

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, F., Wisaniyasa, N. W., Yusasrini, N. K. 2017. Pemanfaatan Bekatul Jagung dan Ragi Cap Jago untuk Pembuatan Ragi Tempe dan Karakteristik Tempe yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(2), pp. 231-237
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemisht. Washington D.C.*
- Aryanta, I. W. 2020. Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1), pp. 44-50
- Asadi. 2009. Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). *Buletin Plasma Nutfah*. 15(2), pp. 59-69
- A'yyun, N. Q., Hendrarini, H., Mubarakah. 2023. Dampak Kenaikan Harga Kedelai Terhadap Pendapatan Pengrajin Tempe di UD. Kauman Jaya Surabaya. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(2), pp. 1553-1559
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia. Jakarta
- Blois, M. 2005. Antioxidant determination by the use of stable free radical. *Nature*, 188, pp. 1191-1200
- Candrasari, S. H. 2017. *Perubahan Zat Gizi, Senyawa Antigizi, Serta Nilai Cerna Protein Secara In Vitro Serta Profil Asam Amino Biji Lamtoro Gung (Leucaena leucocephala) Kukus dan Rebus*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Daneswari. 2017. Pengaruh Dosis Kompos Pelepah Daun Salak Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kedelai Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) di Tanah Regosol. *Naskah Publikasi*, 6(2), pp 103
- Darajat, D. P., Susanto, W. H. Purwantiningrum, I. 2014. Pengaruh Umur Fermentasi Tempe dan Proporsi Dekstrin terhadap Kualitas Susu Tempe Bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), pp. 47-53
- Ellent, S. S. C., Dewi, L., Tapilouw, M. C. 2022. Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) yang Dikemas dengan Klobot. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), pp. 32-40
- Fauziah, A. P., Supriadin, A., Junitasari, A. 2022. Analisis Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Waktu Fermentasi Terhadap Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Kombinasi Kacang Roay (*Phaseoulus lunatus* L). *Gunung Djati Conference Series*, 15, pp. 91-102

- Gusnadi, D., Taufiq, R., Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883-2888
- Hakim, N. 2013. Perbedaan Kualitas dan Pertumbuhan Benih Edamame Varietas Ryoko yang Diproduksi di Ketinggian Tempat yang Berbeda di Lampung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(1), pp. 8-12
- Hidayat, N., Wignyanto., Suhartini, S., Noranita, N. A. 2009. Produksi Inokulum Tempe dari Kapang *Rhizopus Oligosporus* dengan Substrat Limbah Industri Keripik Singkong. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Makalah Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian. Malang
- Hutapea, A. N. dan Y. M. Fallo. 2017. Analisis kelayakan finansial industri tempe di Kelurahan Oelami, Kecamatan Bikomi Selatan. *J. Agrimor*. 2 (1) : 15 – 16.
- Kamal, I. H., Dewanti, L., Wironegoro, R. 2016. Effects of Edamame (*Glycine max*) Extraction Post-Prandial Serum Triglyceride in Wistar Rats. *Folia Medica Indonesiana*, 52(1), pp. 57-61
- Khalisa., Lubis, Y. M., Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), pp. 594-601
- Khoerunnisa, T. K. 2020. Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), pp. 49-59
- Kurniawan, N. D., Setiani, B. E., Dwiloka, B. 2019. Kadar Lemak, Kadar Air, Kadar Protein, dan Antioksidan Tempe Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) dengan Jenis Pengemas yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 355-360
- Kusdiana, Z. M., Purwasih, R., Romalasari, A. 2017. Pemanfaatan Limbah Kacang Edamame (*Glycin max* (L.) Merrill) menjadi Pupuk Kompos Di PT. Lumbung Abadi. *Prosiding Industrial Reseach Workshop and National Seminar*, 10(1), pp. 264-272
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T., Hanindito, S. B. 2016. Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*, 12(1), pp. 26-30
- Muthmainna., Sabang., S. M., Supriadi. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kadar Protein dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), pp. 50-54
- Maharani, P., Santoso, U., Rachma, Y. A., Fitriani, A., Supriyadi, S. 2022. Efek Pengolahan Konvensional Pada Kandungan Gizi dan Anti Gizi Biji Petai (*Parkia speciosa* Hassk.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(2), pp. 151-164

