

DAFTAR PUSTAKA

- Adham, D., Taufiqurrahman, I., & Helmi, Z. N. 2019. Flavonoid Level Analysis of Binjai Leaf Extract (*Mangifera caesia*) in Ethanol, Methanol, and N-Hexane Solvents (Research Report). *DENTINO* 4(1): 46–49.
- Afifah, D. N., Rustanti, N., Anjani, G., Syah, D., Yanti, dan Suhartono, M. T. 2017. Proteomics Study of Extracellular Fibrinolytic Proteases from *Bacillus licheniformis* RO3 and *Bacillus pumilus* 2. g Isolated from Indonesian Fermented Food. *Earth and Environmental Science* 55(1): 012–025.
- Ahnan-Winarno, 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.
- Alvina, A., Hamdani, D. H., & Jumiono, A. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 1(1): 9–12.
- Amalia, D. N., Nurdin, M., Laenggeng, A. H., & Masrianih, M. 2021. Kandungan Serat Ampas Tahu dan Pemanfaatannya sebagai Media Belajar. *Journal of Biology Science and Education* 9(2): 809–813.
- Amanah, Y. S., Sya'di, Y. K., & Handarsari, E. 2019. Protein Content and Texture in Koro Benguk Tempeh with Black Soybean Substitution. *Journal of Food and Nutrition* 9(2): 69.
- Aprilika, K., & Advinda, L. 2025. Deteksi *Staphylococcus Aureus* Pada Beberapa Jenis Jajanan Di SD Negeri 19 Air Tawar Padang. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya (JB&P)*, 12(1): 60–67.
- Aryanta, I. 2020. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2: 44–50.
- Ayu, A., Prasetya, F., Dewi, L., & Situmorang, R. P. 2022. Antibacterial Activity of Garlic Added to Tempeh against *Bacillus sp.* and *Escherichia coli*. *Jurnal Riset Biologi Dan Aplikasinya* 4(1): 34–41.
- Aýun, Q., Suryani, S., & Kurnia, C. 2022. Identifikasi Kapang pada Tempe Bungkus Daun Pisang dan Plastik Asal Pengrajin Tempe Jatiasih, Bekasi. *Star* 10(2): 45–51.
- Azizah, F., Arimurti, A., Artanti, D., & Sari, Y. 2020. Test the Effectiveness of Breadfruit (*Artocarpus Altilis*) Leaf Extract on the Growth of *Staphylococcus aureus*. *Journal of Natural Sciences and Mathematics Research* 6(1): 1–5

- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2026. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2025 - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Indonesia*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2023.html> 15 Juni 2026.
- Barcella, L., Barbaro, A. P., & Rogolino, S. B. 2016. Colonial morphology of *Escherichia coli*: impact of detection in clinical specimens. *Microbiol Med*, 31(2): 5636.
- Bukhari, M. R. 2022. Pelatihan Fermentasi Tempe. *BARAKATI: Journal of Community Service* 01(1): 10–14.
- Damayanti, E., Shabrina, N., Prihantoro, F. A., & Shovitri, M. 2021. Antifungal Activities of Lactic Acid Bacteria And Yeast Isolated from Various Types of Tempe. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* 1011(1): 12021.
- Damayanti, E., Ratsiwi, F. N., Istiqomah, L., Sembiring, L., dan Febrisiantosa, A. 2017. Phytate Degrading Activities of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Fermented Food. In *AIP conference proceedings, AIP Publishing LLC* 1823(1): 020053.
- Dhurhanian, C. E., & Istantini, E. 2021. Analisis Kadar Flavonoid Total Tempe Kedelai Secara Spektrofotometri Visibel. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi* 17(2): 72.
- Diniyah, N., Dwiyantri, I. N., Arifah, N. Z., Alshammari, H., Subagio, A., Caesarina, A., & Marchianti, N. 2024. Phytochemicals, Anti-Aging, and Antioxidant Activities of Koro Komak (*Lablab purpureus*) on Different Ratios and Types of Solvent. *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering (AFSSAAE)* 7(3): 203–213.
- Elhalis, H., Chin, X. H., & Chow, Y. 2024. Soybean Fermentation: Microbial Ecology and Starter Culture Technology. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 64(21): 7648–7670.
- Fitasari, D. 2019. Pengaruh Penggunaan Ampas Tahu terhadap Biaya Pakan Ikan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 5(2): 78-84
- Fitri, W. E., & Putra, A. 2018. Review: Peranan Senyawa Flavonoid dalam Meningkatkan Sistem Imun di Masa Pandemi COVID-19. *Prosiding Seminar Nasional STIKES Syedza Saintika* 61–72.
- Fitriana, Y., Iradhatullah, S. P., Sugara, T. H., Hendriyani, I., Nurbaety, B., & Faisal, M. 2025. Antibacterial Activity Test of Ethanol Extract of Palm Leaves (*Catharantus roseus*) Against *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* Bacteria. *THRIVE Health Science Journal* 2(2): 113–119.

