

DAFTAR PUSTAKA

- Afiifah1, Nur Hida dan Mia Srimiati. (2020). Analisis Proksimat *Snack Bar* dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*). *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(1): 36-42.
- Ahnan-Winarno, Amadeus Driando; Lorraine Cordeiro; Florentinus Gregorius Winarno; John Gibbons & Hang Xiao. (2020). Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability. *Compr Rev Food Sci Food Saf*, 20, 1717-1767.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alvina, Adini; Dany Hamdani. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 9-12.
- Amin, M N G; R A Prastiya; M N Hasan; Zakariya & M A Alamsjah. (2019). Nutrient improvement of *Bruguiera gymnorhiza* peel fruit through fermentation using commercial tempeh (Indonesian fermented soybean) mold. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 236.
- Angela Putrihan Setyabudhy (2000) . Mengenal Lebih dalam tentang Food Origin, Food Source, Karakteristik, Standar Quality, Produk dan Manfaat dari Kacang Tunggak (*vigna unguiculata*)
- Apriyantono, A., . Fardiaz., N. L. Puspitasari., Soedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal 74-82.
- Arjunan, Satya Nanda Vel; Safaai Deris & Rosli MD Illias. (2001). Literature Survey of Protein Secondary Structure Prediction. *Jurnal Teknologi*, 34, 63-72.
- Buckle, K. A . (1985). *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Bulqisia Cindy Handini. (2012). *Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata)*, <http://slideshare.net/emaerly/kacang-tunggak> , diakses 10 Februari 2015.
- D'Adamo, E. et al. (2015). Atherogenic Dyslipidemia and Cardiovascular Risk Factors in Obese Children. *Internasional Journal of Endocrinology*, 1-9.
- Dewi, Intan Wahyu Ristisa; Chorul Anam dan Esti Widowati. (2014). Karakteristik sensoris, nilai gizi dan aktivitas antioksidan tempe kacang gude (*Cajanus cajan*) dan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan berbagai variasi waktu fermentasi. *Biofarmasi*.12(2), pp. 73-82
- Dewi, R.S. dan A. Saripuddin. (2011). Isolasi *Rhizopus oligosporus* Pada Beberapa Inokulum Tempe di Kabupaten Banyumas. *J. Molekul*. 6(2): 93-104.
- Ekafitri, R., Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat, 134–144.
- Enyiukwu, David Nwazuo;Lwanga Azubuike Chukwu& Inemesit N. Bassey. (2020). Nutrient And Anti-Nutrient Compositions Of Cowpea (*Vigna Unguiculata*) And Mung Bean (*Vigna Radiata*) Seeds Grown In Humid Southeast Nigeria: A Comparison. *International Journal of Tropical Drylands*, 4(2), 41-45.

- Erkan, Selime Benemir; Hilal Nur Gürler; Duygu Gizem Bilgin; Mustafa Germec & Irfan Turhan. (2020). Production and characterization of tempehs from different sources of legume by *Rhizopus oligosporus*. *LWT. Food Science and Technology*, 119, 1-7.
- Fennema, O.R. (ed.). (1996). *Food Chemistry Third Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc. (<http://zuj.edu.jo>).
- Frazier, W. C., Westhoff, D. C. (1967). *Food Microbiology*. New York: Mc Graw-Hill Book Company.
- Ganang Setyawan dan Syamsul Huda. (2022). Analisis pengaruh produksi kedelai, konsumsi kedelai, pendapatan per kapita, dan kurs terhadap impor kedelai di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 19(2): 215-225.
- Gao, Xuejin; Xinzhao Du; Danye Liu; HuihuiGao; PuWang & JunYang. (2020). Core-shell gold-nickel nanostructures as highly selective and stable nonenzymatic glucose sensor for fermentation process. *Scientific Reports*, 10, 1365.
- Goufo, Piebieb; José M. Moutinho-Pereira; Tiago F. Jorge; Carlos M. Correia; Manuela R. Oliveira; Eduardo A. S. Rosa; Carla António & Henrique Trindade. (2017). Cowpea (*Vigna unguiculata L. Walp.*) Metabolomics: Osmoprotection as a Physiological Strategy for Drought Stress Resistance and Improved Yield, *Original Research*, 8, 1-22.
- Guillamon, Jose Manuel & Albert Mas. (2017). Aceti acid bacteria. *Biology of Microorganism on Grapes, in Must and in Wine*, 43-64.
- Gultom, Oka Weniarti ;Susi Lestari dan Rodiana Nopianti. (2015). Analisis Proksimat, Protein Larut Air, dan Protein Larut Garam pada Beberapa Jenis Ikan Air Tawar Sumatera Selatan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*,4(2) : 120-127.
- Haliza, Winda; Endang Y. Purwani dan Ridwan Thahir. (2007) . Tanpa Kedelai Tetap Bisa Makan Tempe. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 30(1): 10-12.
- Hidayat. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Huang, Ying-Che; Bo-Hua Wu; Yung-Lin Chu; Wen-Chang Chang & Ming-Chang Wu. (2018). Effects of Tempeh Fermentation with *Lactobacillus plantarum* and *Rhizopus oligosporus* on StreptozotocinInduced Type II Diabetes Mellitus in Rats. *Journal Nutrients*, 10, 2-15.
- Jager, Ralf; Chald M. Kerksick; Bill I Campbell; Paul J. Cribb & Shawn D. Wells. (2017). International Society of Sports Nutrition Position Stand: protein and exercise. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*,14:20.
- Kristiningrum, E., Susanto, D.A. (2015). Soybean Tempeh Producers Capability in Implementing. *Jurnal Standardisasi* 16 (2): 99 – 108.
- Kuhlman, Brian & Philip Bradley. (2019). Advances in Protein Structure Prediction and Design. *Nature Reviews Molecular Cell Biology*, 20 (11), 681-697.
- Kurniawati, dan Ayustaningwarno, F. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344-351.

