

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyata, N., Sarosa, H., & Sumarawati, T. 2011. Pengaruh Tempe terhadap Kemampuan Fagositosis Makrofag : Studi Eksperimental pada Mencit Jantan Strain Balb/c. *Jurnal Medical Sain*. 3 (1): 54-62.
- Alwarith, J., Kahleova, H., Crosby, L., Brooks, A., Brandon, L., Levin, S. M., & Barnard, N. D. 2020. The role of nutrition in asthma prevention and treatment. *Nutrition reviews*, 78(11), 928–938.
- Ampeni, I. 2021. Gambaran Bakteri *Staphylococcus Aureus* pada Handphone Mahasiswa Sistematis Review. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
- Astawan, M. 2013. Jangan Takut Makan Enak: Sehat Dengan Makanan Tradisional. Jilid 2. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Astawan, M. 2013. Jangan Takut Makan Enak: Sehat Dengan Makanan Tradisional. Jilid 2. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Astuti, R., Aminah, S., & Syamsianah, A. 2014. Komposisi zat gizi tempe yang difortifikasi zat besi dan vitamin A pada tempe mentah dan matang. *Agritech*. 34(2):151-159.
- Ayen, R. Y., Rahmawati, & Mukarlina. (2017). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Daun Sembung Rambut (*Mikania micrantha* H.B.K) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus cereus* IHB B 379 dan *Shigella flexneri*. *Jurnal Protobiont*, 10(2), 123–129.
- A`yun, Q., & Janah, L. U. 2022. Isolasi *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus stolonifer* pada Tiga Tempe di Kelurahan Jatimakmur, Bekasi. *Konservasi Hayati*, 18(2), 44–50.
- Bahri, S., dkk. 2021. Antibakteri ekstrak kapang endofit dari Akar Kayu Jawa (*Lannea coromandelica* (Houtt.) Merr.). *Bioteknologi Dan Biosains Indonesia*, 8(October), 267–275.
- Bintari, S. H., dkk. 2009. Efek Inokulasi Bakteri *Micrococcus luteus* Terhadap Pertumbuhan Jamur Benang dan Kandungan Isoflavon pada Proses Pengolahan Tempe (Effect Inoculation of *Micrococcus luteus* to Growth of Mold and Content Isoflavone at Tempe Processing). *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education*, 1(1), 1–9.
- Brooks, G.F., dkk. 2012. Jawetz, Melnick, & Adelberg Mikrobiologi Kedokteran Edisi 25. Aliha Bahasa Edi Nugroho dan RF Maulany. Jakarta: EGC.
- Chutrtong, J. & Bussabun, T. 2014. Preparation of Tempeh Spore Powder by Freeze Drying. *World Academy of Science, Engineering and Technology, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering*, 8(1): 40–43.
- Davis, W.W. dan T.R Stout. 1971. Disc plate methods of microbiological antibiotic assay. *J. Microbiology*. (4):659-665.
- Donnenberg, M. S., & Whittam, T. S. 2001. Pathogenesis and evolution of virulence in enteropathogenic and enterohemorrhagic *Escherichia coli*. *Journal of Clinical Investigation*, 107(5), 539–548.

- Elsie, & Harahap, I. 2016. Isolasi *Escherichia coli* Pada Daging Sapi Segar yang Diperoleh Dari Beberapa Pasar Tradisional di Pekanbaru. *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 7(01), 121–126.
- Endrawati, D., & Kusumaningtyas, E. 2018. Several Functions of *Rhizopus* sp on Increasing Nutritional Value of Feed Ingredient. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 27(2), 81.