- Fujian, F., et al. 2021. Potensi Pangan Fermentasi Tempe dalam Mengatasi Kejadian Stunting di Indonesia. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan* 15(2): 20–26.
- Ge, X., Pan, J., Mo, K., Chen, H., Sun, J., Huang, H., dan Hu, Y. 2025. The Versatility of *Bacillus tequilensis* Bt-CO as an Additive: Antagonizing Pathogens, Enhancing Immunity, Promoting Intestinal Health, and Optimizing Gut Microbiota of Tilapia. *Animal Nutrition*, 23, 502-515.
- Hainil, S., Sammulia, S. F., & Adella, A. 2022. Aktivitas Antibakteri *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhi* Ekstrak Metanol Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*). *Jurnal Surya Medika (JSM)* 7(2): 86–95.
- Handoyo, D.L.Y., 2020. Pengaruh Lama Waktu Maserasi (Perendaman) terhadap Kekentalan Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle*). *Jurnal Farmasi Tinctura* 2(1): 34-41.
- Harahap, R. H., Lubis, Z., & Kaban, J. 2018. Komponen Flavor Volatil Tempe yang Dibungkus Dengan Daun Pisang dan Plastik. *Agritech* 38(2): 194–199.
- Harisatunnasyitoh, Z., Fadhilah, I., & Shabana, A. 2021. Potensi Tempe Dalam Menanggulangi Anemia pada Remaja. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat* 1–10
- Indrasari, O. R., et al. 2020. Pengolahan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal. *Journal of Community Engagement and Employment* 02: 38–45.
- Johnson, J. B., Mani, J. S., Broszczak, D., Prasad, S. S., Ekanayake, C. P., Strappe, P., Valeris, P., & Naiker, M. 2021. Hitting the Sweet Spot: A Systematic Review of The Bioactivity and Health Benefits of Phenolic Glycosides from Medicinally Used Plants. *Phytotherapy Research* 35(7): 3484–3508.
- Kartikasari, A. M., et al. 2019. Isolation and Identification of *Escherichia coli* as Bacterial Contamination in Broiler Chicken Meat in Poultry Slaughterhouse Lamongan District. *Jurnal Medik Veteriner* 2(1): 66–71.
- Khikmah, N., & Haloho, A. 2021. Uji Antibakteri *Rhizopus* sp. Asal Inokulum Tempe terhadap *Vibrio cholerae*. *Sciscitatio* 2(2): 82–89.
- Kiswandono, A. A. 2017. Perbandingan Dua Ekstraksi yang Berbeda Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*, Lamk) terhadap Rendemen Ekstrak dan Senyawa Bioaktif yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Natural* 1(1): 53-60.
- Kristiadi, O. H., & Lunggani, A. T. 2022. Tempe Kacang Kedelai sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas Indonesia: Literature Review. *Jurnal Andaliman- Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 2(2): 48–56. .
- Kurniasari, R., Sulchan, M., Afifah, D. N., Anjani, G., & Rustanti, N. 2017. Influence Variation of Tempe Gembus (An Indonesian Fermented Food)

