

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, O. R., dan Fiani, N. N. 2021. Detection Of *Coliform* And *Escherichia Coli* On Ice Cubes From Beverage Sellers Around Campus 4 Of Universitas Ahmad Dahlan. *Journal Of Biological Sciences*, 8(2) : 222–229.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amanah, Y. S., Sya'di, Y. K., dan Handarsari, E. 2019. Kadar Protein Dan Tekstur Pada Tempe Koro Benguk Dengan Substitusi Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2) : 119–127.
- Asbur, Y., dan Khairunnisyah. 2021. Tempe Sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3) : 183–192.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji- Bijian*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Syarat Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2015.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Bahan Tambahan Makanan/Bahan Pengawet SNI 01-2894-1992.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Tanaman Sayuran 2018.
- Bintari, S. H., Putri, A. D., Eka, V., dan Citra, R. 2008. Efek Inokulasi Bakteri *Micrococcus Luteus* Terhadap Pertumbuhan Jamur Benang Dan Kandungan Isoflavon Pada Proses Pengolahan Tempe. *Jurnal Biosaintifika*, 1(1) : 1–8.
- Damayanti, M., dan Hersoelistyorini, W. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(1) : 24–33.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: <https://www.panganku.org/id-id/view> [Diakses 22 Juni 2023]
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2020. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*, 24(2) : 11–16.
- David, J. 2021. Daya Simpan Jenis Kemasan Dan Fesiensi Waktu Fermentasi Dengan Penambahan Asam Sitrat Pada Proses Perebusan Dan Perendaman Kedelai. *Jurnal Ilmiah Hijau Cendikia*, 6(1) : 12–17.
- Dewi, R. S., dan Aziz, S. 2011. Isolasi *Rhizopus Oligosporus* Pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Molekul*, 6(2) : 93–104.
- Duniaji, A. S., Wisaniyasa, W., Puspawati, N. N., dan Indri H, N. M. 2019. Isolation And Identification Of *Rhizopus Oligosporus* Local Isolate Derived From Several Inoculum Sources. *International Journal Of Current Microbiology And Applied Sciences*, 8(9) : 1085–1098.

- Dwinaningsih, E. A. 2010. *Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi*. [Skripsi]. Surakarta: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- 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*, 11(1) : 32–40.
- Emawati, E., Andriatna, W., dan Syarofah, S. 2017. Analisis Kadar Besi (Fe) Dan Timbal (Pb) Dalam Pangan Organik Dari Kabupaten Bandung. *Jurnal Farmagazine*, 4(2) : 14–19.
- Erwin I., Sugeng M., dan Purbowati. 2021. The Effect Of Fermentation On Nutrition Content (Protein, Fat, Carbohydrate And Fiber) In Processed Red Beans (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(1) : 104–110.
- Fallo, G., dan Sine, Y. 2022. Identification Of Lactic Acid Bacteria And Quality Parameter Of Tempeh Obtained From Red Kidney Beans (*Phaseolus Vulgaris*) And Cowpeas (*Vigna Unguiculata*). *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(1) : 53–65.
- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1) : 45–52.
- Ganesan, K., dan Xu, B. 2017. Polyphenol-Rich Dry Common Beans (*Phaseolus Vulgaris L.*) And Their Health Benefits. *International Journal Of Molecular Sciences*, 18(2331) : 1–26.
- Go, P., Sudiarta, I. W., dan Suarya, P. 2019. Kadar Fe Dan Zn Dalam Krim Kental Manis Kemasan Kaleng Expire Dan Non Expire Menggunakan Hidrogen Peroksida (H_2O_2) Untuk Destruksi Basah Secara Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Jurnal Kimia*, 13(2) : 172–179.
- Hanas, D. F., Sine, Y., Adu, R. E. Y., dan Bria, E. J. 2022. Pelatihan Pembuatan Tempe Kacang Turis Dan Kacang Merah Bagi Masyarakat Kelompok Tani Fatuknutu Kelurahan Sasi, Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Pasopati: Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Pengembangan Teknologi*, 4(3) : 144–149.
- Hayati, S. 2009. *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe Dari Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dan Penentuan Kadar Zat Gizinya*. [Skripsi]. Medan: Departemen Kimia. Universitas Sumatera Utara.
- Hidayat, N. 2009. Tahapan Proses Pembuatan Tempe. Teknologi Industri Pertanian: [Http://Nurhidayat.Lecture.Ub.Ac.Id/2009/04/28/Tahapan-Proses-Pembuatan-Tempe/](http://Nurhidayat.Lecture.Ub.Ac.Id/2009/04/28/Tahapan-Proses-Pembuatan-Tempe/) [Diakses 20 April 2022].
- Karisma, V. W. 2014. *Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam, Dan Fermentasi Terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (*Phaseolus**

