

DAFTAR PUSTAKA

- Abuajah, C. I., Ogbonna, A. C., & Osuji, C. M. (2015). Functional Components And Medicinal Properties Of Food: A Review. *Journal of food science and technology*, 52(5), 2522-2529.
- Adegoke, A. S., Jerry, O. V., & Ademola, O. G. (2019). GC-MS Analysis Of Phytochemical Constituents In Methanol Extract Of Wood Bark From *Durio Zibethinus Murr.* *Int. J. Med. Plants Nat. Prod*, 5(3), 1-11.
- Afgatiani, P. M., Husni, A., & Budhiyanti, S. A. (2020). Aktivitas Antioksidan Bubuk Sargassum Hystrix Selama Penyimpanan Pada Suhu Berbeda. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 40(3), 175-181.
- Ahnan, W. A. D., Cordeiro, L., Winarno, F. G., Gibbons, J., & Xiao, H. (2021). Tempeh: A Semicentennial Review On Its Health Benefits, Fermentation, Safety, Processing, Sustainability, And Affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(2), 1717-1767.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., & Muhaimin, M. (2014). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 29-32.
- Andarina, R., & Djauhari, T. (2017). Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 4(1), 39-48.
- Andry, M., Azzahra, R., Ramadaini, T., Marseli, C., Pertiwi, N. N., & Nasution, M. A. (2025). Antioxidant Potential of Avocado Leaf Kombucha (*Persea americana Mill.*) at Different Fermentation Times Using the DPPH Method. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 8(4), 2609-2622.
- Annadira, S., Martino, Y. A., & Damayanti, D. S. (2021). Potensi Antioksidan Dan Kadar Total Fenol Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*), Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae L.*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Kedokteran Komunitas (Journal of Community Medicine)*, 9(2), 1-9.
- Aparna, V., Dileep, K. V., Mandal, P. K., Karthe, P., Sadasivan, C., & Haridas, M. (2012). Anti-Inflammatory Property Of N-Hexadecanoic Acid: Structural Evidence And Kinetic Assessment. *Chemical biology & drug design*, 80(3), 434-439.
- Aprilia, S. A., Wonorahardjo, S., & Utomo, Y. (2023). Analysis of Flavor in Roasted Coffee Using Temperature Programmable Injection (TPI) at GC/MS Method. *Journal of Sciences and Data Analysis*, 4(1), 46–53.

- Aryanta, I. W. R. (2023). Kandungan gizi dan manfaat tempe bagi kesehatan: Nutrition and Health Benefits of Tempeh. *Widya Kesehatan*, 5(2), 25-32.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2021). Tempe Sebagai Sumber Antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183-192.
- Asmoro, N. W. (2016). Pengaruh Jenis Inokulum Terhadap Kandungan Asam Folat pada Fermentasi Tempe Kedelai Hitam Varietas Mallika. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 2(1), 66-72.
- Astawan, M., Cahyani, A. P., & Wresdiyati, T. (2023). Antioxidant Activity And Isoflavone Content Of Overripe Indonesian Tempe. *Food Research*, 7(1), 42–50.
- Ausi, Y., & Barliana, M. I. (2016). Kandungan Dan Aktivitas Farmakologi Minyak Biji Semangka (*Citrullus lanatus*). *Farmaka*, 14(2), 273-280.
- Ayu, W. C. (2025). Analisis Aktivitas Antioksidan, Total Senyawa Fenolik Dan Kandungan Cemar Aflatoxin Pada Tempe Dari Berbagai Varietas Kedelai (*Glycine Max L. Merill*). *Jurnal Bistek Pertanian Agribisnis Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 32–39.
- Baihaqi, R. W. 2025. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Tempe Menggunakan Inokulum Bubuk Isolat *Rhizopus* sp. R5. *Skripsi*. Universitas Diponegoro
- Barus, T., Titarsale, N. N., Mulyono, N., & Prasasty, V. D. (2019). Tempeh Antioxidant Activity using DPPH Method: Effects of Fermentation, Processing, and Microorganisms. *Journal of Food Engineering and Technology*, 8(2), 75–80.
- Binuni, R., Maarisit, W., Hariyadi, H., & Saroinsong, Y. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Mangrove *Sonneratia Alba* Dari Kecamatan Tagulandang, Sulawesi Utara Menggunakan Metode DPPH. *Biofarmasetikal Tropis (The Tropical Journal of Biopharmaceutical)*, 3(1), 79-85.
- Cempaka, L., Widyana, M. A., & Astuti, R. M. (2020). Karakteristik Sensori Dan Analisis Mikroba Tempe Segar Beraneka Rasa. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(1), 43-59.
- Chairani, K. 2024. Eksplorasi *Rhizopus* sp. Dari Ragi Tempe Berbagai Daerah Sebagai Penghasil Antioksidan. *Skripsi*. Universitas Diponegoro
- Daba, G. M., Elkhateeb, W. A., El-Dein, A. N., Ahmed, E. F., El Hagrassi, A. M., Fayad, W., & Wen, T. C. (2020). Therapeutic Potentials Of N-Hexane Extracts Of The Three Medicinal Mushrooms Regarding Their Anti-Colon Cancer, Antioxidant, And Hypocholesterolemic Capabilities. *Biodiversitas*, 21(6), 2437-2445.
- Dai, J., & Mumper, R. J. (2010). Plant phenolics: extraction, analysis and their antioxidant and anticancer properties. *Molecules*, 15(10), 7313-7352.

