

## DAFTAR PUSTAKA

- Aanangi, R., Kotapati, K. V., Palaka, B. K., Kedam, T., Kanika, N. D., dan Ampasala, D. R. 2016. *Purification and Characterization of Lipoxxygenase from Mung Bean (Vigna radiata L.) Germinating Seedlings*. 3 Biotech, 6(1), 113.  
<https://doi.org/10.1007/s13205-016-0427-5>.
- Abraha, B., Admassu, H., Mahmud, A., Tsighe, N., Shui, X. W., dan Fang, Y. 2018. *Effect of Processing Methods on Nutritional and Physico-Chemical Composition of Fish: A review*. MOJ Food Processing & Technology, 6(4).
- Aberoumand A., dan Ziaei-Nejad S. 2015. *Effects of Brining Process on Nutrient Composition of Fish Species (Kharo, Govazim and Kijar) From Iran*. Int. J. Agril. Res. Innov. & Tech. 5 (1): 36-39.  
<http://www.ijarit.webs.com>
- Abdillah. 2018. Model Pengeringan Lapisan Tipis Irisan Pare (*Momordica charantia* L). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Agustin, A. T, Mohammad A Zaini, dan Dody H. 2020. Pengaruh Metode dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri-Universitas Mataram.
- Afrisanti, D.W. 2017. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aini, Q. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Viabilitas Profil Protein Isolat *Staphylococcus Aureus* Sebagai Bahan Vaksin. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Alvina, A., dan Hamdani, D. 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. Jurnal Pangan Halal. Volume 1 (1).
- Alshikh, N., De Camargo, A. C., dan Shahidi, F. 2015. *Phenolics of Selected Lentil Cultivars: Antioxidant Activities and Inhibition of Low-Density Lipoprotein and DNA Damage*. Journal of Functional Foods, 18: 1022-1038.
- Amaliah D., Rizki, Y., dan Aktsar, R. A. 2007. Penetapan Kadar Flavonoid Total Dari Ekstrak Etanolik Daun Benalu Mangga (*Dendrophthoe pentandra* L. Miq). Jurnal Fitofarmaka Indonesia, Vol 1 No.1
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.

- AOAC. 2006. Badan Standardisasi Nasional (SNI) 01-2354-4-2006. Cara Uji Kimia-Bagian 4: Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan. Jakarta, 12 hlm.
- AOAC. 2016. Badan Standardisasi Nasional (SNI) 01-2354-2-2015. Cara Uji Kimia-Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Jakarta, 12 hlm.
- Aprelia, H. D. 2020. Pengaruh Sakarifikasi Asam Sulfat (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) dan Giberelin (GA<sub>3</sub>) Terhadap Pemanfaatan Dormansi Biji Saga Pohon (*Adhnantera pavonina* L). Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim-Malang.
- Aryanta, I. 2020. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*. 1(2), 44-50.
- Asih, E. N. N., Ramadhanti, A., Wicaksono, A., Dewi, K., dan Astutik, S. 2024. Deteksi Total Bakteri *Escherichia coli* Pada Sedimen Laut Perairan Desa Padelegan Sebagai Indikator Cemaran Mikrobiologis Wisata Pantai the Legend Pamekasan. *Journal of Marine Research*, 13(1), 161–170. <https://doi.org/10.14710/jmr.v13i1.370>
- Asgar, A., dan Musaddad, D. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *J. Hort*. 16(3):245-252.
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., dan Wulan, A. 2013. Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus sp.*) Menggunakan Mesin Pengering Vakum. *J. Hort*. 23 (4). 379-389.
- Astadi, I. R., M. Astuti., U. Santoso dan P. S. Nugraheni. 2009. *In Vitro Antioxidant Activity of Anthocyanins of Black Soybean Seed Coat in Human Low Density Lipoprotein (LDL)*. *Food Chem.*, 122: 659-663.
- Astawan M. 2008. Sehat Dengan Tempe, Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan Dengan Tempe. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan Dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*. 22 (3). Hal. 241-252.
- Astawan, M., Tutik, W. dan Maknun, L. 2017. Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