- Kustyawati, Maria Erna; Filli Pratama, Daniel Saputra dan Agus Wijaya. (2015). Karakteristik Kimia dan Tekstur Tempe Setelah Diproses dengan Karbon Dioksida Bertekanan Tinggi. *AGRITECH*, 35(2).
- Laksono, A.S., Marniza, dan Rosalina, Y. (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro dengan Variasi Lama Perebusan dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 8-18.
- Lupas, Andrei N; Joana Pereira; Vikram Alva; Felipe Merino; Murray Coles; Marcus D. Hartmann. (2021). The Breakthrough in Protein Structure Prediction. *Biochem J*, 478(10), 1885-1890.
- Mulyana, yanti dan Fathurrachman. (2019). The Detection of Pathogenic Fungi on Prayer Rugs of The Mosques at Jatinangor Campus of Universitas Padjadjaran. *Journal of Medicine & health*, 2 (3).
- Mustakim, M. (2014). *Cara Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 140 hal.
- Narsih, Agato, Sesario, R., (2018) . Penurunan Senyawa Antinutrisi Pada Biji Jagung Dengan Berbagai Metoda. *J. Teknol. Pangan* 9, 45–50.
- Offei, Felix; Moses Mensah; Anders Thygesen & Francis Kemausuor. (2018). Seaweed Bioethanol Production: A Process Selection Review on Hydrolysis and Fermentation. *Fermentation*, 4, 1-18.
- Paggara, Halifah. (2011). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) (The Effect Of Boiling Time On Protein Content Of Cowpea Tempe (*Vigna unguiculata*)). *Bionature*, 12(1): 15-20.
- Perdani, Arum Widyastuti dan Zaki Utama. (2020). Korelasi Kadar Asam Fitat Dan Protein Terlarut Tepungtempe Kedelai Lokal Kuning (*Glycine Max*) dan Hitam (*Glycine Soja*) Selama Fermentasi. *Journal UNY*, Fakultas Teknik UNY.
- Permadi, G. S. (2015). Analisis Permintaan Impor Kedelai Indonesia. *Eko-Regional*, 10(1).
- Poedjiadi, Anna. (2006). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Pramita, Dian Sri, (2008). *Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (Mucuna pruriens), Koro Glinding (Phaseolu lunatus), dan Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. Universitas Sebelas Maret.
- Putri, F. L., & Kartikawati, D. (2023). Optimasi Konsentrasi Ragi dan Jenis Pembungkus dalam Pembuatan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.). *Jurnal Agrifoodtech*, 1(2), 103–118.
- Radiati, A., and Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(5), 16–22.
- Rokhmah, Laela Nur;Choirul Anam;Sri Handajani dan Dian Rachmawati. (2009). Kajian kadar asam fitat dan kadar protein selama pembuatan tempe kara benguk (*Mucuna pruriens*) dengan variasi pengecilan ukuran dan lama fermentasi. *Biofarmasi*, 7(1) , pp. 1-9.