- on Homocysteine and Malondialdehyde of Rats Fed an Atherogenic Diet. *Romanian Journal of Diabetes Nutrition and Metabolic Diseases*, 24(3): 203–211.
- Kustyawati, M., Pratama, F., Saputra, D., & Wijaya, A. 2020. Shelf Life of Tempeh Processed with Sub-Supercritical Carbon Dioxides. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences* 14: 351-357.
- Kusuma, R., Widada, J., Huriyati, E., & Julia, M. 2021. Naturally Acquired Lactic Acid Bacteria From Fermented Cassava Improves Nutrient And Anti-Dysbiosis Activity Of Soy Tempeh. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences* 9(A): 1148-1155
- Kusumaningsih, E., Sukardi, S., & Wijana, S. 2012. Studi Pengolahan Tempe Gembus Menjadi Keripik dengan Kajian Proporsi Tepung Pelapis. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3(2).
- Kusumawati, A. H., Widyaningrum, I., Wibisono, N., & Kusumawati, A. H. 2020. Effect of Extraction Method on Antimicrobial Activity Against *Staphylococcus aureus* of Tapak Liman (*Elephantopus scaber* L.) Leaves. *International Journal of Health and Medical Sciences* 3(1): 105–110.
- Kusumawati, I., Astawan, M., & Prangdimurti, E. 2020. Efisiensi Proses Produksi dan Karakteristik Tempe Dari Kedelai Pecah Kulit. *Jurnal Pangan* 29(2): 117–126.
- Lasmini, T., Hartini, H., Saphira, A., Lincy Dos Marliana, B., & Margaretta, T. S. 2022. Identifikasi Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Swab Rongga Hidung Penjamah Makanan di Jalan Durian Kota Pekanbaru. *Prosiding Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Teknologi Laboratorium Medik Indonesia* 1: 281-292.
- Lestari, U., Suci, U., & Latief, M. 2020. Uji Iritasi dan Efektifitas Spray Handsinitizer Ekstrak Etanol Daun Jeruju (*Achantus Illicifolious*) sebagai Antibakteri. *Jambi Medical Journal: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 9(1): 34–39.
- Liu, D. 2019. *Handbook of Foodborne Diseases*. CRC Press, Florida.
- Malik, N., Sahidin, Muhidin, & Fristiohady, A. 2024. Growth Response and Antibacterial Activity Test of Sintrong Plant (*Crassocephalum crepidioides* (Benth.) S. Moore) on different Growth Media and Shade. *Journal of Global Innovations in Agricultural Sciences* 12(2): 277–283.
- Martani, N. S. 2020. *Mera Echerichia coli (Efek Resistensi Merkuri Terhadap Resistensi Antibiotik)*. Media Sains Indonesia, Bandung.
- Mawaddah, N. 2018. Aktivitas antibakteri ekstrak tempe terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jimvet* 2(3): 230–241.

- Mawarda, A., Samsul, E. dan Sastyarina, Y. 2020. Februari. Pengaruh Berbagai Metode Ekstraksi dari Ekstrak Etanol Umbi Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) terhadap Rendemen Ekstrak dan Profil Kromatografi Lapis Tipis. In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* 11:1-4.
- Mufidah, I. 2018. Analisis Perbedaan Jenis Pembungkus terhadap Kadar Proksimat dan Daya Terima Tempe Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*). *Darussalam Nutrition Journal* 2(2): 21.
- Nico, D. C., Wibisono, F. J., dan Rahmaniar, R. P. 2023. Identifikasi *Escherichia coli* Dan Sensitivitas Antibiotik Betalaktam (Amoksisilin dan Ampisilin) dari Swab Kloaka Ayam di Kabupaten Sidoarjo. *Skripsi*. Pendidikan Dokter Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma, Surabaya.
- Noviana, A., Dieny, F. F., Rustanti, N., Anjani, G., & Afifah, D. N. 2018. Antimicrobial Activity of Tempeh Gembus Hydrolyzate. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 116(1): 012-044.
- Nugraheni, I. A., Setianah, H., & Wibowo, D. S. 2021. Aktivitas Antibakteri dari Bakteri Endofit Asal Akar Ciplukan (*Physalis Angulata* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Biomedika*, 13(1): 48–55.
- Palupi, E., Nurhidayah, S. D., Anwar, F., & Gunawan, I. M. A. 2021. Evaluasi Nugget Tempe Mlanding (*Leucaena leucocephala*) sebagai Makanan Alternatif untuk Remaja. *Jurnal Nutrisia* 23(1): 52-60.
- Pamungkas, E. T. G., Sugiyono, & Nurtama, B. 2018. Tempe Bungkil Kacang Tanah Khas Malang Malang Peanut Presscake Tempe. *Jurnal Pangan*, 26(3).
- Permata Sari, W., et al. 2024. Pengaruh Mikroba dalam Proses Fermentasi Pembuatan Tempe. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa* 2(3): 84–93.
- Pratiwi, P. I. A., Ratih, G. A. M., & Sudarmanto, I. G. 2022. Identifikasi Cemaran *Escherichia Coli* dan Faktor Pencemar pada Daging Ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 12(1): 45–53.
- Puspitasari, A. D. dan Proyogo, L. S. 2017. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi terhadap Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Kersen (*Muntingia calabura*). *Cendekia Eksakta* 2(1):147-158.
- Putri, K. A., et al. 2023. Diversifikasi Pembuatan Tempe Gembus Berbahan Dasar Ampas Tahu Guna Meningkatkan Pendapatan Kelompok Pembuat Tahu di Desa Meurandeh Lama, Kota Langsa. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 7(3): 2035.
- Putri, R. N. S., Astuti, N., Widagdo, A. K., Purwidiani, N., & Lebdoyono, R. 2025. Difference in Initial Treatment, Temperature, and Drying Time on