- Fadahunsi, I. F., Ogunbanwo, S. T., & Ogundana, D. T. (2013). Heat Stability And Optimization Of Invitro Antimicrobial Activity Of Metabolites Produced By *Rhizopus oligosporus* NRRL 2710 Against Some Pathogenic Bacteria. *Trakia Journal of Sciences*, 11(2), 110–117
- Fadlila, W. N., Yuliawati, K. M., & Syafnir, L. 2015. Identifikasi Senyawa Aktif Antibakteri dengan Metode Bioautografi Klt terhadap Ekstrak Etanol Tangkai Daun Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott). *Prosiding Penelitian Spesia Unisba*, 2460–6472, 583–590.
- Fitri, L. 2017. Jurnal Pendidikan dan Konseling pemberian diet bubur tempe untuk menurunkan frekuensi diare. *Al-Irsyad*, 105(2), 79.
- Fitri, N. L., & Risdiana, R. 2022. Pengaruh Pemberian Diet Bubur Tempe Terhadap Frekuensi dan Konsistensi BAB pada Balita dengan Diare Di Puskesmas Bahagia Bekasi Tahun 2022. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling (JPDK)*, 4(4), 406–412.
- Fitri, W. N., & Rahayu, D. 2018. Akitivitas Antibakteri Ekstrak Tumbuhan *Melastomataceae* terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Farmaka*, 16(2), 69–77.
- Gandjar, I. 2006. *Mikologi dasar dan terapan*. Yayasan Obor Indonesia.
- Ganiswarna, S. 1995. *Farmakologi dan Terapi*, edisi IV, 271-288 dan 800-810, Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.
- Harmita dan M. Radji. 2008. Analisis Hayati Buku Ajar Program Studi Farmasi Universitas Indonesia. Jakarta : ECG.
- Handoyo, T., & Morita, N. 2006. Structural and Functional Properties of Fermented Soybean (Tempeh) by Using *Rhizopus oligosporus*. *International Journal of Food Properties*, 2912(9), 347–355.
- Hermawan, A. 2007. Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* Dengan Metode Difusi Disk. Artikel Ilmiah. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga Surabaya
- Hernawati, D., & Meylani, V. 2019. Variasi Inokulum *Rhizopus* sp. pada Pembuatan Tempe Berbahan Dasar Kedelai dan Bungkil Kacang Tanah. *Bioma : Jurnal Biologi Makasar*, 4(1), 58–67.
- Hur, J., Nguyen, T. T. H., Park, N., Kim, J., & Kim, D. 2018. Characterization of Quinoa (*Chenopodium quinoa*) Fermented by *Rhizopus oligosporus* and its Bioactive Properties. *AMB Express*, 8(1), 1–8.
- Husada, D. M., Sjoefjan, O., & Widodo, E. 2018. Pengaruh Penambahan Probiotik *Rhizopus Oligosporus* Sebagai Aditif Pakan Terhadap Penampilan Produksi Burung Puyuh (*Coturnix Coturnix Japonica*). *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 1(1), 18–23.

- Indrawati, I., & Maimaznah, M. 2020. Pengaruh Konsumsi Tempe terhadap Kadar Gula darah pada Penderita Diabetes Melitus di Kelompok Senam Ibu-Ibu di Kelurahan Talang Banjar Jambi. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), 110.
- Jagat, L. M. S. S., Darmayasa, I. B. G., & Wijana, I. M. S. 2022. Potential *Rhizopus* spp. in control the growth of *Aspergillus flavus* FNCC6109 in broiler chicken concentrate feed. *Jurnal Biologi Udayana*, 25(2), 147.
- Jawetz, E., Melnick, J.L., & Adelberg, E.A. 2005. *Mikrobiologi kedokteran*. Buku 1. Penerbit Salemba Medika. Jakarta.
- Kameda, T., Aoki, H., Yang, Y., Nirmagustina, D. E., Iwamoto, A., Kumrungsee, T., Kato, N., & Yanaka, N. 2018. Beneficial Effects of Dietary Tempeh Prepared with *Rhizopus stolonifer* on Liver Function in Rats Fed with a High-fat Diet. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, 64(5), 379–383.