- Damanis, F. V. M., Wewengkang, D. S., & Antasionasti, I. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol *Ascidian herdmania momus* Dengan Metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Pharmacon*, 9(3), 464-469.
- Darmapatni, K. A. G. (2016). Pengembangan Metode GC-MS untuk Penetapan Kadar Acetaminophen pada Spesimen Rambut Manusia. *Jurnal Biosains Pascasarjana*, 18(3), 255.
- Darotulmutmainnah, A., Marini, M., Herliningsih, H., & Handayani, H. (2025). Comparison Of Total Flavonoid Content And Antioxidant Activity Of Purple Leaf Extract (*Graptophyllum Pictum* (L.) Griff.) Using Maceration And Soxhletation Extraction Methods. *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 10(1), 45-56.
- Devitria, R. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Ciplukan menggunakan Metode 2,2-Diphenyl 1-Picrylhydrazyl (DPPH). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 9(1), 31–36.
- Dewi, N. L. P. D. U., Wrsiati, L. P., & Yuarini, D. A. A. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Dengan Oven Drier Terhadap Karakteristik Teh Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 1-12.
- Fawwaz, M., Natalisnawati, A., & Baits, M. (2017). Determination of Isoflavon Aglicone in Extract of Soy Milk and Tempeh. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 6 (3), 152–158.
- Firmansyah, R., Sukarno, N., Suharsono, U. W., Sukarno, S., & Fadillah, W. N. (2024). Isolasi, Identifikasi, dan Produksi Miselia *Rhizopus* sp. Berkadar Asam Nukleat Rendah untuk Pengembangan Mikoprotein. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 29(2), 179–186.
- Fujiana, F., Pondaag, V. T., Afra, A., Evy, F., & Fadly, D. (2021). Potensi Pangan Fermentasi Tempe Dalam Mengatasi Kejadian Stunting di Indonesia. *Poltekita : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(2), 20–26.
- Gusungi, D. E., Maarisit, W., Hariyadi, H., & Potalangi, N. O. (2020). Studi Aktivitas Antioksidan Dan Antikanker Payudara (MCF-7) Ekstrak Etanol Daun Benalu Langsung (*Dendrophthoe pentandra*). *Biofarmasetikal Tropis (The Tropical Journal of Biopharmaceutical)*, 3(1), 166-174.
- Hajrah, H., Febriani, D. A., & Indriyanti, N. (2024). Anti-Inflammatory And Analgesic Activity Of Reticulated Python Fat Oil (*Malayopython Reticulatus*) In Vivo Evaluation. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 6(1), 106-114.
- Hasanah, Y., Nisa, T. C., Armidin, H., & Hanum, H. (2015). Isoflavone Content Of Soybean (*Glycine max* (L.) Merr.) Cultivars With Different Nitrogen Sources And Growing Season Under Dry Land Conditions. *Journal of Agriculture and Environment for International Development*, 109(1), 5-17.