- Ramdani, Nurlaela; Reni Sofiyatin & Lalu Khairul Abdi. (2017). Daya Terima Konsumen Dan Kandungan Gizi Tempe Kacang Tunggak Rumput Laut. *Jurnal Gizi Prima*, 2(2), pp.94-103 ISSN: 2656 - 2480 (Online).
- Risfianty, D. K., & Indrawati, I. (2020). Perbedaan Kadar Tanin Pada Infusa Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) dengan Metoda Spektrofotometer UV-VIS. *Lombok Jurnal Of Science*, 2(3), 1-7.
- Rumatoras, H. (2020). Pengaruh Penambahan Buah Pepaya Mentah Terhadap Kadar Protein Pada Tempe. *Doctoral dissertation*, IAIN Ambon.
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Prosiding SEMNAS BIO 2021*, 1(1), 358–368.
- Sanchez, Roberto & Andrej Sali. (1997). Advances in Comparative protein- structure modelling. *Current Opinion in Structural Biology*, 7, 206-214.
- Sarti, M. Y., Ridhowati, S., Lestari, S. D., Rinto, R., & Wulandari, W. (2019). Studi Kesukaan Panelis Terhadap Tempe dari Biji Lotus (*Nelumbo nucifera*) dan Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Fishtech*, 8(2), 34-41.
- Sayuti (2015). Pengaruh Bahan Kemasan dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude sebagai Sumber Belajar IPA”, *Jurnal Pendidikan Biologi Bioedukasi*, 6(2) Tahun 2015, hal 149.
- Septiani, Y., Purwoko, T., Pangastuti, A. (2004). Kadar Karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dari Tempe. *Bioteknologi*, 1(2), 48–53. Retrieved from <https://doi.org/10.13057/biotek/c010204>
- Setiawan, Budi; Salma S. Aulia; Tiurma Sinaga & Ahmad Sulaeman. (2021). Nutritional Content and Characteristics of Pumpkin Cream Soup with Tempeh Addition as Supplementary Food for Elderly. *International Journal of Food Science*, 1-8.
- Shaheen, S., Harun, N., Khan, F., Hussain, R. A., Ramzan, S., Rani, S., Zafar, M. (2012). Comparative Nutritional Analysis between *Vigna radiata* and *Vigna mungo* of Pakistan. *African Journal of Biotechnology*, 25(11), 6694– 6702. Retrieved from <https://doi.org/10.5897/AJB11.3496>.
- Shurtleff, W., Aoyagi, A. (1979). *The Book of Tempe*. New York: Harper and Row.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil. Pertanian)*. Jakarta: Penerbit Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, 1975. *Certain Chemical and Nutritional Aspect of Soybean tempeh*. Michigan State University.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sutardi, 1988. *Phytase Activity During Tempe Production. Thesis Submitted for The degree of Doctor Of Phylosophy*. Dept of Food Science and Technology. The university Of New South Wales.
- Suwityoningrum, yati. (2018). Kadar Serat Kasar Tempe dengan Penambahan Kacang Hijau. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.

- Tanhindarto, R.P., Hariyadi, P., Purnomo, E. hari, Irawati, Z. (2013). Pengaruh Laju Dosis Iradiasi Gamma (^{60}Co) terhadap Senyawa Antigitasi Asam Fitat dan Antitripsin pada Kedelai (*Glycine max L.*). *J. Ilm. Apl. Isot. dan Radias* 9, 23–33.
- Widianarko Budi. (2002). *Tips Pangan “Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan*. Pangan. Jakarta: Grasindo.
- Winarno, Fardiaz, G. dan Fardiaz, S. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wipradnyadewi, Putu Ari Shandi., Rahayu, Endang. S., dan Raharjo, Sri. (2010). *Isolasi dan Identifikasi Rhizopus oligosporus pada Beberapa Inokulum Tempe*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Wright, Atte Von & Lars Axelsson. (2019). Lactic acid bacteria: an introduction. *Lactic acid bacteria*, 1-16.
- Yanuartono, Y., Nururrozi, A., Indarjulianto, S., (2016). Fitat dan fitase : dampak pada hewan ternak. *J. Ilmu-Ilmu Peternak*. 26, 59–78. <https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2016.026.03.09>