan Tambahan Pangan*
- Devi MKA, Gondi M, Sakhtivelu G, Giridhar P, Rajasekaran T, Ravishankar GA. 2009. *Functional attributes of soybean seeds and products, with reference to isoflavone content and antioxidant activity*. *Food Chemistry* 114: 771-776
- Dixit, A.K., J. I. X. Antony, N. K. Sharma, and R. K. Tiwari. 2011. Soybean constituents and their functional benefits. *Opportunity, Challenge and Scope of Natural Products in Medicinal Chemistry*, p.367-383.
- Dwinaningsih, Erna Ayu. 2010. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Iana Fermentasi*. Skripsi Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Efriwati, Nuraida L. 2013. Effect of two production methods on macro nutrient and isoflavones-aglycone composition in tempeh produced by household industries. *Health Sci Indo.* 4(2): 69-73
- Erna Ayu. 2010. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Iana Fermentasi*. Skripsi Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- FAO/ WHO. 2001. *Guidelines For The Evaluation Of Probiotics In Food. Report Of Joint Fao/Who Working Group On Drafting Guidelines For The Evaluation Of Probiotics In Food*. London Ontario, Canada.
- Febrianto, A., Basito., dan C. Anam. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Sensori Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3: 22-34.
- Food Drugs Administration. 2013. *Code Of Federal Regulation Tittle 21*. Maryland (Us) : U.S Food And Drugs Administration
- Gina, S. 2012. *Sabouraud Dextrose Agar*. <http://www.scrib.com/doc/8307884/>. Diakses
- Gunawan P. Maria Dewi, 2006,” Modifikasi Pengasaman Kimiawi Dalam Pembuatan Tempe Yang Didasarkan Pada Aspek Citarasa”, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Haron H, Ismail A, Azlan A, Shahar S, Peng LS. 2009. Daidzein and genestein contents in tempeh and selected soy products. *Food Chem*. 115: 1350-
- Hu, Y., C. Ge, W. Yuan, R. Zhu, W. Zhang, L. Due, and J. Xue. 2010. Characterization of Fermented Black Soybeans Natto Inoculated with *Bacillus natto* during Fermentation. *Journal of Science Food and Agri*.
- Huda ,M.and R,prima.2016.Penentuan aktivitas b-glukosida pada fermentasi sari kedelai dengan kultur starter *Lactobacillus plantarum* B1765.UNESA. *Journal of chemistry* vol5(2):83-88
- Hur, J., & Cho, J. 2012. Prediction of BOD, COD, and total nitrogen concentrations in a typical urban river using a fluorescence excitation-emission matrix with PARAFAC and UV absorption indices. *Sensors*, 12(1), 972-986.<https://doi.org/10.3390/s120100972>
- Indarwati Atika Rizky, 2010, Penambahan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus Plantarum* Dan Waktu Perendaman Pada Proses Pembuatan Tempe Probiotik, Universitas Brawijaya, Malang
- Isanga J, Zhang G. 2008. Soybean bioactive components and their implication to health-a review. *Food Reviews International*. 24(2):252-276

- Iswandari, R., 2006. Studi Kandungan Isoflavon Pada Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*), Tempe Kacang Hijau, Dan Bubur Kacang Hijau. Institut Pertanian Bogor
- Katz, SE. 2012. *The art of fermentation: an indepth exploration of essential concepts and processes from around the world.* Chelsea green publishing, New York
- Khedkar, R., & Singh, K., 2015, New Approaches for Food Industry Waste Utilization. Research Gate, (January 2015), 51–65. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/303341820>
- Krisnawati Ayda, 2017 Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional”, Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, Malang
- Kusuma 2015. Prolonging the shelf-life of “quick tempeh” by blanching and vacuum treatments along with varying the storage temperatures [skripsi]. Jakarta (ID):Universitas Pelita Harapan
- Lisyanti NS, Palupi, Kadarisman D. 2009. Evaluasi Penerapan Cara Produksi yang Baik (Good Manufacturing Practices) dan Penyusunan SSOP Industri Lidah Buaya di PT. Libe Bumi Abadi. Jurnal MPI Vol. 4 No. 1. Februari 2009: 90-109
- Lumowa Sonja V.T And Nurani Ima, 2014, “ Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine Max ., L.Merr*) Dalam Media Perasan Kulit Nanas (*Ananas Comusus (Linn) Merill*) Terhadap Kadar Protein Pada Pembuatan Tempe, Universitas Mulawarman, Samarinda, Kalimantan Timur
- Maiti D, Majumdar M. 2012. Impact of bioprocessing on phenolic content and antioxidant activity of soy seed to improve hypoglycemic functionality. Asian J Plant Sci Res.2(2): 102-109
- Mani-Lopez, E., Garcia, H. S., & Lopez-Malo, A. 2012. *Organic acids as antimicrobials to control Salmonella in meat and poultry products.* Food Research International, 45, 713-721
- Masruroh, Iffah. 2013. Pengaruh Proporsi Kacang Kedelai Dengan Kacang Merah Dan Konsentrasi *Glucono Delta Lactone* (GDL) Terhadap Mutu Organoleptik Tahu Sutera. E-journal boga. Volume 2, nomor 1, tahun 2013, edisi yudisium periode februari 2013, hal. 164-174