- Hendy, N. O., Indriyanti, R., & Gartika, M. (2020). Daya Antibakteri Asam Palmitat Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap *Streptococcus Mutans* ATCC 25175. *Padjadjaran Journal of Dental Researchers and Students*, 4(2), 109-114.
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuhendra, A. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7), 1017-1030.
- Hotmian, E., Suoth, E., Fatimawali, F., & Tallei, T. (2021). Analisis GC-MS (*Gas Chromatography - Mass Spectrometry*) Ekstrak Metanol Dari Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus L.*). *Pharmacon*, 10(2), 849.
- Irawan, C., Putri, I. D., Sukiman, M., Utami, A., Putri, R. K., Lisandi, A., & Pratama, A. N. (2022). Antioxidant Activity of DPPH, CUPRAC, and FRAP Methods, as well as Activity of Alpha-Glucosidase Inhibiting Enzymes from *Tinospora crispa (L.)* Stem Ultrasonic Extract. *Pharmacognosy Journal*, 14(5), 511.
- Ismiyarto, I., Halim, S. A., & Wibawa, P. J. (2006). Identifikasi Komposisi Asam Lemak dari Minyak Benih Turi (*Sesbania grandiflora (L) Pers.*). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 9(1), 1-5.
- Jacoeb, A. M., Suptijah, P., & mawardi, Z. (2014). Komposisi Kimia, Komponen Bioaktif Dan Aktivitas Antioksidan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorhiza*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(1).
- Khadim, R. M., & Al-Fartusie, F. S. (2021). Antioxidant Vitamins And Their Effect On Immune System. *Journal of Physics: Conference Series*, 1853(1), 012065.
- Kavitha, R., & Nadu, T. (2021). Phytochemical screening and GC-MS analysis of bioactive compounds present in ethanolic extracts of leaf and fruit of *Trichosanthesis dioica roxb.* *Int. J. Pharm. Sci. Res*, 12(5), 2755-2764.
- Kristiningrum, E., & Susanto, D. A. (2016). Kemampuan Produsen Tempe Kedelai Dalam Menerapkan Sni 3144:2009. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), 99.
- Kurniasari, Y., Khasanah, K., Yunita, V., Alawiyah, L., & Wijayanti, P. (2022). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Serbuk Bekatul Menggunakan Metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(2), 82-90.
- Landjang, E. Y., Momuat, L. I., & Suryanto, E. (2017). Efek Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Empelur Batang Sagu Baruk (*Arenga microcarpha b.*). *Chemistry Progress*, 10(1), 7-13.
- Madlao, G. (2020). Identification And Interaction Of Fungi Associated With Black Root Rot Of Carrot (*Daucus carota*). *Plant Pathology & Quarantine*, 10(1), 66-74.