Vulgaris L.). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2022. *Pentingnya Konsumsi Makanan Sumber Serat Bagi Bayi, Anak-Anak, Dan Orang Dewasa* : https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1838/pentingnya-konsumsi-makana-sumber-serat-bagi-bayi-anak-anak-dan-orang-dewasa/ [Diakses 5 Agustus 2023].

Khaq, K. N., dan Dewi, L. 2016. Deteksi Cemaran Bakteri *Koliform* Dan *Salmonella Sp.* Pada Tempe Yang Dikemas Daun Pisang Di Daerah Salatiga. *Jurnal Agric*, 28(1) : 79–86.

Kumalaningsih, S., Pulungan, M. H., dan Raisyah. 2016. Substitusi Sari Kacang Merah Dengan Susu Sapi Dalam Pembuatan Yogurt. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(2) : 54–60.

Kusnandar, F., Karisma, V. W., Firlieyanti, A. S., & Purnomo, E. H. 2020. Perubahan Komposisi Kimia Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Selama Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1) : 108–123.

Kusnandar, F., Wicaksono, A. T., Firlieyanti, A. S., dan Purnomo, E. H. 2020. Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dalam Bentuk Tempe Bermutu. *Jurnal Manajemen Ikm*, 15(1) : 1–9.

Kusuma, R. D. D., dan Dewi, L. 2016. *Deteksi Cemaran Coliform Dan Salmonella Sp. Pada Tempe Kedelai Dari Kecamatan Sidorejo Dan Tingkir, Kota Salatiga*. Salatiga: Seminar Nasional Pendidikan Dan Saintek.

Layli, A. N. 2019. Kajian Kadar Protein, Kadar Kalsium Dan Daya Terima Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Pada Bahan Tepung Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata L.*) Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgalis L.*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivana*). *Jrunal Info Kesehatan*, 9(2) : 180–185.

Liputo, S. A., Une, S., Maspeke, P. N., dan Bait, Y. 2022. Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Menggunakan Ekstrak Bonggol Nanas Serta Pengaruhnya Terhadap Kandungan Gizi Dan Tingkat Kesukaan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan*, 7(1) : 78–88.

Lusiyatiningsih, T. 2014. *Uji Kadar Serat, Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Dengan Penambahan Bekatul Dan Tepung Jagung*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah.

Maryam, S. 2016. *Komponen Isoflavon Tempe Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Pada Berbagai Lama Fermentasi*. Prosiding Seminar Nasional Mipa. Bali: Jurusan Pendidikan Kimia Fmipa Undiksha.

- Moniharapon, E., Nendissa, S. J., dan Laiyan, D. 2017. Karakterisasi Sifat Kimia Tepung Kacang Lawa Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1) : 21–26.
- Mostafa, A., Nassar, A., El-Badry, N., dan Ammar, M. 2022. The Physicochemical And Functional Properties Of Red Grape And Peanut Skin Powders. *Archives Of Agriculture Sciences Journal*, 5(1) : 88–103.
- Muthmainna, M., Sabang, S. M., dan Supriadi, S. 2017. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena Leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1) : 50.
- Natasya P., E., Wisaniyasa, N. W., dan Diah Puspawati, G. A. K. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L.) Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 11(1) : 165–176.
- Natsir, N. A. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biosel: Biology Science And Education*, 7(1) : 49–55.
- Oktarianto, A., dan Widawati, L. 2017. Karakteristik Mutu Sambal Lemea Dengan Variasi Waktu Fermentasi Dan Jenis Ikan. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(1) : 133–145.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2) : 29–35.
- Permana, R. A., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung Dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2) : 734–742.
- Prayugo, P., Putra, I. N. K., dan Suparthana, I. P. 2022. Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Kue Nastar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(4) : 766–775.
- Qudsy, S. P., Fajri, R., dan Lisnawati, N. 2019. Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *Journal Of Holistic And Health Sciences*, 2(2) : 49–55.
- Radiati, A., dan 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.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., dan Ardiansyah. 2015. *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe*. Palembang: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (Patpi).
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulation And Evaluation Sensory Characteristic And Physic Chemical Of Composite

