

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 tentang *Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- [BSN] (Badan Standarisasi Nasional). 2009. *Tepung Terigu*. SNI 01-3751-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] (Badan Standarisasi Nasional). 2015. *Tempe Kedelai*. SNI 01-3144-2015. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Agustina, A., Hidayati, N., dan Susanti, P. 2019. Penetapan Kadar  $\beta$ -Karoten pada Wortel (*Daucus Carota* L.) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*. 5 (1): 7-13.
- Agustina, D. 2018. Pemberian Moisture Balance Salep Wortel (*Daucus Carota* L.) dan Irigasi Air Rebusan Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Efektif untuk Percepatan Penyembuhan Luka Akut Terkontaminasi pada Mencit. [Skripsi]. Jombang: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika.
- Amilia. 2021. Pengaruh Perbandingan Susu Sapi dan Sari Wortel (*Daucus Carota* L) terhadap Karakteristik Mutu Permen Susu. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Amiruddin, C. 2013. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) dengan Variasi Suhu Pengering. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin.
- Anjani, G., Ayustaningwarno, F., dan Eviana, R. 2022. Critical review on the immunomodulatory activities of carrot's  $\beta$ -carotene and other bioactive compounds. *Journal of Functional Foods*. 99 (1): 1-11
- Ari, I.G., A., Suardana, A., K., Sudiartawan, I.P. 2013. Normometabolik Antioksidan Alami Tempe M-2 dengan Wortel (*Daucus carota*) Menurunkan IL-6 dan Histopatologi Jaringan Aorta pada Asterosklerosis Dislipidemia. *Jurnal Seminar Nasional*. ISBN-978-602-9138-68-9.
- Aritonang, S., Roza, E., dan Rosi, E. 2019. *Probiotik dan Prebiotik Dari Kedelai untuk Pangan Fungsional*. Padang: Indomedia Pustaka.
- Asih, D., S., Mutiasari, A. 2017. Pengaruh Pemberian Kombinasi Tepung Wortel (*Daucus carota*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Warna pada Ikan Koi (*Cyprinus haematopterus*). *Jurnal Bioedukasi*. 8(2): 163-170.
- Asmawati, A., Saputrayadi, A., dan Bulqiah, M. 2019. Formulasi Tepung Tempe dan Sari Wortel pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. *Jurnal Agrotek Ummat*. 6(1): 17-22

- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., dan Ichسانی, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*. 22(3): 241-252.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: IPB Press.
- Astuti, N. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan daun Jati. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Astuti, S. 2008. Isoflavon Kedelai dan Potensinya sebagai Panangkap Radika Bebas. *Jurnal Teknologi Industri dan hasil pertanian*. 13(2): 126-136.
- Barus, T., Widyah, Adi, W., dan Dewi, V., P. 2021. Identifikasi Bakteri yang Berperan dalam Pengasaman Kedelai dalam Fermentasi Tempe Berdasarkan Sekuen 16S rDNA. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. 6(2): 71-77.
- Carvalho, E. 2019. Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota* L) terhadap Sifat Organoleptik Donat. [Skripsi]. Kupang: Politeknik Kesehatan Kemenkes.
- Carvalho, L. dan Gomes, P. 2012. Total Carotenoid Content,  $\alpha$ -carotene and  $\beta$ -carotene, of Landrace Pumpkins (*Cucurbita moschata* Duch): A preliminary study. *Food Research International*. 47(2): 337-340.
- Char, C., D. 2017. Carrots (*Daucus carota* L.). *Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health*. 1(2): 969-978.
- Dewi, R. dan Dewi, L. 2016. Deteksi Cemaran Coliform dan Salmonella pada Tempe Kedelai dari Kecamatan Sidoarjo dan Tingkir, Kota Salatiga. *Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek*. 390-396.
- Ellent, S., Dewi, L., dan Tapilouw, M. 2022. Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) yang Dikemas dengan Klobot. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11(1): 32-40.
- Handayani, T., dan Haryadi. 2001. Makanan Tradisional Berbahan Terigu di Purwokerto. *Jurnal agritech*. 21(2): 49-54.
- Handito, D., Saloko, S., Cicilia, S., dan Siska, A. 2019. *Pangan Fungsional*. Mataram: Mataram University Press.
- Hidayat, M., Kurnia, D., Sujatno, M., Sutadipura, N., dan Setiawan, S. 2010. Perbandingan Kandungan Makronutrisi dan Isoflavon dari Kedelai *Detam I* dan *Wilis* serta Potensinya dalam Menurunkan Berat Badan. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*. 12(1): 5-13.
- Ibrahim, I., Ibrahim, H., dan Isma, R. 2020. Analisis Kandungan Zat Gizi Brownies Tempe Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi terhadap Masyarakat. *Media Gizi Pangan*. 24(1): 76-81.
- Istiani, Y. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*). [Tesis]. Surakarta: Universitas sebelas Maret.

