

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. (2010). Bilangan peroksida minyak goreng curah dan sifat organoleptik tempe pada pengulangan penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(1).
- Andarwulan. N., Kusnandar,D., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- [AOAC] Accociation of Official Analytical Chemist 2005. Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. 17th ed. Washington D.C.AOAC:13.
- Astawan, M. 2013. *Jangan Takut Makan Enak: Sehat Dengan Makanan Tradisional*. Jilid 2. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichسانی, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai (Phsyco-chemical Characteristics and Functional Properties of Tempe Made from Different Soybeans Varieties). *Jurnal Pangan*,22(3), 245.
- Astuti S, Muchtadi D, Astawan M, Purwantara B, Wresdiyati T. 2009. *Kualitas spermatozoa tikus yang diberi tepung kedelai kaya isoflavan, seng (Zn) dan vitamin E*. Media Peternakan 32(10): 12-21.
- Astuti, R. 2014. Komposisi Zat Gizi Tempe yang Difortifikasi Zat Besi dan Vitamin A pada Tempe Mentah dan Matang. *Jurnal Agritech* Vol.34 (2). Program studi Kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aulia, S. H. (2017). Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., & Muhaimin, M. (2014). Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2).
- Azizah, A. H., Wee, K. C., Azizah, O., & Azizah, M. (2009). Effect of boiling and stir frying total phenolics, carotenoids and radicals scavenging activity of pumpkin (*Cucurbita moschato*). *International Food Research Journal*, 16(1), 45-51
- [BSN] (Badan Standarisasi Nasional). 2009. Standar Mutu Tempe SNI 3144-2009. Jakarta:Badan Standarisasi Nasional
- [BPOM-RI]. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta (ID).

- Cao, Z. H., Green-Johnson, J. M., Buckley, N. D., & Lin, Q. Y. (2019). *Bioactivity of soybased fermented foods: A review*. *Biotechnology Advances*, 37(1), 223-238. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2018.12.001>
- Data, P. (2015). *Sistem Informasi Pertanian*. 2015. *Buletin Konsumsi Pangan*, 5(1), 1-59.
- De Carvalho, L. M. J., Gomes, P. B., de Oliveira Godoy, R. L., Pacheco, S., do Monte, P. H. F., de Carvalho, J. L. V., dan Ramos, S. R. R. (2012). Total carotenoid content, α -carotene and β -carotene, of landrace pumpkins (*Cucurbita moschata* Duch) : A preliminary study. *Food Research International*, 47(2), 337-340.
- [DKBM] 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan untuk Kalangan Sendiri*. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Dwiari, S. R., Danik Dania, A., Nurhayati, M. S., Sandi Frida, A. R. Y., & WY, I. B.K. (2008). *Teknologi Pangan Jilid 2*. Penerbit Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Dwinaningsih E. 2010. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Fallis, A. 2013. Definisi tempe. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), hal. 1689-1699.
- Fellows, P. (2000). *Principle and practice. Food processing technology*, 2nd ed., ed. Ellis Horwood, Chichester, UK, 369-380.
- Fitria, N. A., Sidi, N. C., Safitri, R. K., Hasanah, A. N., & Risni, T. (2013). Tempe daun pepaya sebagai alternatif terapi untuk penderita kanker. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4).
- Hariyadi, P. (2014). *Pengembangan industri pangan sebagai strategi diversifikasi dan peningkatan daya saing produk pangan*. Makalah ini disampaikan pada Seminar Nasional Sains dan Teknologi (SENASTEK) (pp.8-17).
- Handoyo, T., Morita, N. 2006. Structural and functional properties of fermented soybean (tempeh) by using *Rhizopus oligosporus*. *International Journal of Food Properties* 9(2):347-355. DOI:10.1080/10942910500224746.
- Harimurti, E. K., Sudjatinah, M., & Fitriana, I. (2021). Pengaruh Perbedaan Waktu Pengukusan Pada Proses Pemindangan Ikan Kembung Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15, 1.

- Hidayat. (2006). *Mengetahui perbedaan karakteristik genetik beberapa varietas kedelai hitam*. Sumatra: Universitas Sumatra Utara.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal of Food Chemistry* 96 (2006). Vol. 98 Issue 3. Pages.529-538
- Iriany NR; HG Yasin dan A. Takdir. 2007. *Asal, Sejarah, Evolusi dan Taksonomi Tanaman Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Hal 1-16
- Iskandar, D. (2011). Pengaruh Dosis Pupuk N, P, dan K Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering.
- Jacob, A. M., & Lingga, L. A. B. (2012). Karakteristik protein dan asam amino daging rajungan (*Portunus pelagicus*) akibat pengukusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(2).
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., & Wijaya, H. (2017). Penetapan kadar protein tempe jagung (*Zea Mays L.*) dengan kombinasi kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*) secara spektrofotometri sinar tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 111-119.
- Kakati P et al. 2010. Effect of Traditional Method of Processing on The Nutrient Content and Some Antinutritional Factor in Newly Developed Cultivars of Green Gram (*Vigna radiata L*) and Black gram (*Vigna mungo L*) Hepper of Assam India, *International Food Research*. 17: 377-384
- Keshun. L (2004). *Soybeans as Functional Foods and Ingredients*. Urbana:AOCS Press
- 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 atherogenic diet. *Romanian Journal of Diabetes Nutrition and Metabolic Diseases*, 24(3), 203-211.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. (2010). Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis [Accelerated Shelf-life Testing of Biscuits Using a Critical Moisture Content Approach]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 117-117
- Kuswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. E-book Pangan. com. Diakses pada 18 April 2006.
- Kwon, D.Y., E. Nyakudya and Y.S. Jeong. 2014. *Fermentation: Food Products*. *Encyclopedia of Agriculture and Food Systems*. Vol. 3, p113-123.

- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). *Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein*. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747
- Lestari, O. A., & Mayasari, E. (2016). Potensi gizi tempe berbahan dasar jagung. *Jurnal Ilmiah Tekno sains*, 2(2/Nov).
- Lewu MN., Adebola PO., Afolan AJ. (2010). Effect of cooking on the mineral contents and antinutritional factors in seven accessions of *Colocasia esculenta*(L.) Schott growing in South Africa. *Journal of Food Composition and Analysis* 23:389-393
- Lubis, E. H., H. Wijaya, dan N. Lestari. 2012. Mempelajari ekstraksi dan stabilitas total karotenoid, α dan β cryptoxanthin dalam ekstrak buah merah (*Pandanus conoides*, Lamk). *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 6 (12): 39-53.
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D., & Kalele, J. A. D. (2017). *Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda*. *ZOOTEC*, 37(2), 252-258.
- Matthaus, B. 2007. Use of palm oil for frying in comparison with other high stability oils. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109(4): 400-409
- Meludu, N. T., 2010, Proximate Analysis of Sweet Potato Toasted Granules, *Afr. J. Biomed. Res.*, 13, 89-91.
- Moa, H., Kariluoto, S., Pironen, V., Zhu, Y., Sanders, M. G., Vincken, J. P., Wolkers Rooijackers, J., & Nout, M. J. R. (2013). Effect of soybean processing on content and bioaccessibility of folate, vitamin B12 and isoflavones in tofu and tempe. *In Food Chemistry* (Vol.141, Issue3, pp.2418–2425).
- Moreira, L. D. A. S., Carvalho, L. M. J. D., Cardoso, F. D. S., Neves, S., Ortiz, G. M. D., Finco, F. D. B. A., & Carvalho, J. L. V. D. (2019). Different cooking styles enhance antioxidant properties and carotenoids of biofortified pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch) genotypes. *Food Science and Technology*, 40, 302-306.
- Narsih, Agato. Efek Kombinasi Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Trop*. 2018;7(1):7
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).

- Nugraheni, M. 2011. Potensi Makanan Fermentasi Sebagai Makanan Fungsional. Seminar Nasional “Wonderful Indonesia”. Jurusan PTBB FT UNY. Hal 1-15.
- Nurchahyo H. 2011. Diktat Bioteknologi. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurmala, I. (2014). Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Students e-Journal*, 3(2).
- Nout, M. J. R. and Kiers, J. L. 2005. Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the third millennium. *Jurnal Appl. Microbiol.* 98, 789e805
- Pertanian, Kementerian. 2015. Outlook Daging Sapi 2015. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Jakarta.
- Polanowska, K., Grygier, A., Kuligowski, M., Rudzińska, M., & Nowak, J. (2020). Effect of tempe fermentation by three different strains of *Rhizopus oligosporus* on nutritional characteristics of faba beans. *LWT*, 122, 109024.
- Purwandari, F. A., Annisa, E. D. N., Rachmawati, A. T., Puspitasari, D., & Wikandari, R. (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.
- Putra, I.N.K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut Dengan Pemberian Na Metabisulfat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5, 1-5.
- Putra, E. A., & Sjojfan, O. (2021). Evaluasi Kandungan Nutrisi, Tanin, dan Densitas Biji Asam (Tamarin *dusindica*) Hasil Penggorengan sebagai Bahan Pakan Unggas. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(2), 144-150.
- Putri, B. N. K., Suparthana, I. P., & Darmayanti, L. P. T. (2021). Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 492-505.
- 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.
- Ramadhan, T., & Aminah, S. (2014). Pengaruh pemasakan terhadap kandungan antioksidan sayuran. *Buletin Pertanian Perkotaan*, 4(2), 7-13.
- Ristia E, 2014. Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka dan Tempe Kedelai. Program Studi Pendidikan Biologi. Jurusan PMIPA, Universitas Tanjung Pura. Pontianak.

