

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiah, R. N., Maret, U. S., Asmedianana, A., Maret, U. S., Maghfira, L. L., Maret, U. S., Baskara, R., Anandito, K., & Maret, U. S. (2023). *Peningkatan Kualitas Emping Melinjo melalui Proses Pengepresan dan Penurunan Kadar Purin di UKM Emping Jago Peningkatan Kualitas Emping Melinjo melalui Proses Pengepresan dan Quality Improvement of Emping Melinjo through Pressing Process and*. December. <https://doi.org/10.20961/prima.v7i1.65486>
- Agromedia, R. (2009). *Solusi Sehat Mengatasi Asam Urat & Rematik*. AgroMedia.
- Alvina, A., & Hamdani, D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 1/4.
- Aminah, S. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1, 1.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji - Bijian*. Penebar Swadaya.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Maknun, L. (2017). *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. IPB Press.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Sirait, J. (2015). Pengaruh Konsumsi Tempe Kedelai Grobogan Terhadap Profil Serum, Hematologi dan Antioksidan Tikus. *Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(2), 55–162.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintar, siti harnina, & Ichsani, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241–252.
- Babu, P. D., Bhakyaraj, R., & Vidhyalakshmi, R. (2009). A Low Cost Nutritious Food “ Tempeh ” - A Review. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 4(1), 22–27.

- Badan Standar Nasional (BSN). (2015). *Standar Mutu Tempe SNI 3144-2015*.
- Budianti, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tempe Kedelai Hitam. *Journal of Controlled Release, 11*(2), 430–439.
- Budiyanto, & Krisno, A. M. (2009). *Dasar - Dasar Ilmu Gizi*. UMM Press.
- Clifford, A. J., Riumallo, J. A., Young, V. R., & Scrimshaw, A. S. (1976). Effect of Oral Purines on Serum and Urinary Uric Acid of Normal , Hyperuricemic and Gouty Humans. *The Journal of Nutrition, 106*(March), 428–434.
- Ellington, A. (2007). *Reduction OF Purine Content In Commonly Consumed Meat*. University of Georgia.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks, 17*, 1.
- Fitria, N., Sidi, N. C., Hasanah, R. K., & Risni, T. (2013). Tempe Daun Pepaya Sebagai Alternatif Terapi Untuk Penderita Kanker. *Teknosains Pangan, 2*, 4.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Iriyani, N. (2001). Pengaruh Penggunaan Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Pengganti Jagung Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi, Protein dan Kinerja Domba. *Jurnal Produksi Ternak, 2*.
- James, A., Ke, H., Yao, T., & Wang, Y. (2023). The Role of Probiotics in Purine Metabolism , Hyperuricemia and Gout : Mechanisms and Interventions. *Food Reviews International, 39*(1), 261–277. <https://doi.org/10.1080/87559129.2021.1904412>
- Jin, M., Yang, F., Yang, I., Yin, Y., Luo, J. J., Wang, H., & Yang, X.-F. (2012). Uric Acid, Hyperuricemia and Vascular Disease. *A Journal and Virtual Library, 17*, 656.
- Kaneko, K., Aoyagi, Y., Fukuuchi, T., Inazawa, K., & Yamaoka, N. (2014). Total

Purine and Purine Base Content of Common Foodstuffs for Facilitating Nutritional Therapy for Gout and Hyperuricemia. *Biological and Pharmaceutical Bulletin*, 37(May), 709–721.

Kementrian Kesehatan RI. (2011). *Diet Rendah Purin*. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Bina Gizi Subdit Bina Gizi Klinik.

Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek). In *EbookPangan.com* (Vol. 21, Issue 21).

Kristiandi, K., & Maryam, A. (2021). *Analisis Kadar Air , Abu , Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk*. 9(2), 165–171.

Laksono, et al. (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dengan Variasi Lama Perebusan Dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 8–18.

Latifaningsih, L. (2012). *Pengaruh Konsentrasi Dan Waktu Perendaman Dalam Larutan Asam Asetat Terhadap Sifat Sensoris, Kadar Protein Total, Dan Alkaloid Total Emping Melinjo*.

Lingga, L. (2012). *Bebas Penyakit Asam Urat Tanpa Obat*. AgroMedia.

Liputo, S. A., Une, S., Maspeke, P. N., & Bait, Y. (2022). Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Menggunakan Ekstrak Bonggol Nanas Serta Pengaruhnya Terhadap Kandungan Gizi dan Tingkat Kesukaan Tempe Fermentation Of Red Beans (*Phaseolus vulgaris* L.) Using The Extract Of Pusherous Nutrition And Its Eff. *Jitipari*, 7(1), 78–88.

Lumowa, S. V. ., & Nurani, I. (2014). Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max*, L. Merr) Dalam Media Perasan Kulit Nanas (*Ananas comosus* (Linn.) Merrill) Terhadap Kadar Protein Pada Pembuatan Tempe. *Jurnal EduBio Tropika*, 2(2), 187–250.