Flakes Product Which Made From Tapioca Flour, Red Beans Flour (*Phaseolus Vulgaris* L.) And Konjac Flour (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknosain Pangan*, 3(1) : 63–73.

Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., dan Rahmawati, F. 2009. Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo. *Jurnal Penelitian Saintek*, 14(1) : 97–128.

Rohmawati, D., Djunaidi, I., dan Widodo, E. 2015. Nilai Nutrisi Tepung Kulit Ari Kedelai Dengan Level Inokulum Ragi Tape Dan Waktu Inkubasi Berbeda. *Ternak Tropika Journal Of Tropical Animal Production*, 16(1) : 30–33.

Salsabila, S., Hintono, A., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Kimia Dan Hedonik Beras Analog Berbahan Dasar Umbi Ganyong (*Cannaedulis*ker.). *Jurnal Agrotek*, 7(2) : 73-80.

Saputra, B. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Biji Kedelai Terhadap Mutu Tempe Yang Dibuat Dari Kedelai Kupas Kering*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Sari, D. P., Rahmawati, dan Rusmiyanto, E. 2019. Deteksi Dan Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Hasil Isolasi Dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*, 3(1) : 29–35.

Sartika, D., Susilawati, dan Arfani, G. 2016. Identifikasi Cemaran *Salmonella* sp. Pada Ayam Potong Dengan Metode Kuantifikasi Di Tiga Pasar Tradisional Dan Dua Pasar Modern Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 21(2) : 89–96.

Setiarto, H. B., dan Widhyastuti, N. 2016. Penurunan Kadar Tanin dan Asam Fitat Pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Ilmu Hayati*, 15(2) : 149–157.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: Ipb Press.

Simi, R., dan Maspeke, P. N. S. 2022. Studi Pembuatan Meat Analog. *Journal Of Food Technology*, 4(2) : 158–171.

Srapinkornburee, W., Tassanaudom, U., dan Nipornram, S. 2009. Commercial Development Of Red Kidney Bean Tempeh. *Asian Journal Of Food And Agro-Industry*, 2(3) : 362–372.

Suastuti, D. A., Ramadhani, A. A., Laksmiwati, M., dan Ratnayani, K. 2022. Komposisi Asam Amino Dari Ekstrak Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Setelah Tahap Deproteinasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 11(1) : 159–164.

Suknia, S. L., dan 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) : 59–76.

Sulieman, A. M., Babiker, W., dan Elhardalbu, S. (2014). Effect Of Incorporation Of Peanut Skin Flour To The Production Of Wheat Bread. *Food And Public Health Journal*, 4(2), 49–53.

Suprapti, M. L. 2013. *Pengolahan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.

Surotono, J., Antuli, Z., dan Une, S. 2020. Analisa Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1) : 1–12.

Syah, A. G., dan Radiati, L. E. (2020). *Kualitas Kimia Sempol yang Ada di Kota Malang sebagai Pangan Tradisional*. Seminar Nasional Peternakan Tropis Berkelanjutan UNS. Malang: Fakultas Pertanian Univeristas Sebelas Maret.

Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2) : 66–73.

Wahyudi. 2019. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang Dan Tepung Umbi Talas Serta Zat Aditif Pada Pembuatan Mie Basah. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(1) : 144–158.

Widyanto, R. M., Muslihah, N., Raras, T. Y. M., dan Rahmawati, I. S. 2021. *Gizi Molekuler*. Malang: Ub Press.

Wikandari, R., Utami, T. A. N., Hasniah, N., dan Sardjano. 2020. Chemical, Nutritional, Physical And Sensory Characterization Of Tempe Made From Various Underutilized Legumes. *Pakistan Journal Of Nutrition*, 19(4) : 179–190.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi* (Kesebelas.). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.