- Kanetro, B. dan Hastuti, S. 2006. *Ragam Produksi Olahan Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Unwama Press.
- Karlina, L. 2019. Analisis Mutu Fisik Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada Berbagai Lama Pengeringan. [Skripsi]. Makasar: Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
- Kemenkes TKPI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta:Kementerian Kesehatan RI.
- Komariah, A. 2015. *Kedelai Peluang dan Tantangan*. Sleman: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Winaya Mukti.
- Kusnandar, F., Winiati, P., Abdullah, M., dan Umar, S. 2019. *Perspektif Global Ilmu Dan Teknologi Pangan Perhimpunan*. Bogor: IPB Press.
- Kusumastuti, Penny. 2020. *Buku Saku Suplemen Kesehatan untuk Memelihara Daya Tahan Tubuh dalam Menghadapi Covid-19 Probiotik*. Jakarta:Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Lagiman, Suryawati,A., Widayanto, B. 2022. *Budidaya Tanaman Kedelai di Lahan Pasir Pantai*. Yogyakarta: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UPM Veteran Yogyakarta.
- Lailia, Septi. 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): 59–76.
- Maleta, H., Indrawati, R., Limantara, L., dan Brotosudarmo, P. 2018. Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 13(1): 40–50.
- Meriska, Y. 2022. Kadar Beta Karoten Pada Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) dengan Perlakuan Perbedaan Suhu dan Lama Pengeringan. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Aisyiyah.
- Munawarrah. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (*Daucus carota L*) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. [Skripsi]. Makasar: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Ni'mah, N. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus Carota*) terhadap Kualitas dan Kandungan Vitamin A *Toffee* Timun Krai (*Cucumis Sp.*) [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Nur, E. 2011. Peran Probiotik untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*. 4(1): 14-20.
- Nuraida, L. 2015. Tempe : An Outstanding Nutrition and Bioactive Compunds Source. *Foodreview Indonesia*. 10(1), 28–36.
- Pamungas, P., Bahar, a., Nurlaela, L., dan Gita, M. 2021. Keunggulan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) pada Beberapa Kue Tradisional

- Indonesia. *Jurnal Tata Boga*. 10(3): 511-118.
- Pangestuti, E. K., dan Darmawan, P. 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*. 2(1): 16–21.
- Panjaitan, R., Nuraida, L., dan Dewanti, R. 2018. Seleksi Isolasi Bakteri Asam Laktat Asal Tempe dan Tape sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29 (2): 175-184.
- Prahesti, H. 2016. Karakteristik Bihun Campuran Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota*) dengan Penambahan Tapioka. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Rahayu, W. 2015. *Tinjauan Ilmiah Teknologi Pengolahan Tempe Kedelai*. Palembang: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Rahayu, A. 2014. Komposisi Zat Gizi Tempe yang Difortifikasi Zat Besi. *Agritech*. 34 (2): 151-159.
- Rahmayani, R., Yaumi, N., dan Agustini, F. 2017. Carbed (*Carrot Bread*) sebagai Sayuran Instan untuk Anak Kekurangan Vitamin A. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. 110–116.
- Ramadani, S. 2022. Pengaruh berbagai Metode Pemasakan terhadap Karakteristik Mutu dan Sensoris pada Tempe Berbahan Kedelai dan Jagung. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Rastuti, U., Diastuti, H., Sutarmin, S., dan Purnomo, W. 2019. Perencanaan Peningkatan Kapasitas Produksi Tepung Mendoan Instan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2), 174–178.
- Retiaty, F., Kurniawati, N., dan Komari. 2012. Pengaruh Ketebalan Substrat pada Fermentasi Tempe terhadap Kadar Vitamin B1. *Jurnal Penelitian Gizi Makanan*, 35(2): 182–188.
- Rianda, S., Njatrijani, R., dan Herni, W. 2016. Pelaksanaan Pendaftaran Merek Indikasi Geografis pada Produk Mendoan Banyumas di Pemkab Banyumas. *Diponegoro Law Jurnal*. 5(15): 1–18.
- Ristia, Ermi. 2014. Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka. *Artikel Penelitian*. 3(8): 1-9.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) pada Pembuatan Takoyaki terhadap Daya Terima Konsumen. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Sari, K. P., Jamaluddin P, J. P., dan Sukainah, A. 2016. Fortifikasi Tempe Berbahan Dasar Kedelai dan Biji Nangka. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(1): 16-26
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Setyani, S., Nurdjanah, S., dan Eliyana. 2017. Evaluasi Sifat Kimia dan Sensori

