

DAFTAR PUSTAKA

- Amaral, V. A., Alves, T. F. R., de Souza, J. F., Batain, F., deMoura Crescencio, K. M., Soeiro, V.S., de Barros, C. T., & Chaud, M. V. 2020. Phenolic compounds from *Psidium guajava* (Linn.) leaves: Effect of the extraction-assisted method upon total phenolics content and antioxidant activity. *Biointerface Research in Applied Chemistry*, 11(2), 9346-9357.
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. 2017. Analisis proksimat pada Tepung Biji Nangka (*artocarpus heterophyllus* lamk.). *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 1(1), 32–37
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19–23.
- Apriani, I. 2016. Pengembangan Media Belajar: Angkak Beras Merah Dan Teh (*Camellia Sinensis*) Sebagai Pewarna Alternatif Preparat Basah Jaringan Tumbuhan. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*. 2(1). 60.
- Ardiani, N., Santoso, K., dan Maheshwari, H. 2019. Efektivitas Antioksidan Angkak terhadap Performans Burung Puyuh yang Diinduksi Stres Oksidatif dengan Pemberian Deksametason. *Jurnal Veteriner*. 20(2): 2477–5665.
- Ardini, S.E.S, A. Supriyadi, dan M.G.I. Rukmi. 2014. Produksi Pigmen Kapang *Monascus* sp. dari Angkak pada Substrat Tongkol Jagung (*Zea mays*) dengan Variasi Ukuran Substrat dan Kadar Air. *Jurnal Biologi* 3(3): 16-24.
- Aryanta, I. W. R. 2020. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*. 1(2), 44-50.
- Asmare, E. and Begashaw, A. 2018. Review on Parametric and Nonparametric Methods of Efficiency Analysis. *Open Acces Biostatistics and Bioinformatics*, 2(2), pp. 1–7.
- Astawan M, Wresdiyati T, Widowati S, Bintari SH, Ichsani N. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sifat fungsional tempe yang dihasilkan dari berbagai varietas kedelai. *Jurnal Pangan* 22(3):241-252.
- Astawan, M., 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Cetakan 1 ed. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Astriani. 2015. *Karakterisasi Gatot Fermentasi dan Isolasi Indigenus Gatot Singkong (*Rhizopus oligosporus*) dan *Lactobacillus manihotivorans**. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Jakarta* 7(2):76-85

- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. 2017. Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143–150
- Barus, T., dan Reza, A. R. 2021. Kualitas Tempe Menggunakan *Rhizopus microsporus* TB23, *R. microsporus* TB32, dan *R. microsporus* TB55 yang Berasal dari Inokulum "Daun Waru". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 10(1)
- Chen L. 2012. The role of antioxidant in photoprotector: a critical review. *J Am Acad Dermatol.* ; 67(5): 1013-24.
- Chilton, S. N., J. P. Button dan G. Reid. 2015. Inclusion of fermented food guides around the world. *Nutrients* 7:390-440.
- Cömert, E. D., Mogol, B. A., & Gökmen, V. 2020. Relationship between color and antioxidant capacity of fruits and vegetables. *Current Research in Food Science*, 2, 1–10.
- Danuri, H. 2008. Optimizing angkak pigments and lovastatin production by *Monascus purpureus*. *Hayati Journal of Biosciences*, 15(2), 61–66.
- Department of Agriculture, Forestry and Fishery Republic of South Africa. 2016. Production Guidelines of Bambara Groundnut (*Vigna subterranea*). Directorate of Plant Production, Pretoria
- Devitria, Rosa. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Ciplukan Menggunakan Metode 2,2-Diphenyl 1-Picrylhydrazyl (DPPH). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 9.1, 31–36
- DFG Senate Commission on Food Safety, 2013. *Toxicological evaluation of red mould rice*, Technische Universität Kaiserslautern, Kaiserslautern
- Dhurhanian, C. E., dan Istantini, E. 2020. Analisis Kadar Flavonoid Total Tempe Kedelai secara Spektrofotometri Visibel. *Media Farmasi*. 17(2), 72-88
- Eugenie Ully Padah, P., & Dewi, L. 2022. Peningkatan Aktivitas Antioksidan Pada Tempe Kedelai dengan Penambahan Serbuk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Biologi Indonesia*, 18(2), 169–176.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45–52.
- Gqaleni, P. 2014. Nutrition Value of Bambara Groundnut (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.) : A Human dan Animal Perspective. *Thesis*. School of Agricultural, Earth dan Environmental Science. University of KwaZulu-Natal. South Africa.
- Hlanga, N. C., Modi, A. T., & Mathew, I. 2021. Evaluating nutritional content among Bambara groundnut lines. *Journal of Food Composition and Analysis*, 102

