

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, Ervian Tri. 2016. Kadar Protein and Kualitas Tempe Koro Peandg dengan Penambahan Bekatul and Konsentrasi Ragi Tempe yang Berbeda. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astuti, M., Meliala, Andreanya., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. Asia Pacific J Clin Nutr.
- Astuti, N.P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang and Daun Jati. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi. Diploma III Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Kedelai Nasional. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2009. SNI 01-3144-2009. Standar Nasional Indonesia Tempe Kedelai. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia. Jakarta.
- Babu, PD., Bhagyaraj, R., Vidhyalakshmi, R. 2009. A Low Cost Nutritious “Tempe” – A Review. World J Dairy Food Sci.
- Barus, Tati., Maya, Fransiska., and Hartanti, Anastasia Tatik. 2019. Peran Beberapa Galur *Rhizopus microsporus* yang Berasal dari “Laru Tradisional” dalam Menentukan Kualitas Tempe. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Jakarta.
- Barus, Tati., Suwanto, Antonius., Wahyudi, A. T., Wijaya, H. 2008. Role of Bacteria in Tempeh Bitter Taste Formation: Microbiological and Molecular Biological Analysis Based On 16S rRNA gene. Microbiology Indonesia 2(1):17-21. DOI: 10.5454/mi.2.1.4.

- Bintari, SH., Anisa DP., Veronika, EJ., Rivana, CR. 2008. Efek Inokulasi Bakteri *Micrococcus luteus* Terhadap Pertumbuhan Jamur Benang and Kandungan Isoflavon pada Proses Pengolahan Tempe. Jurnal Biosaintifika.
- Budijanto, Slamet., Sitanggang, Azis Boing., and Murdiati, Wita. 2011. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia and Fungsional Isolat Protein Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.). Jurnal Teknologi and Industri Pangan. Bogor.
- Bujang, Aishah and Taib, Nurul Akmal. 2014. Changes on Amino Acids Content in Soybean, Garbanzo Bean and Groundnut during Pre-treatments and Tempe Making. Sains Malaysia. Universiti Teknologi MARA. Malaysia.
- Dewi, Intan Wahyu Ristisa. 2010. Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi and Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millps.) and Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Djaafar, Titiek Farianti., Cahyaningrum, Nurdeana and Marwati, Tri. 2019. Potensi Kacang Lokal Sebagai Bahan Baku Tempe and Karakteristik Kimianya. Research Fair Unisri. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. Karakteristik Kimia and Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras and Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fitriasari, Rahadhilla Meita. 2010. Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) and Tempe Koro Peandg (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan and Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia and Sensoris Nugget Tempe Koro. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Handoyo, T. and Morita, N., 2006. Structural and Functional Properties of Fermented Soybean (Tempeh) by using Rhizopus oligosporus. International Journal of Food Properties, 9(2), pp.347–355.
- Hartiningrum, Sri Yuniati. 2010. Pengaruh Pemberian Fromula Preda and Tempe Terhadap Lama Penyakit Diare Akut pada Anak Usia 6-24 Bulan.

- 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.*
- Ishartani, D., Istiqomah, N A., Nurisiwi and Sari, A M. 2019. Proximate and Amino Acids Composition of Powdered Over Fermented Mlanding Tempeh. *IOP Conference Series: Earth and Enviromental Science.* Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Istiqomah. 2009. Pengaruh Waktu Fermentasi Limbah Padat Tahu Terhadap Kadar Protein and Aktivitas Enzim Tripsin. Yogyakarta: Program Studi Kimia UIN Sunan Kalijaga.
- Jayanti, Ervina Titi. 2019. Kandungan Protein Biji and Tempe Berbahan Dasar Kacang-kacangan Lokal (*Fabaceae*) Non Kedelai. UIN Mataram. Mataram.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2018.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- Malo, Febrianti Elisabeth. 2019. Pengaruh Kadar Ragi Terhadap Uji Organoleptik and Kadar Protein Total Tempe Kacang Hijau (*Phaseoulus radiatus* L.) and Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) Lokal. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Martubongs, Feronica Diana. 2019. Kadar Protein and HCN pada Tempe Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max*) and Koro Peandg (*Canavalia esniformis*). Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Menkes RI. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang.
- Moerniati, Sri. 2009. Seasoning Berprobiotik: Inovasi Fungsional Savory dari Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terfermentasi oleh *Rhizopus* P119 melalui Mikrofiltrasi. P2Kimia-LIPI. Tangerang.
- Mukhoyaroh, Hanifah. 2015. Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Jurnal Florea.* Merauke.