Tempe Kedelai-Jagung dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprima dan berbagai Formulasi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 22(1): 85–98.

- Sianturi, R., P., Aritonang, S., N., dan Juliyarsi, I. 2018. Potensi Tepung Wortel (*Daucus carota*) dalam meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisiokimia *Sweet Cream Butter*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 63-71.
- Sibhatu, B., G., Zhang, S., Qi, J., dkk. 2021. Simultaneous Determination of Carotenoids and Chlorophylls by the HPLC-UV-VIS Method in Soybean Seeds. *Argonomy*. 11(578): 1-15.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius
- Sine, Y. dan Soetarto, E. 2018. Isolasi dan identifikasi kapang *Rhizopus* pada Tempe Gude (*Cajanus cajan* L.). *Jurnal Pertanian Konservasi Lahan Kering*. 3(4): 67–68.
- Stia, R., dan Saefuddin, A. 2011. Isolasi *Rhizopus Oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Molekul*. 6(2): 93–104.
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Suharyono, S., Astuti, S., Rizal, S., dan Amilia, R. 2019. Pengaruh Tepung Terigu dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Masa Simpan dan Sifat Sensori Tempe Kedelai Probiotik. *Jurnal Agroindustri*. 9 (1): 37-48.
- Sulistiani, H. R., Handayani, S., dan Artini, P. 2014. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Kedelai Hitam (*Glycine Soja*), Koro Hitam (*Lablab Purpureus*. L.), dan Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus*. L.). *Jurnal Biofarmasi*. 12(2): 62–72.
- Surono, I. 2016. *Probiotik, Mikroorganisme dan Pangan Fungsional*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Syukri, D. 2021. *Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian*. Padang: Andalas University Press.
- Trianto, S., Lestyorini, S., dan Margono. 2014. Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus carota*) menggunakan Pelarut Air. *Jurnal Ekuilibrium*. 13(2): 51-54
- Utari, D. M., Rimbawan, Riyadi, H., Muhilal, dan Purwastyastuti. 2010. Pengaruh Pengolahan Kedelai menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe terhadap Kadar Isoflavon. *Jurnal Pgm*. 33(2): 150–151.

- Virgianti, D. 2015. Uji Antagonis Jamur Tempe (*Rhizopus* Sp) terhadap Bakteri Patogen Enterik. *Jurnal Biosfera*. 32(3): 162–168.
- Wayan, I. 2020. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*. 2(1):44–50.
- Wibowo, A., Hamzah, F., dan Setiaries, V. 2014. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota* L.) dalam meningkatkan mutu nugget tempe. *Agricultural Science and Technology Journal*. 13(2): 27–34.
- Widianingsih, M., Aprinida, Y., A., Cahyo, M., U. 2021. Angka Lempeng Total Bakpia Kacang Hijau di Kecamatan Mijoroto, Kediri. *Jurnal Biology Science and education*. 10(1): 10-16.
- Winarno, F.,G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yori, W. 2020. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kedelai Selama Perendaman Kedelai Kupas Kering terhadap Mutu Tempe Kedelai. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Yudiono, K. 2020. Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal terhadap Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe melalui Pemetan Fisiko-Kimia. *Jurnal Teknoloi Industri Pertanian*. 14(1): 57-66
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., dan Utomo, J. S. 2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*. 16(2): 84-93.

