

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A. dan Cicilia, S. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal ilmiah abdi mas tpb unram. <https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i1.12>
- Anam, C., Handayani, S., dan Rokhmah, L. N. 2010. Kajian kadar asam fitat dan kadar protein selama pembuatan tempe kara benguk (*mucuna pruriens*,l) dengan variasi pengecilan ukuran dan lama fermentasi. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13620>
- Antara, N. dan M. Wartini. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Astawan, M., Adiningsih, N. R., dan Palupi, N. S. 2014. Evaluasi kualitas nuget tempe dari berbagai varietas kedelai.
- Astuti, N. P. 2009. Sifat organoleptik tempe kedelai yang dibungkus plastik, daun pisang dan daun jati. In Karya Tulis Ilmiah.
- Asyari, M., Afrianto, E dan Pratama. 2016. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. Jurnal Perikanan Kelautan, 8(2), 71–79.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe persembahan indonesia untuk indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan sensori. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 3144:2015. Tempe kedelai. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet and M. Wooton. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dirjen Peternakan. 2001. Data Komposisi gizi daging ayam. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Dwi, P. S. 2010. Karakteristik Fisik Biji Beberapa Varieta Kedelai (*Glycine Max*) dan Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Tempe. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Ellent, S. S. C., Dewi, L dan Tapilouw M.C. 2022. Karakteristik mutu tempe kedelai (*glycine max l.*) yang dikemas dengan klobot. *Agritekno Jurnal Teknologi Pertanian Versi Online*. Vol. 11, No. 1, 32-40. ISSN 2620-9721. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/5136>
- Estiningsih, D. dan N. Rustanti. 2014. Kandungan gizi sosis substitusi tepung tempe dengan bahan pengisi tepung ubi jalar kuning. (*Iponoea batatas*) dan bahan penstabil ekstrak rumput laut untuk PMT ibu hamil. *Journal of Nutrition Collage*. 3(2) : 8-15.
- Fikran, M. A., Murtaqi, A. A. M dan Umela. 2019. Nuget tempe dengan variasi penambahan tepung tapioka dan pati sagu. *Journal of Agritech Science*, Vol 3 No.1
- Firleyanti, A.S., Purnomo, E.H., Kusnandar. F dan Maknun, L. 2013. Pengaruh jenis inoculum *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae* terhadap sifat fisiko-kimia tempe kacang merah. dalam: *Prosiding Seminar Hasil PPM IPB*. Bogor. Indonesia.
- Hayati, R., Marliah, A. dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensoris bubuk kopi arabika. *Jurnal floratek*.
- Heridiansyah, N., Nur'aini, H., dan Darius. 2015. Pengaruh jenis tempe dan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget tempe. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v1i1.122>
- Hidayat, N. 2008. Fermentasi Tempe, <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>.
- Istiqomah. 2009. Pengaruh Waktu Fermentasi Limbah Padat Tahu Terhadap Kadar Protein dan Aktivitas Enzim Tripsin. Skripsi. Program Studi Kimia UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H. dan Wijaya, H. 2017. Penetapan kadar protein tempe jagung (*zea mays l.*) dengan kombinasi kedelai (*glycine max l merill*) secara spektrofotometri sinar tampak. *Jurnal ilmiah manuntung*. <https://doi.org/10.51352/jim.v2i1.55>
- Kemp S. E., T. Hollowood. and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Made, A. 2008. Nugget ayam bukan makanan sampah. <https://nasional.kompas.com/read/2008/10/28/10371776/Nugget.Ayam.Bukan.Makanan.Sampah?page=all>.
- Marwanti dan Mutiara Nugraheni. 2006. Teknik pembuatan nugget dan kerupuk ikan di Pesisir Srandakan Kabupaten Bantul. *Jurnal Inotek*, Volume 10 Nomor 2. hal. 167-182.