- Hunter, P. M. and Hegele, R. A. 2017. Functional foods and dietary supplements for the management of dyslipidaemia. *Nature Review: Endocrinology*, 13(5):278-288.
- Iryani, T. dan Soleha, T. U. 2016. Manfaat Angkak terhadap Kenaikan Trombosit pada Penderita DBD. *Jurnal Majority*. 5(5): 174–178.
- Jami'ah, S. R., Ifaya, M., Pusmarani, J., & Nurhikma, E. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca sapientum*) Dengan Metode DPPH (2, 2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 4(1), 33-38.
- Jubaidah, S., H. Nurhasnawati, & H. Wijaya. 2016. Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea mays* L.) dengan Kombinasi Kedelai (*Glicine max* (L.) Merrill) Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1): 111–119.
- Kuswanto, B. Waluyo, R. A. Pramantasari, S. Canda. 2012. *Koleksi dan Evaluasi Galur-Galur Lokal Kacang Bogor (Vigna subterranea)*. Seminar Nasional Perhimpunan Ilmu Pemuliaan Indonesia (PERIPI) tahun 2012. Institut Pertanian Bogor
- Lamusu, Darni. 2019. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1) : 9-15.
- Lelatobur, L.E., dan L. Dewi. 2016. *Optimasi Perebusan Biji Ketapang (Terminalia cattapa) Dalam Fermentasi Tempe*. Skripsi. Fakultas Biologi Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga
- Lestari Lily Arsanti, Fatma Zuhrotun Nisa, Sudarmanto S. 2013. *Modul Tutorial Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.
- Lestari, Widi, M., dkk. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar alkohol, dan Mutu Hedonic kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2 (1): 8-13.
- Lu, K. Y., Chen, S. H., Lin, Y. S., Wu, H. P. and Chao, P. M. 2020. An antidiabetic nutraceutical combination of red yeast rice (*Monascus purpureus*), bitter melon (*Momordica charantia*), and chromium alleviates dedifferentiation of pancreatic β cells in db/db mice. *Food Science and Nutrition*, 8(12), 6718–6726.
- Mahardhika, W. A., Aqlinia, M., Putri, D. A., Effendi, F. S., Maherani, V. F. A., & Listiyowati, S. 2022. *Monascus* sp. Pigment Potency as Simple Preservative in Food Ingredients. *Jurnal Biologi Tropis*, 22(3), 781–786.
- Martiningsih, N. W., Widana, G. A. B., dan Kristiyanti, P. L. P. 2016. *Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun Matoa (Pometia pinnata) dengan metode DPPH*. In Prosiding Seminar Nasional MIPA.

- Maryam, S., Pratama, R., Effendi, N., & Naid, T. 2016. Dengan Metode Cupric Ion Reducing Antioxidant Capacity Fakultas Farmasi Universitas Muslim Indonesia , Makassar. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(1), 90–93.
- Mazahib, A.M., M.O. Nuha, I.S. Salawa, and E.E. Babiker. 2013. Some Nutritional Atributes of Bambara Groundnut as Influenced by Domestic Processing. *International Food Research Journal*, 20(3): 1165-1171
- Mikdarullah, M., Nugraha, A., & Khazaidan, K. 2020. Analisis Proksimat Tepung Ikan dari Beberapa Lokasi yang Berbeda. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 18(2), 133–138.
- Mold, R. E. D., Angkak, R., Makanan, S. and Dari, T. 2014. Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi Dari China: Suatu Kajian Pustaka. *Jurnal Biologi*, 17(1), 24–28.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal of Science Technology*. 26(2), 211-219.
- Mustafa, A., & Elliyana, E. 2020. Pemanfaatan ampas kedelai pada pembuatan brownies “gluten free” ubi jalar ungu dan uji kelayakannya. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 1–13.
- Ningrum, Lestari. 2017. How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 2, 2165.
- Nisa, K., Jannah, S. N., & Rukmi, M. I., 2020. Isolasi dan Aktivitas Antikapang Bakteri Asam Laktat dari Tape Ketan Kemasan Plastik terhadap *Fusarium* sp., *Jurnal Akademia Biologi*; 9(2), 1-7.
- Nuraida L, Owens JD, Bakar JA. 2014. Lactic Vegetable and Fruit Fermentations. In: J.D. Owens (Ed.), *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. CRC Press. 185–209
- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo, & Soesatyo, M.H. 2012. The mold growth, organoleptic properties and antioxidant activities of black soybean tempe fermented by different inoculums. *Agritech*, 32(1), 60–65.
- Nuryanti, N. 2018. Studi kelayakan kadar air, abu, protein, dan kadmium (Cd) pada sayuran di Pasar Sunter, Jakarta Utara sebagai bahan suplemen makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(2), 111–123.
- Palupi E, Anwar F, Tanziha I, Gunawan MA, Khomsan A, Kurniawati F, and Muslich M. 2020. Protein sources diversity from Gunungkidul District, Yogyakarta Province, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 21, 2
- Pinto, F. S. T., Fogliatto, F. S. and Qannari, E. M. 2014. A method for panelists' Consistency Assessment In Sensory Evaluations Based On The