- Karimela, E. J., Ijong, F. G., & Dien, H. A. 2017. Characteristics of *Staphylococcus aureus* Isolated Smoked Fish Pinekuhe from Traditionally Processed from Sangihe District. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 188.
- Lasminingrum, L., & Boesoirie, S. F. 2019. Hubungan Pembentukan Biofilm Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosa* dengan Derajat Penyakit dan Kualitas Hidup Penderita Rinosinusitis Kronik. *Jurnal Sistem Kesehatan*, 4(3), 117–124.
- Lennartsson PR, Nair RB, Andersson D, T aherzadeh MJ, Souza Filho PF (2018) Vegan-mycoprotein concentrate from pea-processing industry byproduct using edible filamentous fungi. *Fungal Biol Biotechnol* 5:1–10. doi: 10.1186/s40694- 018-0050-9
- Mahardhika, W. A., Rukmi, M. G. I., & Pujiyanto, S. 2021. Isolasi kapang endofit dari tanaman ciplukan (*Physalis angulata* L.) dan potensi antibakteri terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *NICHE Journal of Tropical Biology*, 4(1), 33–39.
- Mailia, R., Yudhistira, B., Pranoto, Y., Rochdyanto, S., & Rahayu, E. S. 2015. Ketahanan Panas Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* dan Bakteri Pembentuk Spora yang Diisolasi dari Proses Pembuatan Tahu Di Sudagaran Yogyakarta. *Jurnal Agritech*, 35(03), 300.
- Mawaddah, N. 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Tempe terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jimvet*, 2(3), 230–241.
- Meussen, B. J., De Graaff, L. H., Sanders, J. P. M., & Weusthuis, R. A. 2012. Metabolic engineering of *Rhizopus oryzae* for the production of platform chemicals. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 94(4), 875–886.
- Park, N., Nguyen, T. T. H., Lee, G.-H., Jin, S.- N., Kwak, S.-H., Lee, T.-K., Choi, Y.-H., Kim, S.-B., Kimura, A., & Kim, D. 2018. Composition and Biochemical Properties of L-carnitine Fortified Makgeolli brewed by Using Fermented Buckwheat. *Wiley Food Science & Nutrition*, 6(8), 2293– 2300.
- Pitt, J. I., & Hocking, A. D. 2009. *Fungi and Food Spoilage*. Springer.
- Pratiwi, Sylvia., T., 2008, *Mikrobiologi Farmasi*, Jakarta, Erlangga
- Ragil, D. W., & Dyah, Y. P. 2017. Hubungan Antara Pengetahuan Dan Kebiasaan Mencuci Tangan Pengasuh Dengan Kejadian Diare Pada Balita Info Artikel. *Jhe*, 2(1), 39–46. .

- Rahayu, W. P., dkk. 2015. Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Rahmawati, N. Sudjarwo, E. & Widodo, E. 2011. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herbal Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 24(3) : 24-31
- Rahmi, Y., 2008. Konversi Alkohol dari Tepung Jagung
- Rochintaniawati, 2011. Pembuatan Ragi Tempe. Biology Terapan. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Rosmania. 2020. Perhitungan Jumlah Bakteri di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(2), 76–86
- Roubus-van de Hill PJ dan Nout MJR. 2011. Anti-Diarrhoeal aspect of fermented soya beans. Soybean and health. *ElShemy H* (Ed). ISBN: 978-953-307- 535-8.
- Safitri, S., Tjiptaningrum, A., Angraini, D. I., & Ayu, R. 2017. Hubungan Konsumsi Protein Kedelai serta Konsumsi Serat Makanan dengan Kadar Kolesterol Total pada Pasien Puskesmas Kedaton Bandar Lampung. *Agromedicine Unila* , 4(2), 302–307.