- Maryam, S., Pratama, R., Effendi, N., & Naid, T. (2016). Analisis Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Yodium (*Jatropha Multifida L.*) Dengan Metode *Cupric Ion Reducing Antioxidant Capacity* (Cuprac). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(1), 91-93.
- Masrifah, M., Rahman, N., & Abram, P. H. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun dan Kulit Labu Air (*Lagenaria siceraria (Molina) Standl.*). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 98.
- Maulinda, L., Nasrul, Z. A., & Nurbaity, N. (2017). Hidrolisis Asam Lemak Dari Buah Sawit Sisa Sortiran. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(2), 1-15.
- Milinda, I. R., Dieny, F. F., Noer, E. R., & Ayustaningwarno, F. (2021). Analisis Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kandungan Asam Lemak Pada Tempe Mete Dan Tempe Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4), 119-126.
- Moensaku, E., Sine, Y., & Pardosi, L. (2021). Isolasi Dan Identifikasi Kapang *Rhizopus* Pada Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 8(2), 61-69.
- Monangin, S., Yudistira, A., & Rumondor, E. (2024). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Spons *Aaptos aaptos* yang diperoleh dari Pantai Parentek Kabupaten Minahasa. *Pharmacon*, 13(2), 580–585.
- Natarajan, P., Singh, S., & Balamurugan, K. (2019). Gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) analysis of bio active compounds presents in *Oeophylla smaragdina*. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(6), 2736-2741.
- Nicolae, M., Oprea, F., & Fendu, E. M. (2015). Dipropylene Glycol As A Solvent For The Extraction Of Aromatic Hydrocarbons. Analysis And Evaluation Of The Solvency Properties And Simulation Of The Extraction Processes. *Chemical Engineering Research and Design*, 104, 287-295.
- Novilla, A., Nursidika, P., & Mahargyani, W. (2017). Komposisi asam lemak minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) yang berpotensi sebagai anti kandidiasis. *EduChemia: Jurnal Kimia Dan Pendidikan*, 2(2), 161-173.
- Novitasari, A. (2016). Isolasi Dan Identifikasi Saponin Pada Ekstrak Daun Mahkota Dewa Dengan Ekstraksi Maserasi. *Jurnal sains*, 6(12).
- Nurhaen, D., Winarsii, dan A. Ridhay. 2016. Isolasi Dan Identifikasi Komponen Kimia Minyak Atsiri Dari Daun, Batang, Dan Bunga Tumbuhan Salembangu (*Melissa sp.*). *Natural Science*, 5(2), 149-157.
- Nuriyah, A., Nisa, K., Sangrila, K., & Muniroh, A. (2025). Tempe sebagai Sumber Isoflavon Alami: Review Article. *Jurnal Life Science: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 7(1), 19–24.

- Octavia, A., & Wantini, S. (2017). Perbandingan Pertumbuhan Jamur *Aspergillus flavus* Pada Media PDA (*Potato Dextrose Agar*) dan media alternatif dari singkong (*Manihot esculenta Crantz*). *Jurnal Analisis Kesehatan*, 6(2), 626.
- Padah, P. E. U., & Dewi, L. (2022). Peningkatan Aktivitas Antioksidan Pada Tempe Kedelai dengan Penambahan Serbuk Cabai Merah (*Capsicum annuum L.*). *Jurnal Biologi Indonesia*, 18(2), 169–176.
- Pinto, M. E., Araujo, S. G., Morais, M. I., Sa, N. P., Lima, C. M., Rosa, C. A., ... & Lima, L. A. (2017). Antifungal And Antioxidant Activity Of Fatty Acid Methyl Esters From Vegetable Oils. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*, 89(03), 1671-1681.
- Pratiwi, T. B., Nurbaeti, S. N., Ropiqa, M., Fajriaty, I., Nugraha, F., & Kurniawan, H. (2023). Uji Sifat Fisik pH Dan Viskositas Pada Emulsi Ekstrak Bintangur (*Calophyllum soulattri Burm. F.*). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(2).
- Purwandari, F. A., Annisa, E. D. N., Rachmawati, A. T., Puspitasari, D., Wikandari, R., Seyaningsih, W., Ningrum, A., & Sardjono. (2021). Effect Of Different Cooking Methods On Chemical Composition, Nutritional Values, And Sensory Properties Of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) tempe. *Food Research*, 5(3), 327–333.
- 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.
- Radiati A. & Sumarto. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16-22.
- Rahmawan, A., Mumtaz, I. J., Haiefinah, R., Hasna, L. Z., Pareira, E. M., Riyanto, R. A., & Pamela, V. Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Dari Tempe Modifikasi Dengan Kacang Kedelai Hitam (*Glycine max (L) Merrit*). *Jurnal Litbang Edusaintech*, 2(2), 135–140.
- Rantung, O., Korua, A. I., & Datau, H. (2021). Perbandingan Ekstraksi Vitamin C Dari 10 Jenis Buah-Buahan Menggunakan Sonikasi Dan Homogenisasi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 4(3), 124-133.
- Rasyid, A. (2016). Analisis Metabolit Sekunder, Aktivitas Antibakteri Dan Komposisi Golongan Senyawa Dalam Ekstrak Teripang *Bohadschia sp.* *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 8(2), 645-653.
- Sadeer, N.B., Montesano, D., Albrizio, S., Zengin, G., & Mahomoodally, M. F. (2020). The versatility of antioxidant assays in food science and safety—Chemistry, applications, strengths, and limitations. *Antioxidants*, 9(8), 709.