- Cronbach's Alpha Coefficient. *Food Quality and Preference*, 32(A), 41–47.
- Pitt, John I., Hocking, Ailsa D. 2009. *Fungi and Food Spoilage Third Edition* (3). New York: Springer Science.
- Pramashinta A., Riska L., Hadiyanto. 2014. Bioteknologi pangan: sejarah, manfaat dan potensi resiko. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (1): 1-5.
- Prayoga, M. J. and Tjiptaningrum, A. 2016. Pengaruh Pemberian Angkak (Beras Fermentasi *Monascus purpureus*) dalam Meningkatkan Kadar Trombosit pada Penderita Demam Berdarah Dengue. *Majority*, 5(5), 6–13.
- Purwanti, L. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan Metode Seduhan Berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2(1), 19–25.
- R. Sharma, P. Garg, P. Kumar, S. K. Bhatia, and S. Kulshrestha. 2020. “Microbial Fermentation and its Role in Quality Improvement of Fermented Foods,” *Fermentation*, MDPI
- Radiati, Ani. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(1)
- Rahmadi, A., Puspita, Y., Nursayekti, D., Sinaga, I.S., Otalina, R., Setiawan, H., Murdianto, W. 2016. Fenolik, Antioksidan, dan Antibakteri Kulit Buah *Lepisanthes alata* Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*
- Ramadhan, AF., Radiati, LE., Thohari I. 2013. *Tingkat penggunaan ekstrak angkak (Monascus purpureus) sebagai curing alternatif dengan metode curing basah terhadap kualitas kornet daging sapi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Ramayulis, R., dan Susianto. 2013. *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Jakarta: Penebar Plus
- Ramlan, P., dan Merita, A. 2018. *Analisa Potensi Eceng Gondok (Eichhornia crassipes) Danau Limboto sebagai Pakan Ternak*. Laporan Akhir Penelitian Dosen Pemula. Fakultas Ilmu Pertanian Universitas Gorontalo.
- Risnawati, Y., 2015. *Komposisi Proksimat Tempe Yang Dibuat Dari Kedelai Lokal dan Impor*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rochmah Kurnijasanti, N. 2016. Hasil analisis proksimat dari kulit kacang yang difermentasi dengan probiotik Biomc4. *Jurnal Agro Veteriner*, 5(1), 28–33.
- Rosida, D. F., HP, S., & Constantia, F. 2013. Kajian peran angkak pada kualitas tempe kedelai-lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 64–72.

- Sardarodiyani, M., & Mohamadi Sani, A. 2016. Natural Antioxidants: Sources, Extraction and Application in Food Systems. *Nutrition and Food Science*, 46(3), 363–373.
- Sayuti, K. & Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press
- Setiawan, C. H. 2015. Pengaruh Pemberian Angkak Terhadap Kenaikan Jumlah Trombosit Tikus Jantan. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 12(1), 15–21.
- Su, T. C. et al. 2021. Using Sensory Wheels To Characterize Consumers Perception For Authentication Of Taiwan Specialty Teas, *Foods*, 10(4), 1–17.
- Suknia, S. L. 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*, 03(01), 59-76.
- Sumaryati, E. Sudiyono. 2015. Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Angkak Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus cereus* dan *Bacillus stearothermophilus*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.
- Triana, O., Sarjono, P., & Mulyani, N. 2017. Isolasi Bakteri Endofit Pada Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Linn. Var *Rubrum*) Penghasil Senyawa Antioksidan. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 20(1), 25-29.
- Tristantini, Dewi, Alifah Ismawati, Bhayangkara Tegar Paradana, Jason Gabriel Jonathan. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Prodi Teknik Kimia. Dan Prodi Teknologi Bioproses. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*.
- Veldsman, Z., Pretorius, B., & Schönfeldt, H. C. 2023. Examining the contribution of an underutilized food source, Bambara Groundnut, in improving protein intake in SubSaharan Africa. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1–12.
- Virgianti, D. P. 2015. Uji Antagonis Jamur Tempe (*Rhizopus* Sp) terhadap Bakteri Patogen Enterik. *Biosfera*, 32(3), 162–168.
- Wang, T. J., Lien, A. S. Y., Chen, J. L., Lin, C. H., Yang, Y.S. and Yang, S. H. 2019. A randomized clinical efficacy trial of red yeast rice (*Monascus pilosus*) against hyperlipidemia. *American Journal of Chinese Medicine*, 47(2): 1–13.
- Wanti, S., Andriani, M. A. and Herriyadi, N. 2015. Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Angkak Oleh *Monascus purpureus*. *Biiofarmasi*, 13(1), 1–5.

Wasia, N.I., 2018. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (*Capsicum Annum* L.) dan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) yang Difermentasi. *Skripsi*: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.