- the Organoleptic Properties of Gembus Tempe Flour: Perbedaan Perlakuan Awal, Suhu, dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Tepung Tempe Gembus. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology* 6(02): 63–71.
- Rahma, D. A., Cahyani, E. D., & Indriasari, C. 2025. Perbandingan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol 96% Dan Ekstrak Etil Asetat Daun Johar (*Cassia siamea* L.) secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Biospektrum Jurnal Biologi*, 6(2): 69–76.
- Rahman, M. A., Rahman, A. A., Islam, A., & Alam, M. 2018. Multi-Drug Resistant *Staphylococcus Aureus* Isolated from Milk, Chicken Meat, Beef And Egg in Bangladesh. *Research in Agriculture Livestock and Fisheries* 5(2): 175–183
- Rasheed, H. A., Tuoheti, T., Li, Z., Tekliye, M., Zhang, Y., dan Dong, M. 2021. Effect of Novel Bacteriocinogenic *Lactobacillus fermentum* BZ532 on Microbiological Shelf-Life and Physicochemical and Organoleptic Properties of Fresh Home-Made Bozai. *Foods*, 10(9), 2120.
- Rejeki, D. S., Cahyanta, A. N., & Musiyam, S. A. 2023. Pengaruh Metode Pengemasan terhadap Kadar Protein pada Tempe. *Kunir: Jurnal Farmasi Indonesia* 1(2): 10–17.
- Retnaningsih, C., Darmono, D., Widianarko, B., & Muis, F. Artikel Asli Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.) dan Pengendalian Glikem: Studi pada Tikus Sprague Dawley yang Diinduksi Streptozotocin. *Media Medika Indonesia* 47(1): 30–36.
- Rezhanti, D. dan Susanti, D.A. 2023. Perbedaan Metode Ekstraksi Soxhletasi dan Sonikasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). Disertasi. Universitas dr. Soebandi, Jember.
- Rizal, S., Kustyawati, M. E., Zulferiyenni, Murhadi, Zulfa, D., Rosida, F., Syifani, F. N. A., & Permatahati, A. D. P. 2024. Chemical Properties, Sensory Characteristics, and Antibacterial Activity to *Staphylococcus aureus* of Tempeh Gembus Fermented with Mosaccha Inocula. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 95: 103-742.
- Rizki, F. S., & Ferdinan, A. 2020. Uji Daya Hambat Antibakteri Salep Ekstrak Etanol Daun Pandan Hutan (*Freycinetia Sessili* flora Rizki.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina* 5(2): 376–3386.
- Romulo, A., & Surya, R. 2021. Tempe: A Traditional Fermented Food of Indonesia and Its Health Benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26: 100-413.
- Sa`adah, H., Nurhasnawati, H., & Permatasari, V. 2017. Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak

- (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dengan Metode Spektrofotometri. *Borneo Journal of Pharmascientech* 1(1).
- Safitri, R. A., Aminin, A. L., Sulchan, M., & Rahmawati, B. 2021. Antioxidant Activity of Soybean and Gembus Tempeh. *International Journal of Public Health Science (IJPHS)* 10(1): 83–87.
- Safitry, A. 2021. Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *S. typhi*. *Prosiding SEMNAS BIO, Inovasi Riset Biologi dalam Pendidikan dan Pengembangan Sumber Daya Lokal*: 358–368.
- Salim, R. 2017. Analisis Jenis Kemasan Terhadap Kadar Protein dan Kadar Air pada Tempe. *Jurnal Katalisator* 2(2):106.
- Sapitri, Y., Hastuti, U. S., & Witjoro, A. 2018. Pengaruh Ragi Tempe dengan Variasi Substrat Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill.) serta Dosis Ragi Tempe terhadap Kualitas Tempe Kedelai. *Jurnal Ilmu Hayat*, 2(1): 1–8.
- Sari, I., & Dewi, L. 2022. Aktivitas Antibakteri Tempe Angkak Terhadap Bakteri *Bacillus sp* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi Indonesia* 18(2): 159–167.
- Sari, A., Yuniarti, P., & Krisnasary, A. 2023. The Impact of Tempeh Milk and Soymilk on Adolescent Hemoglobin Level. *Media Gizi Indonesia* 18(1SP): 27-32.
- Sastrosupadi, A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Kanisius, Yogyakarta
- Sinaga, S. E., & Tumewu, Z. 2023. Literature Study of Tempe Bioactive Compounds as Functional Foods in Indonesia. *Helium: Journal of Science and Applied Chemistry* 3(2): 35–44.
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. 2018. Isolasi Dan Identifikasi Kapang *Rhizopus* Pada Tempe Gude (*Cajanus cajan* L.). *Savana Cendana* 3(04): 67–68.
- Soedarto. 2015. *Mikrobiologi Kedokteran* CV Sagung Seto, Jakarta.
- Sofiana, N., Permadi, A., Jamilatun, S. dan Mufrodi, Z. 2024. Pengaruh Berbagai Metode Ekstraksi dan Jenis Pelarutnya pada Kandungan Fitokimia dalam Minyak Jagung: Literature Review. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)* 5(2): 134-144.
- Stephanie, S., Kartawidjajaputra, F., Silo, W., Yogiara, Y., & Suwanto, A. 2018. Tempeh Consumption Enhanced Beneficial Bacteria in The Human Gut. *Food Research*, 3(1): 57-63.
- Suharyani, I., Indawati, I., Setiadi, E. A., Insani, M. M., & Mas'ud, I. 2024. Review: The Use of Tofu Residue in The Pharmaceuticals. *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 9(1): 271–276.