- Murtini, Erni Sofia., Radite, Arfat Gati and Sutrisno, Aji. 2011. Karakteristik Kandungan Kimia dan Daya Cerna Tempe Sorgum Coklat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XXII No. 2 Tahun 2011. Universitas Brawijaya. Malang.
- Muthmainna, Sabang., Sri Mulyani and Supriadi. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). Universitas Tadulako. Palu.
- Pablo, DR., Gabriela, TP., Maria, CA., Alberb, EL. 2010. Optimization of Additive Combination for Improved Soy-Wheat Bread Quality. *Food Bioprocess Technology*.
- Pamungkas, Edy Tya Gullit Duta. 2018. Perubahan Mikrobiologis, Fisik and Kimia Selama Fermentasi Tempe Kacang Khas Malang. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rachmawanti, Dian A., S.TP., MP., Handayani, MS, Ph.D, Ir. Sri., and Utami, Rohula, S.TP., MP. 2010. Kajian Kandungan Protein, Senyawa Antinutrisi, Aktivitas Antioksidan, and Sifat Sensoris Tempe Koro Babi (*Vicia faba* L.) dengan Variasi Pengecilan Ukuran. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Radiati, Ani and Sumarto. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik and Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-kedelai. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya*. Tasikmalaya, Jawa Barat.
- Rahayu, Novia Aristi., Cahyanto, Muhammad Nur., and Indrati, Retno. 2019. Pola Perubahan Protein Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) Selama Fermentasi Tempe Menggunakan Inokulum Raprima. *Agritech: Fakultas Teknologi Pertanian*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rizqi, Fajar Ali. 2019. Karakteristik Mutu Fisik, Kimia and Sensori Tempe Bacem Koro Peandg (*Canavalia ensiformis* L.) Hasil Variasi Lama Pemasakan and Jenis Pengemas. Universitas Jember. Jember.
- Roubus-van den Hil PJ., Dalmas, E., Nout, MJR., Abee, T. 2010. Soya Bean Tempe Extracts Show an Antibacterial Activity Against *Bacillus cereus* Cells and Spores. *J Appl Microbiology*.

- Setyani, Sri., Nurdjanah, Siti and Eliyana. 2017. Evaluasi Sifat Kimia and Sensori Tempe Kedelai-Jagung dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprima and Berbagai Formulasi. Jurnal Teknologi Industri and Hasil Pertanian. Universitas Lampung.
- Sine, Yuni and Soetarto, Enandg S. 2016. Kandungan Asam Amino Pada Tempe Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millps.). Prosiding Symbion (Symposium on Biology Education). Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Suhendri, Teresia, T., Catherine, H., Margaret, O., Kevin, A.S. 2006. Aplikasi Proses Termal Sebagai Solusi Umur Simpan Pendek pada Tempe. Departemen Ilmu and Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulistiyarsi, Ani., Pujiati and Erviyanti, Desy. 2016. Uji Kandungan Protein and Uji Organoleptik Terhadap Kualitas Tempe Berbahan Dasar Kacang-kacangan. Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS. IKIP PGRI Madiun. Madiun.
- Susilowati, Agustine., Aspiyanto, Ghozali, M., and Maryati, Yuli. 2018. Mikrofiltrasi Isolat Tempe Kedelai (*Glycine soja* L.) and Distribusi Partikelnya Sebagai Sumber Asam Folat. P2Kimia-LIPI. Tangerang.
- Susilowati, Agustine., Aspiyanto, Moerniati, Sr., and Maryati, Yati. 2009. Potency of Amino Acids a Savory Fraction from Vegetable Broth of Mung Beans (*Phaseolus radiatus* L.) Through Brine Fermentation by *Rhizopus-C₁*. P2Kimia-LIPI. Tangerang.
- Syakir, Abdurrahman Yusuf. 2019. Karakteristik Kimia and Sensori Tempe Kacang Bogor (*Vigna subterranea*) Berdasarkan Lama Perebusan Selama Pengolahan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syam, Prof. Dr. H. Husain and Patang, Prof. Dr. 2017. Analisis Pemanfaatan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) pada Proses Pembuatan Tempe. Laporan Akhir Penelitian PNBP Pascasarjana. Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Torres, Darwin Nunez., Pilco, Carlos Jacome., Ramon, Rivelino., Guerrero, Nancy Jacome., Moso, Katherin Beltran., Monar, Nelson., Herrera, Byron., Garcia, Marx Ivan., and Morejon, Favian Bayas. 2019. Analysis of Protein, Fiber Content and Amino Acid Profiles in Tempeh Obtained by

Fermentation of Beans (*Phaseolus vulgaris* L.) and Quinoa (*Chenopodium quinoa*) with *Rhizopus oligosporus*. EurAsian Journal of BioSciences. Equador.

Tsalissavrina, Iva., Prawirohartono, Endy Paryanto and Lestari, Lily Arsanti. 2012. Efek F100 dan Formula Tepung Tempe Terhadap Kadar Serum dan Hemoglobin pada Anak Gizi Kurang. Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol. 9 No.1.

Utami, Rahayu. 2014. Karakteristik Komponen Pembentuk Rasa yang Terdapat Dalam Ekstrak Larut Air Tempe Fermentasi Lanjut. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Utami, Rohula., Widowati, Esti., and Purwandari, Yuli Wijayanti. 2015. Karakteristik Kaldu Nabati Kedelai Hitam (*Glycine soja*), Kacang Gude (*Cajanus cajan*, Mills) and Biji Saga (*Adenanthera pavonina*, Linn) Melalui Fermentasi Koji Moromi. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Utari, Diah M., Rimbawan, Riyadi, Hadi., Muhilal and Purwastyastuti. 2011. Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe and Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. Puslitbang Gizi and Makanan. Baand Litbang Kesehatan Kemenkes RI. Jakarta.

Utari, Diah M., Rimbawan, Riyadi, Hadi., Muhilal and Purwastyastuti. 2011. *Potency of Amino Acid in Tempeh for Improving Lipid Profile and Diabetes Mellitus*. Puslitbang Gizi and Makanan. Baand Litbang Kesehatan Kemenkes RI. Jakarta.