- Rizal, S., & Kustyawati, M. E. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Beta-Glukan Tempe Kedelai dengan Penambahan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2), 127-138.
- Rompas, R, Edy, H & Yudistira, A (2012) 'Isolasi dan Identifikasi Flavonoid Dalam Daun Lamun (*Syringodium Isoetifolium*)', *Pharmacon*, Vol. 1, No.2, hal. 59-63.
- Romulo, A. and Reggie, S. 2021. Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food*. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100413>.
- Saefulhadjar, D., Rusmana, D., Setiyatwan, H., & Tarmidi, A. R. (2020). Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Suhu Gelatinisasi, Retensi Bahan Kering dan Energi Metabolis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) pada Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 20(1), 76-80.
- 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.
- Saikia, S. dan Mahanta, CL (2013). Efek mengukus, perebusan dan pemasakan microwave pada total fenolat, flavonoid, dan sifat antioksidan dari berbagai sayuran di Assam, India. *Jurnal Internasional Ilmu Pangan dan Gizi*, 2(3), 47-53.
- Sani, M. F. H., Setyowati, S., dan Kadaryati, S. (2019). Pengaruh teknik pengolahan terhadap kandungan beta-karoten pada brokoli (*Brassica oleracea* L.). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(2), 133-140
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyani, S., Nurdjanah, S., & Eliyana, E. (2017). Evaluasi Sifat Kimia Dan Sensori Tempe Kedelai-Jagung Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprima Dan Berbagai Formulasi. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2), 85-96.
- Setyaningsih, D., A. Apriantono, dan P.M. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB.Press. Bogor. 177 Hal.
- Sipayung, M., Suparmi, Dahlia. (2015). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah. *Jurnal Online Mahasiswa*, 2 (1), 1 - 13.
- Sitoresmi, M. A. K. (2012). Pengaruh lama pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- SNI. (2009). Tempe Kedelai. Jakarta: Badan Standar Nasional SNI 3144:2009.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. hlm. 393–398. In Suyamto (Ed.) Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung, Makassar. 29–30 September 2005. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*, Bogor.
- Suarni dan Widowati, S. 2010. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. *Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Suarni, S., dan Yasin, M. (2015). Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek tanaman pangan*.
- Suprapti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius: Yogyakarta.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Perpindahan Massa dalam Perancangan Proses Reaksi*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Suter, I.K. 2013. Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) untuk Kesehatan Jangka Panjang" yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, tgl. 18 Agustus 2013 di Denpasar.
- Syam, H., & Patang, P. (2018). Analisis Pemanfaatan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Pada Proses Pembuatan Tempe. Laporan Akhir Penelitian Pnbp Pascasarjana Unm.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tamam, B. (2019). Potensi Kacang Kedelai Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Jamur *Candida Albicans*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1699.
- Tamrin, Prayitno L. 2008. Pengaruh lama perebusan dan perendaman terhadap kadar air dan tingkat kelunakan kolang-kaling. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. *Universitas Lampung*, November 17-18, 2008
- Truong, V.D., Hua, Z., Thompson, R.L., Yench, G.C. dan Pecota, K.V. (2012). Pres surized liquid extraction and quantification of anthocyanins in purple flashed sweet potato genotypes. *Journal of food composition and analysis* 26: 96-103.

- Utami, D. P., Rochima, E., & Pratama, R. I. (2019). Perubahan Karakteristik Ikan Nilem Pada Berbagai Pengolahan Suhu Tinggi. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 10(1).
- Utari, D. M., Rimbawan, R., Riyadi, H., Muhilal, M., & Purwastyastuti, P. (2010). Pengaruh pengolahan kedelai menjadi tempe dan pemasakan tempe terhadap kadar isoflavon (Effects of soybean processing becoming tempeh and the cooking of tempeh on isoflavones level). *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 33(2), 148-153.
- Utari, D. M., Rimbawan, R., Riyadi, H., Muhilal, M., & Purwastyastuti, P. (2011). Potensi asam amino pada tempe untuk memperbaiki profil lipid dan diabetes mellitus. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 5(4), 166-170.
- Wahyudi, A. (2018). Pengaruh Variasi Suhu Ruang Inkubasi Terhadap Waktu Pertumbuhan *Rhizopus Oligosporus* Pada Pembuatan Tempe Kedelai. *Jurnal Redoks*, 3(1), 37-44.
- Watanabe T. 2015. *Food composition tables of japan and the nutrient table/data base*. J. Nutr. Sci. Vitaminol . 61:25-27.
- Wijayanti I, Surti T, Agustini TW, Darmanto YS. 2014. Perubahan asam amino surimi ikan lele dengan frekuensi pencucian yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(1): 29-41.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Pt. Embrio Biotekindo. Bogor.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 3 - 4.
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan daya saing kedelai lokal terhadap kedelai impor sebagai bahan baku tempe melalui pemetaan fisiko-kimia. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 57-66.
- Zahra, S. L., S.B. Dwiloka dan Mulyani. 2013. *Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng*. Universitas diponegoro. Semarang. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2.No. 1.
- Zaheer K dan Akhtar MH. 2017. *An update dre view of dietary isoflavone: nutrition, processing, bioavailability and impacts on human health*. Critical Review in