Menteri Kesehatan nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

<https://kesmas.kemkes.go.id/perpu/konten/permenkes/pmk-nomor-1096-tahun-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga>. diakses 07 Agustus 2020

Miskah Siti, Rini Daslam, Dwi Endah Suryani, 2009 “ Pengaruh Penambahan Ekstrak Bonggol Dan Kulit Nanas Pada Proses Fermentasi Tempe”, Universitas Sriwijaya.

Mubarok Zakki Rosmi And Mohammad Fatwa, Deden, 2019,” Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Pada Proses Perebusan Dan Perendaman Kedelai Untuk Mempercepat Proses Fermentasi Tempe, Universitas Pamulang, Banten

Nout Mjr and Kiers JI. 2005. *A Review Tempe Fermentation, Innovation, And Functionality: Update Into The Third Millenium*. Journal Of Applied Microbiology.98(4):789-805.

Nurrahman, Astuti, M., Suparmo dan M.H.N.E. Soesatyo. 2012. Peran tempe kedelai hitam dalam meningkatkan aktivitas enzim antioksidan dan daya tahan limfosit terhadap hidrogen peroksida in vivo. Proseding. Seminar Hasilhasil Penelitian UNIMUS, Semarang. Alrasyid H. 2007. Peranan isoflavon tempe kedelai, fokus pada obesitas dan komorbid. Majalah Kedokteran Nusantara Volume 40. Nomor 3. Medan: Universitas Sumatera Utara. p. 205

Nurzaim, Fh. 2013. Implementasi Teknologi “Quick Tempe” Termodifikasi Pada Skala Industri Rumah Tangga Dan Uji Awal Penggunaan Ulang Larutan Pengasam [Skripsi]. Bogor : IPB

Oshima A, Mine W, Nakada M, & Yanase E. 2016. *Analysis of isoflavones and coumestrol in soybean sprouts*. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* 80(11): 2077-2079

Panjaitan Rani, 2018, “Potensi Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Tempe Dan Tape”, IPB, Bogor

Pebriani Prisma Andita, Et.Al, 2011,” Pemanfaatan Kulit Nanas (*Ananas Comosus L. Merr* ) Sebagai Media Perendaman Biji Kedelai (*Glycine Max,(Linn.) Merrill*) Untuk Mempercepat Proses Pembuatan Tempe”, Mojokerto

- Phumkhachorn, P. Dan Rattanachaikunsopon, P. (2010). *Lactic Acid Bacteria: Their Antimicrobial Compounds And Their Uses In Food Production*. Annals Of Biological Research 1(4): 218–228
- Pragita Tegar ega, Mulyorini Rahayuningsih and Muslich, 2015 “Evaluasi Penyimpangan Dan Perbaikan Mutu Tempe Sesuai SNI 3144:2015 DI UMKM ,Intitut Pertanian Bogor
- Pragita Tegar ega, Mulyorini rahyuningsih and muslich, 2017, “Evaluasi Penyimpangan Dan Perbaikan Mutu Tempe Sesuai SNI 3144:2015 Di UMKM”” Institut Pertanian Bogor
- Pratama Hurry Zamhoor, 2010, “Pengaruh Bakteri Asam Laktat Terhadap Perubahan *Raffinose Family Oligosaccharides* (Rfo) Pada Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Institut Pertanian Bogor,Bogor
- Purwoko, T dan I. R. Pramudyanti. 2004. Pengaruh CaCO<sub>3</sub> pada fermentasi asam laktat oleh *Rhizophus oryzae*. Jurnal Mikrobiologi Indonesia (9) : 19—22
- Radiati A, Sumarto. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang NonKedelai. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2016;5(1):16-22.
- Randa Agustian, Yusmarini, And Yelmira Zalfiatri, 2017.” Pemanfaatan Nahco<sub>3</sub> Dalam Pembuatan Tempe Berbahan Baku Biji Nangka Dan Biji Saga, Universitas Riau, Pekanbaru
- Roni Kgs. Ahmad, 2013,” Pengaruh Penambahan Cairan Kulit Dan Bonggol Nanas Pada Proses Pembuatan Tempe”. Universitas Muhammadiyah Palembang
- Sardjono. 2011. Jamur benang dan pengembangannyapada industri pengolahan hasil pertanian (skripsi). Yogyakarta: Fakultas Tekhnologi Pertanian
- Sari devita and Rahmawati anyta, 2020” Analisa Kandungan Limbah Cairtempe Air Rebusan Dan Air Rendaman Kedelai” Stikes Widyagama Husada
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB.