- Safitri, A. N. & Qurrohman, M. T. (2022). Perbandingan Pertumbuhan Jamur *Candida Albicans* Pada Media Alami Jagung, Singkong Dan Ubi Jalar Kuning. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science*, 3(2), 97-107.
- Saikia, S., & Mahanta, C. L. (2013). Effect Of Steaming, Boiling And Microwave Cooking On The Total Phenolics, Flavonoids And Antioxidant Properties Of Different Vegetables Of Assam, India. *International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 2(3), 47-53.
- Saktiono, S. S., Kusumaningrum, S. B. C., Susilaningrum, D. F., Widiyastuti, P. A., Lestari, W., Arifa, S. U., Oktaviani, D. A., & Oktaviani, R. P. I. R. (2023). Analisis Vitamin C, Sifat Fisik, Dan Sifat Organoleptik Tempe Berbahan Dasar Kedelai Kuning (*Glycine Max L*), Kedelai Hijau (*Glycin Max (L) Merrill*), Kedelai Hitam (*Glycine Soja (L) Merrit*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 113–121.
- Samirana, P. O., Murti, Y. B., Jenie, R. I., & Setyowati, E. P. (2023). GC-MS Metabolomic Approach To Study Antimicrobial Activity Of The Marine Sponge-Derived Fungi *Trichoderma Reesei* TV221. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 13(7), 159-173.
- Sarfina, J., Nurhamidah, N., & Handayani, D. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrak Daun *Ricinus Communis L* (Jarak Kepyar). *Alotrop*, 1(1), 66-70.
- Setiawati, A., Yuliani, S. H., Istyastono, E. P., Gani, M. R., Veronica, E. F., Putri, D. C. A., & Kurniawan, A. M. (2014). Analisis Kuantitatif Isoflavon Tempe Secara Cepat Dan Sederhana Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis-Densitometri. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 11(1), 13-17.
- Sidoretno, W. M., & Fauzana, A. (2018). Aktivitas Antioksidan Daun Matoa (*Pometia Pinnata*) Dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(1), 16-25.
- Sipahelut, S. G. (2019). Perbandingan Komponen Aktif Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala Kering Cabinet Dryer Melalui Metode Distilasi Air Dan Air-Uap. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 8-13.
- Suharyani, I., Falya, Y., Rindiyani, N. N., & Afidah, Y. (2022). Pengaruh Pelarut Polar terhadap Aktivitas Antioksidan Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang diekstraksi dengan Metode *Microwave Assisted Extraction* (MAE). *Pharmacoscript*, 5(2), 237-247.
- Sukma, M., Nurlansi, & Nasrudin. (2023). Total fenolik dan aktivitas antioksidan seduhan kulit batang soni (*Dillenia serrata Thunb*). *Sains: Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 11(1), 27–34.

- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (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*, 3(1), 59–76.
- Sulandi, A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kloroform Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) Dengan Metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 1(1).
- Surani, S., Pujiasmoro, C., & Kadarohman, A. (2023). Determination of Optimum Programmed Temperature for Fatty Acid Analysis of *Chlorella Microalgae* Extract Using GCMS Instrument. *Unesa Journal of Chemistry*, 12(1), 20–25.
- Surya, R., & Tedjakusuma, F. (2025). Effects of different cooking methods on the antioxidant activity and isoflavone profile of tempeh extract. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1490(1), 012002.
- Susiloningrum, D., & Sari, D. E. M. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma Mangga Valetton & Zijp*) Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(2), 117–127.
- Soledad, C. P. T., Paola, H. C., Enrique, O. V. C., Israel, R. L. I., Guadalupe Virginia, N. M., & Raúl, Á. S. (2021). Avocado Seeds (*Persea Americana* Cv. *Criollo Sp.*): Lipophilic Compounds Profile And Biological Activities. *Saudi journal of biological sciences*, 28(6), 3384–3390.
- Taghizadeh, A., Sarazin, P., & Favis, B. D. (2013). High Molecular Weight Plasticizers In Thermoplastic Starch/Polyethylene Blends. *Journal of materials science*, 48(4), 1799–1811.
- Tamrin, M., Ansyori, A., & Sa'adah, H. (2024). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol biji buah nyirih (*Xylocarpus granatum*) dengan metode DPPH secara spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 6(2), 233–248.
- Toydemir, G., Subasi, B. G., Hall, R. D., Beekwilder, J., Boyacioglu, D., & Capanoglu, E. (2022). Effect of food processing on antioxidants, their bioavailability and potential relevance to human health. *Food Chemistry*, 14(10), 100334.
- Ulya, Z., Lufika, R. D., Mandira, A. S., Lestari, D., & Mailida, S. (2025). Analisis Rantai Nilai Produk Tempe Berbasis Tempe Koro di Banda Aceh dan Aceh Besar untuk Mendukung Konsumsi Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Penelitian Inovatif*, 5(3), 2321–2330.
- Utari, D. M., Rimbawan, R., Riyadi, H., Muhilal, M., & Purwastyastuti, P. (2010). Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe Dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. *The Journal of Nutrition and Food Research*, 33(2).

- Vaibhav DA, Arunkumar W, Abhijit MP, Arvind S. (2011). Antioxidants As An Immunomodulator. *Int J Curr Pharm Res*, 3(1), 8–10.
- Wahyudi, A. (2018). Pengaruh Variasi Suhu Ruang Inkubasi Terhadap Waktu Pertumbuhan *Rhizopus Oligosporus* Pada Pembuatan Tempe Kedelai. *Jurnal Redoks*, 3(1), 37–44.
- Wang, X., Zhang, C., & Bao, N. (2023). Molecular Mechanism Of Palmitic Acid And Its Derivatives In Tumor Progression. *Frontiers in oncology*, 13, 1224125.
- Wardaningrum, R. Y., Susilo, J., & Dyahariesti, N. (2019). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Terpurifikasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas. L*) Dengan Vitamin E. *Universitas Ngudi Waluyo*, 8(5), 55.
- Waruwu, M., Pu`at, S. N., Utami, P. R., Yanti, E., & Rusydiana, M. (2025). Metode Penelitian Kuantitatif: Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(1), 917–932.
- Wijaya, A., & Satriawan, B. (2023). Pengaruh Perbedaan Jenis Pelarut Terhadap Nilai Rendemen Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya. L*). *Journal Of Pharmacy UMUS*, 5(1), 10-17.
- Wulan, W., Yudistira, A., & Rotinsulu, H. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Daun *Mimosa pudica Linn* Menggunakan Metode DPPH. *pharmacon*, 8(1), 106-113.
- Yamin, R. M., & Amaro, M. (2024). Analisis Mutu Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Tempe Kedelai Dengan Penambahan Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*). *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(2), 64-77.
- Yoshino, N., Ikeda, T., & Nakao, R. (2022). Dual Inhibitory Activity Of Petroselinic Acid Enriched In Fennel Against *Porphyromonas Gingivalis*. *Frontiers in Microbiology*, 13, 816047.
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*, 14(1), 57–66.
- Yudiono, K. (2023). Aktivitas antioksidan, total polifenol, total flavonoid, dan sifat sensoris inovasi tempe kedelai dengan substitusi tepung daun kelor. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 746-754.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. (2018). Kedelai Sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2), 84-93.
- Zahara, E., Darmawi, D., Balqis, U., & Soraya, C. (2024). The Potential Of Ethanol Extract Of *Aleurites Moluccanus* Leaves As TNF-A Inhibitor In Oral Incision Wound Care Model. *J Human, Earth, Futur*, 5(4), 674-87.

Zhao, L., Ni, Y., Yu, H., Zhang, P., Zhao, A., Bao, Y., ... & Jia, W. (2016). Serum Stearic Acid/Palmitic Acid Ratio As A Potential Predictor Of Diabetes Remission After Roux-En-Y Gastric Bypass In Obesity. *The FASEB Journal*, 31(4), 1449.