- 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 Candiyesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education* 3(1): 59–76.
- Sulistyaningtyas, A. R., Baldivia, A. S., Mukaromah, A. H., Safitri, R., Pamaya, D., Lestari, D., dan Ethica, S. N. 2021. Food-Grade Protease Producing Bacteria Isolated from Indonesian Soybean Tempe Gembus and Red Oncom After Prolonged Fermentation. *Earth and Environmental Science* 743(1): 012008..
- Sunarti, S., Salamah, N., Sulkhan, M., Rachmawati, B., Safitri, R. A., Nugrohowati, A. K., & Aminin, A. L. 2022. Pengaruh Suhu Penguapan Ekstrak terhadap Aktivitas Antoksidan dan Antiglikasi Ekstrak Tempe Kedelai dan Tempe Gembus. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(1): 77.
- Tamam, B., Syah, D., Suhartono, M. T., Kusuma, W. A., Tachibana, S., & Lioe, H. N. 2019. Proteomic Study of Bioactive Peptides from Tempe. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 128(2): 241–248.
- Tamang, J. P., Watanabe, K., & Holzapfel, W. H. 2016. Review: Diversity of Microorganisms in Global Fermented Foods and Beverages. *Frontiers in Microbiology*, 7:181-961.
- Tatipata, A. 2008. Pengaruh Kadar Air Awal, Kemasan dan Lama Simpan Terhadap Protein Membran dalam Mitokondria Benih Kedelai. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 36(1): 8–16.
- Thairu, Y., Usman, Y., dan Nasir, I. 2014. Laboratory Perspective of Gram Staining and Its Significance in Investigations of Infectious Diseases. *Sub-Saharan African Journal of Medicine*, 1(4): 168.
- Trisia, A., Philyria, R., & Toemon, A. N. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kalanduyung (*Guazuma ulmifolia* lam.) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dengan Metode Difusi Cakram (Kirby-Bauer). *Anterior Jurnal* 17(2): 136–143.
- Umami, S. 2018. Kajian Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Tempe Kedelai dengan Beberapa Jenis Kemasan. *Jurnal Gizi Prima*, 3(2): 142–148.
- Vina, Tuzzuhro. 2022. *Studi Perbandingan Metode Analisis Ekstraksi Senyawa Metabolit Sekunder*. Diploma Thesis. UIN Raden Intan, Lampung.
- Werdiningsih, W., Putri, B. D., & Widyastuti, S. 2018. Tempe Kacang Komak dengan Beberapa Pembungkus yang Berbeda Selama Fermentasi. *Pro Food*, 4(2): 343–350.
- Wisnu Broto, R., Arifan, F., Supriyo, E., Pudjihasuti, I., Aldi, V., & Aldo, G. 2021. Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) di Desa Sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 2(2): 136–140.

- Yanti, F. 2020. Perhitungan Jumlah Bakteri Di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(2): 76–86.
- Zahidah, H. and Lo, D. 2022. The Physicochemical Properties of Soy Sauce Made From Tempeh. *Iop Conference Series Earth and Environmental Science*, 1115(1): 12-94.
- Zikra, W., Amir, A., & Putra, A. E. 2019. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) pada Air Minum di Rumah Makan dan Cafe di Kelurahan Jati serta Jati Baru Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(2): 212.
- Zoghi, A., Khosravi-Darani, K., & Sohrabvandi, S. 2014. Surface Binding of Toxins and Heavy Metals by Probiotics. *Mini Reviews In Medicinal Chemistry*, 14(1): 84-98