- Salem, M., Nazir, M., Ali, M.S., Hussain, H., Lee, Y.S., Riaz, N., et al. 2010. Antimicrobial natural products: An update on future antibiotic drug candidates. *Natural Products Report*, 27, 238-254
- Santos T.C.D., dkk. 2016. Production and characterization of cellulolytic enzymes by *Aspergillus niger* and *Rhizopus* sp. by solid state fermentation of prickly pear. *Rev Caatinga* 29:222–233.
- Sari, I. P. 2020. Systematic Review : Daya Hambat Jamur Tempe *Rhizopus* sp. Terhadap Pertumbuhan Bakteri. *Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*.
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. 2018. Isolasi dan identifikasi kapang *Rhizopus* pada tempe gude (*Cajanus cajan* L.). *Savana Cendana*, 3(04), 67–68.
- Siregar, B. C., Darwis, W., & Sariyanti, M. (2019). Uji Efektivitas Ekstrak Akar Tanaman Lauh Putih (*Ficus racemosa* L.) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Shigella dysenteriae* Penyebab Diare. *Jurnal Kedokteran RAFLESIA*, 5(1), 53–63.
- Soedarto. 2015. *Mikrobiologi Kedokteran* . Jakarta: CV. Sagung Seto
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 01-7388-2009. Jakarta. Dewan Standardisasi Nasional.
- Suarsana, dkk. 2012. Tepung Tempe Kaya Isoflavon Meningkatkan Kadar Kalsium, Posfor dan Estrogen Plasma Tikus Betina Normal. *Jurnal Veteriner*, 12(3), 229–234.
- 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*. 1(3), 58-75.
- Sukron, M. A., Suarsini, E., & Witjoro, A. 2014. Pengaruh Ekstrak Tempe Kedelai (*Glycine max* (L) Merr.) dan Ekstrak Inokulum Kapang Tempe Terhadap Penghambat *Escherichia coli* Secara in Vitro. Universitas Negeri Malang, Malang.

- Sulistyo. 1971. Farmakologi dan Terapi. Yogyakarta: EKG.
- Susanto, D. Sudrajat dan R. Ruga. 2012. Studi kandungan Bahan Aktif Tumbuhan Meranti Merah (*Shorea leprosula* Miq) Sebagai Sumber Senyawa Antibakteri. *Mulawarmnan Scientifie*, 11 (2) : 181-190.
- Tivani, I., Amananti, W., & Sunardi, A. 2019. Uji Identifikasi Bakteri *Esherichia coli* Pada Jamu Gendong Kunyit Asem Di Kabupaten Tegal. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 31.
- Trisia, A., Philyria, R., & Toemon, A. N. 2018. Antibacterial Activity Test of Ethanol Extract from Kalanduyung Leaf (*Guazuma ulmifolia* Lam.) on *Staphylococcus aureus* growth with Diffussion Method (Kirby-Bauer). *Anterior Jurnal*, 17(2), 136–143.
- Trisno, K., Tono, K. P., & Gusti Ketut Suarjana, I. 2019. Isolasi dan Indentifikasi Bakteri *Escherichia Coli* dari Udara pada Rumah Potong Unggas Swasta di Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 8(5), 2477–6637.
- Virgianti, D. P. 2015. Uji Antagonis Jamur Tempe (*Rhizopus* sp) terhadap Bakteri Patogen Enterik. *Biosfera*, 32(3), 162–168.
- Wahyu Murni, S., Diyar Kholisoh, S., & Petrissia, dan E. 2011. Produksi, Karakterisasi, dan Isolasi Lipase dari *Aspergillus niger*. *Yogyakarta Jl. SWK*, 104, 62–274.
- Whey, U., Suprpto, H., & Sumarna, D. 2006. Universitas Mulawarman Penelitian. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Wipradnyadewi, P.A., Rahayu, E.S. & Raharjo, S. 2012. Isolasi dan Identifikasi *Rhizopus oligosporus* Pada Beberapa Inokulum Tempe. *Agrotekno*. Vol. 11, No. 2