- Sihmawati Rini Rahayu, Et Al, 2017, “ Evaluasi Sifat Fisikokimia Tempe Warna Dengan Menggunakan Kunyit Sebagai Pewarna Alami Dan Penambahan Sdb (*Sabouraud Dextrose Broth*), Universitas 17 Agustus, Surabaya
- Sitorus, S.R., 2014. Perubahan alergenitas protein kacang kedelai (*Glycine max*) dan kacang bogor (*Vigna subterranea*) akibat pengolahan dengan panas. Institut Pertanian Bogor
- SNI: 2009). Standar Nasional Indonesia (Sni) 01-3144. 2009. Tempe Kedelai. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Suciati A. 2012. Pengaruh lama perendaman dan fermentasi terhadap kandungan HCN pada tempe kacang koro (*Canavalia ensiformis L*) (skripsi). Makasar: Jurusan
- Suparlan.,2012. Pengantar Pengawasan *Hygiene* Sanitasi Tempat-Tempat Umum Wisata dan Usaha-Usaha Untuk Umum. Surabaya: Perc Duatujuh.
- Survei sosial ekonomi (SUSENAS) Badan Pusat Statistika BPS (2018) “ <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2018.html>” diakses 06 Februari 2020
- Suwardi, Et Al, 2019, “Pelatihan Dan Pendampingan Agroinovasi *Quick Tempeh* “Tempe Cepat” Pada Ukm Pengolahan Tempe” Politeknik Negri Jember
- Suwarto, A.T.C., 2011. Kinetika perubahan asam fitat pada tempe selama proses pemanasan. Institut Pertanian Bogor.
- Syarifuddin Imam, 2016, “Pengaruh Lama Perendaman Dan Konsentrasi Ekstrak Kulit Nanas Pada Perendaman Kedelai Terhadap Karakteristik Tempe”, Universitas Sriwijaya
- Tarigan Septriani Br, 2018, “Pengaruh Waktu Perendaman Air Kelapa Terhadap Kadar Protein Dan Nilai Organoleptik Pada Tempe Biji Kecipir (*Psococarpus Tetragonolobus L.*) Dan Sumbangannya Pada Pembelajaran Biologi Sma”, Universitas Sriwijaya
- Tejasari M., Shahib N, Iwan D, Sastramihardja HS. 2013. Peran kedelai (*Glycine max*) dalam pencegahan apoptosis pada cedera jaringan hati. *Acta Pharmaciae Indonesia* 1 (1): 26-31.

- Utari, D.M., 2011. Efek Intervensi Tempe Terhadap Profil Lipid, Superoksida Dismutase, LDL Teroksidasi Dan Malondialdehyde Pada Wanita Menopause. Institut Pertanian Bogor
- Wijaya C. Hanny, Siti Nurjannah, Et.Al, 2015, "Implementasi Dan Analisis Keuntungan Teknologi Back-Slopping Pada Pembuatan "Quick Tempe" Skala Industri Rumah Tangga" Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Yulianto. 2003. Evaluasi Kualitas Manisan Sukun (*Artocarpus Altilis*) Yang Diolah Dengan Penambahan Ekstrak Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) dan Perendaman Dalam Agen Pengeras CaCO<sub>3</sub>. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman. Samarinda
- Zacharof, MP. & RW. Lovitt. 2012. *Bacteriocins Produced by Lactic Acid Bacteria a Review Article. 3rd International Conference on Biotechnology and Food Science (ICBFS 2012)*. Bangkok, Thailand April 7-8, 2012. 2: 50-56