- Nair, R. M., Boddepalli, V. N., Yan, M., Kumar, V., Gill, B., Pan, R. S., Wang, C., Hartman, G. L., Souza, R. S., Somta, P. 2023. Global Status of Vegetable Soybean. *Journal of Plants*, 12, pp. 2-22.
- Ningsih, T. E., Siswanto., Winarsa, R. 2018. Aktivitas Antioksidan Kedelai Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran oleh *Rhizopus oligosporus* dan *Bacillus subtilis*. *Berkala Saintek*, 6(1), pp. 17-21
- Prativi, M. B., Astuti, D. I., Putri, S. P., Lavina, W. A., Fukusaki, E., Aditiawati, P. 2023. Metabolite Changes in Indonesian *Tempe* Production from Raw Soybeans to Over-fermented *Tempe*. *Journal of Metabolites*, 13(300), pp. 2-16
- Rahmanto, F., Purnomo, E. P., Kasiwi, A. N. 2021. Food Diversification: Strengthening Strategic Effortsto Reduce Social Inequality through Sustainable Food Security Development in Indonesia. *Journal of Sustainable Agriculture*, 36(1), pp. 33-44
- Radiati, A., Sumarto. 2016. *Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya. Tasikmalaya
- Rizal, S., Kustyawati, M. E., Suharyono, A. S., Suyarto, V. A. 2022. Changes of nutritional composition of tempeh during fermentation with the addition of *Saccharomyces cerevisiae*. *Biodiversitas*, 23(3), pp. 1553-1559
- Romulo, A., Surya, R. 2021. Tempe: A Traditional Fermented Food of Indonesia and its Health Benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, pp. 1-9
- Rosida, D. F. 2022. *Lamtoro Gung : Produk, Sifat Fungsional, dan Manfaatnya*. Surabaya : Indonesia Pustaka
- Samsu, H. S. 2001. *Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (Vegetable Soybean)*. Graha Ilmu dan Florentina, Jember.
- 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), pp. 1-8
- Sari, I. P., Mardhiyyah, Y. S. 2020. Kajian Literatur: Potensi Pemanfaatan Protein Tempe Non-Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), pp. 72-87
- Sayudi, S., Herawati, N., Ali, A. 2015. Potensi Biji Lamtoro Gung dan Biji Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe Komplementasi. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 2(1), pp. 1-9

- Sine, Y., Soetarto, E. 2018. Isolasi dan Identifikasi Kapang *Rhizopus* Pada Tempe Gude (*Cajanus cajan* L.): Savana Cendana. *Jurnal Pertanian Lahan Kering*, 3(4), pp. 67-68
- Sipahutar, H., Harahap, M. H., Ramadhani, I., Panggabean, D. D., Syah, D. H. 2022. Peningkatan Kualitas Produk Tempe melalui Penerapan Teknologi Terpadu Sistem Filter Air di Desa Kolam Kecamatan Percut Sei Tuan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(5), pp. 114-122
- Sudarajat. 2023. Diversifikasi dan Diferensiasi Pola Konsumsi Pangan Lokal di Desa Bleberan Playen. *Majalah Geografi Indonesia*, 37(2), pp. 92-103
- Suherlan, E. 1994. *Bioteknologi Bahan Pangan*. Bandung: Jurusan Pendidikan Biologi FMIPA IKIP Bandung.
- 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), pp. 59-76
- Sukweenadhi, J., Yunita, O., Setiawan, F., Kartini., Siagian, T., Danduru, A. P., Avanti, C. 2020. Antioxidant activity screening of seven Indonesian herbal extract. *Biodiversitas*, 21(5), pp. 2062-2067
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I.N., Yuliani, H., Angraeni, L. 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), pp. 457-464
- Umami, S., Jaya, I. K. S., Darawati, M., Widiada, I. 2018. Kajian Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Tempe Kedelai dengan Beberapa Jenis Kemasan. *Jurnal Gizi Prima*, 3(2), pp. 142-148
- Umanailo, M. C. 2019. Diversifikasi Konsumsi Masyarakat Lokal. *Jurnal AGRISEP*, 18(1), pp. 61-74
- Utami, W. W., Mirajiani., Sumantri, A. T. 2023. Program Diversifikasi Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Pencapaian Ketahanan Pangan di Desa Cikeusik Kecamatan Wanasalam Kabupaten Lebak Provinsi Banten. *Jurnal Pengabdian Dinamika*, 10(1), pp. 26-35
- Utomo, D., Qomariyah, N. 2016. Pengaruh Penambahan Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) Pada Proses Fermentasi Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), pp. 45-56
- Widodo, A. S., Asfar, A. M., Nasir, Y., Widayat. 2021. Pengaruh Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Inositol dari Lamtoro Gung dengan Proses Fermentasi. *Indonesia Journal of Halal*, 4(1), pp. 25-31

Witjoro, A., Sapitri, Y., Hastuti, U. S. 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), pp. 1-8