- Midayanto, D. dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia Pangan dan Agroindustri 2:4, 259-267.
- Muslikhah, S. 2013. Penyimpanan Tempe Dengan Metode Modifikasi Atmosfer (*Modified Admosphere*) Untuk Mempertahankan Kualitas dan Daya Simpan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nuhriawangsa, A. M. P. dan Sudiyono. 2007. Kegunaan Waktu dan Cara Pemasakan Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Surakarta, Surakarta.
- Nurfadila, S., Lahming. dan Caronge, M. W. 2015. Analisis kesukaan terhadap karakteristik olahan nugget yang disubstitusi dengan rumput laut dan tepung sagu. Pendidikan Teknologi Pertanian.
- Nur Hidayat, Masdiana C. Padaga dan Sri Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi. Yogyakarta.
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Kunciati, W. A. S. dan Margareta, L. A. 2021. Perubahan kimia dan mikrobiologi tempe busuk. Jurnal Agroteknologi. Vol.15.No.02.127.<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/download/25729/10896>
- Nurhayatun, R. A., Sari, F. K. dan Pibriyanti, K. 2020. Nugget tempe dengan substitusi tepung kacang merah sebagai pangan kaya zat besi. Jurnal sagu. <https://doi.org/10.31258/sagu.v19i1.7874>
- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo dan Soesatyo, M. H. 2012. The mold growth, organoleptic properties and antioxidant activities of black soybean tempe fermented by different inoculums. *Agritech*, 32(1), 60–65
- Owens, C. M. 2001. Coated Poultry Produk. Department of Poultry Science, Texas A and M University. CRC. Press, New York, Wasington D. C.
- Prayitno dan Susanto. 2001. Kupang dan Makanan Tradisional Sidoarjo. Trubus Agriasasana.
- Pujilestari, S., FifiAnggia, S dan Sabrina S. 2020. Mutu nugget tempe hasil formulasi tempe dan daging ayam. *Teknol. Pangan Kes.*, (2), Hal. 82-872. [https://doi.org/http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi\\_pangan/article/view/515/395](https://doi.org/http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi_pangan/article/view/515/395)
- Purwanto, Y. A dan Weliana. 2018. Kualitas tempe kedelai pada berbagai suhu penyimpanan. Vol. 35 (No.2) 12. Hal 110.
- Puspitasari, F. D., Shovitri, M dan Kuswytasari, N. D. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri aerob proteolitik dari tangki septik. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 1(1), pp.E1-E4.

- Putri, E. F. A. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Posmortem yang Berbeda dengan Penambahan Keragenan. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rachmawati, M. dan Sumiyati, F. 2000. Tepung Tempe. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press.
- Razie, F dan Widawati, L. 2019. Kombinasi pengemasan vakum dan ketebalan kemasan untuk memperpanjang umur simpan tempe. Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v5i1.721>
- Rizal, S. dan Kustyawati, M. E. 2019. Karakteristik organoleptik dan kandungan beta-glukan tempe kedelai dengan penambahan *saccharomyces cerevisiae*. Jurnal teknologi pertanian. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2019.020.02.6>
- Sarwono, B. 2005. Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Setyaningrum, A. dan Sukei. 2013. Preparasi penentuan Ca, Na dan K dalam nuget ayam-rumput laut (*eucheuma cottonii*). Jurnal sains dan seni pomits.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sumantri, A. R. 2013. Analisis Makanan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta. UGM press.
- Steel, R. G. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi ke-2. Cetakan ke-2. Alih Bahasa Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo. 2000. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. Pangan Gizi Tehnologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2017. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiyati, P. I. dan Tjitraresmi, A. 2018. Karakterisasi, aktivasi, dan isolasi enzim bromelin dari tumbuhan nanas (*ananas sp.*) Farmaka, 16(2), 179–185.
- Yunita, M dan Rahmawati. 2015. Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu manisan kering buah carica (*carica candamarcensis*). Konversi. Vol. 4 No. 2.
- Yusman, W. 2022. Pengolahan Tempe. Komunikasi Pribadi