Maiuolo, J., Oppedisano, F., Gratteri, S., Muscoli, C., & Mollace, V. (2016). Regulation of uric acid metabolism and excretion. *International Journal of Cardiology*, 213, 8–14. <https://doi.org/10.1016/j.ijcard.2015.08.109>

- Mukhoyaroh, H. (2015). Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu Dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 2(2), 47–51.
- Nout, M. J. R., & Kiers, J. L. (2005). Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the third millenium. *Journal of Applied Microbiology*, 98(4), 789–805. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2004.02471.x>
- Nur, F. (2017). Produksi Enzim Amiloglukosidase *Aspergillus niger*. *Jurnal Teknosains*, 11(2), 179–189.
- Putri, B. K., Nurrachmah, Suparthana, I. P., & Trisna Darmayanti, L. P. (2021). Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 492. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i03.p16>
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., & Ardiansyah. (2015). *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- Ramadani, S. F. (2022). *Pengaruh Berbagai Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Mutu dan Sensoris Pada Tempe Berbahan Kedelai dan Jagung*.
- Salsabila, K. (2022). *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Tempe Berbahan Dasar Edamame (Glycine Max L. Merril) Dengan Variasi Lama Fermentasi*. Universitas Teuku Umar.
- Sandra. (2007). *Analisis Kadar Purin pada Tempe Kedelai Hasil Fermentasi oleh Micro-Rhizopus (UICC 551, UICC 550, UICC 549, dan UICC 531) dan Potensi Tempe Kedelai untuk Menurunkan Kadar Asam Urat dalam Darah Tikus yang Hiperurisemi*. Universitas Indonesia.
- Saputra, B. (2020). *Pengaruh Penambahan Teung Kulit Biji Kedelai Terhadap Mutu Tempe Yang Di Buat Kedelai Kupas Kering*. 2–4.
- Sayuti, K., Yenrina, R., Refdi, C. W., & Fajri, P. Y. (2019). Adenine, Guanine,

Xanthine and Hypoxanthine Content in Various Indonesian Foods. *Pakistan Journal of Nutrition*, 18(3), 260–263.  
<https://doi.org/10.3923/pjn.2019.260.263>

Setiawati, E., Sjaaf, F., & Lidra Maribeth, A. (2020). Penyuluhan Bahan Makanan Tinggi Purin Sebagai Penyebab Asam Urat Di Puskesmas Lubuk Buaya Padang. *Seminar Nasional ADPI Mengabdikan Untuk Negeri*, 1(1), 38–42.  
<https://doi.org/10.47841/adpi.v1i1.21>

Suiraka, I. . (2012). *Penyakit degeneratif, mengenal, mencegah dan mengurangi faktor resiko 9 penyakit degeneratif*. Nuha Medika.

Sundari, D. (2015). *PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN*. 235–242.

Surbakti, A. B., Putri Rahayu, S., Mehuli BR PA, S., & BR Ginting, R. (2020). Sistem Aplikasi Logika Fuzzy Penentuan Optimasi Ragi Tempe Pada Proses Fermentasi Tempe Kedelai Menggunakan Metode Fuzzy Mamdani (Studi Kasus : Pengrajin Tempe Kedelai Desa Bulu Cina). *Jurnal Ilmiah Simantek*, 4 (2), 146–160.

Tarwendah, I. P. (2019). JURNAL REVIEW: STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390.  
<https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>

Timotius, K. H., Kurniadi, I., & Rahayu, I. (2019). *NMetabolisme Purin & Pirimidin Gangguan & Dampaknya bagi Kesehatan* (E. Risanto (ed.)). ANDI.

Utari, D. (2014). Kandungan Asam Lemak, Zink, dan Copper pada Tempe, Bagaimana Potensinya untuk Mencegah Penyakit Degeneratif? *Gizi Indonesia*, 33. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v33i2.87>

Warisno, & Dahana, K. (2010). *Meraup Untung dari Olahan Kedelai* (S. Artianingsih (ed.)). PT Agromedia Pustaka.

Wihandini, D. ., Arsanti, & Wijanarka. (2012). Sifat Fisik, Kadar Protein dan Uji Organoleptik Tempe Kedelai Hitam dan Tempe Kedelai Kuning dengan Berbagai Metode Pemasakan. *Jurnal Nutrisia*, 14(1), 34–43.

Winarno, G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka.

Wu, M., Zhang, W., Shen, X., & Wang, W. (2021). Simultaneous determination of purines and uric acid in chinese chicken broth using tfa/fa hydrolysis coupled with hplc-vwd. *Foods*, 10(11). <https://doi.org/10.3390/foods10112814>

Yunita, M., & Rahmawati. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal Konversi*, 4(2), 17–28.