- Astuti, M. 2000. Tempe, Makanan Bergizi dan Sehat Dari Indonesia. *Jurnal Asia Pac* 9(4): 322-325.  
doi: 10.1046/j.1440-6047. 2000.00176.
- Atika, F. N., Susanto, A., dan Zuhroh, I. N. 2018. Identifikasi *Rhizopus Sp* dan *Aspergillus Sp* Pada Tempe Yang Tersimpan Dalam Suhu Ruang. Analisis Standar Pelayanan Minimal Pada Instalasi Rawat Jalan di RSUD Kota Semarang, 3(2), 103–111.
- Atuonwu, J. C., Jin, X., Straten, G., Antonius, H. C., dan Boxtel, J. B. 2011. *Reducing Energy Consumption in Food Drying: Opportunities in Desiccant Adsorption and Other Dehumidification Strategies*. *Procedia Food Science* 1, 1799-1805.
- Bahceci, K. S., Serpen, A., Gokmen, V., dan Acar, J. 2005. *Study of Lipoxygenase and Peroxidase as Indicator Enzymes in Green Beans: Change of Enzyme Activity, Ascorbic Acid and Chlorophylls During Frozen Storage*. *Journal of Food Engineering*, 66, 187-192.
- Barber, T. M, Stefan K. Andreas, F. H. P. dan Martin, O. W. 2020. *The Health Benefits of Dietary Fibre*. *Jurnal Nutrient*. 12(10):3209.  
doi: 10.3390/nu12103209.
- Beecher, G. B. 2003. *Overview of Dietary Flavonoids: Nomenclature, Occurrence and Intake*. *Jurnal Poblmed*. 133(10).  
doi: 10.1093/jn/133.10.3248S.
- Becker, J., Bahri, S., dan Herman, S. 2016. Pembuatan Biodiesel Dari Biji Saga (*Adenanthera pavonina* L) dengan Katalis Padat H-Zeolit. *Jom F. Teknik*, 3: 1-5.
- Bulbula, D. D., dan Urga, K. 2018. *Study On the Effect of Traditional Processing Methods on Nutritional Composition and Antinutritional Factors in Chickpea (Cicer Arietinum)*. *Cogent Food & Agriculture*, 4 (1), 1422370.
- Cabuk B, Matthew G N, Andrea K S, Darren R K, Takuji T, James D H, dan Michael T N. 2018. *Effect of Fermentation on The Protein Digestibility and Levels of Non-Nutritive Compounds of Pea Protein Concentrate*. *J Food Techno Biotechno*. 56 (2): 257-264.  
doi: 10.17113/ftb.56.02.18.5450.
- Cahyani, N., Suciptawati, N., dan Sukarsa K. 2019. Identifikasi Faktor Yang Memengaruhi Anak Putus Sekolah Di Kabupaten Badung. *E-Jurnal Matematika*. 8 (4) 289.  
DOI: [10.24843/mtk.2019.v08.i04.p267](https://doi.org/10.24843/mtk.2019.v08.i04.p267)

- Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., Wresdiyati, T., dan Astawan, M. 2020. Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air Dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. *Jurnal Pangan* 29(1):45-54.  
DOI:10.33964/jp.v29i1.462.
- Chong, W. K., Sook Y Mah., Azhar M Easa., dan Thuan, C Tan. 2019. *Thermal Inactivation of Lipoxygenase in Soya Bean Using Superheated Steam to Produce Low Beany Flavour Soya Milk.* *J Food Sci Technol.* 56(9): 4371-4379.
- Dewanto. V., X. Wu., K.K. Adom., dan R. H. Liu. 2002. *Thermal Processing Enhance the Nutritional Value of Tomatoes by Increasing Total Antioxidant Activity.* *J. Agric. Food Chem.* 50. Hal 3010-3014.  
<https://doi.org/10.1021/jf0115589>
- Dewi N. L. A., L. P Wrasati., dan D. A. A Yuarini. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Dengan Oven Drier Terhadap Karakteristik Teh Beras Merah Jatiluwuh. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Pangan.*
- Deliani. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat Pada Pembuatan Tempe. Tesis Pasca Sarjana, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Diniyah N, dan S. H. Lee. 2020. *Phenolic Composition and Antioxidant Potential of Legumes- A Review.* *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 14 No.
- Diniyah, N., Badrul Alam, M., dan Lee, S.H. 2020. *Antioxidant Potential of Non-Oil Seed Legumes of Indonesian's Ethnobotanical Extracts.* *Arabian Journal of Chemistry*, 13 (5): 5208-5217.
- Dhurhania, C. E. dan Istantini E. 2020. Analisa Kadar Flavanoid Total Tempe Kedelai Secara Spektrofotometri Visibel. *Media Farmasi* Vol. 17 No. 2.
- Edvan, B. T., R. Edison, dan M. Same. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Kualitas Buah Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan.* 4(1): 31-40.
- Ellent, S. S. C., L. Dewi, dan M. C. Tapilouw. 2022. Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) Yang Dikemas Dengan Klobot. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian.* 1 (11), 32-40.
- Estiasih, T, dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan.* Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Estrada, P., Kyriakopoulou, K., de Groot, W., van der Goot, A.J., dan Berton-Carabin, C. C. 2020. *Oxidative Stability of Soy Proteins: From Ground Soybeans to Structured Products.* *Food Chem.*

- Fathinatullabibah, F., Lia U. K., dan Kawiji. 2014. Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 3:2.
- Fawwaz M, Diana S M, dan A. Muflihunna. 2018. Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Terhidrolisis Sebagai Sumber Flavonoid Total. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, Vol. 4 No.1
- Febrianto, A., Basito dan Anam, C. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla *Corn Chips* Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 (3).
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fennema. O. R. 1996. *Food Chemistry*. Food science and technology. ISBN 0-8247-9691-8.
- Fitri, A. Junaedi. M. dan Abdul. W. 2016. Evaluasi Model Pengeringan Lapisan Tipis Jagung (*Zea mays L*) Varietas Bima 17 dan Varietas Sukmaraga. *Jurnal AgriTechno* Vol. 9, No. 1.
- Firmansyah., Resa A. H., Riske A. O., dan Perani, R. 2022. *Jurnal Manajemen, Ekonomi, Hukum, Kewirausahaan, Kesehatan, Pendidikan dan Informatika. Fakultas Ilmu Komputer. Universitas Pamulang. Tangerang Selatan.*
- Garaniyaa, N. dan Bapodra, A. 2014. *Ethno Botanical and Phytopharmacological Potential of Abrus Precatorius L.: A review*. *Asian. Pac J Trop Biomed*. 4 (1): 27-34.
- Garrote L, R., Enrique R. S., Ricardo A. B., dan Ruben D. R. 2003. *Predicting The End Point of a Blanching Process*. *LWT-Food Science and Technology*. Volume 37, Issue 3. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2003.07.008>
- Ginting, E., M. Jusuf, dan St. A. Rahayuningsih. 2008. Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Delapan Klon Ubijalar Kuning/Orange Kaya Beta Karoten. *Fak. Pertanian Universitas Sebelas Maret, Solo-Jawa Tengah*. Hal 392-405.
- Griffin, J., J. Atherton, dan M. I. Page. 2013. *The Ammonolysis of Esters in Liquid Ammonia*. *Journal of Physical Organic Chemistry* 26 (12): 1032–1037.
- Gumelar A. I. 2014. Pengaruh Kombinasi Kadar Air dan Lama Penyimpanan Terhadap Viabilitas Benih Padi Sawah (*Oryza sativa L.*) Kultivar Inpar 10. *Jurnal Agrotektan*. Jilid 1 No. 1

- Handayani, L. Sri, W. dan Dian, H. 2023. Komparasi Proksimat Pada Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro dan Kedelai Impor. *Best Jurnal Agribisnis*. Hal: 773-779.
- Haryoko, M. N. Kurnianto. 2009. Pembuatan Tempe Saga (*Adenanthera Pavonina* L) Menggunakan Ragi Tepung Tempe Dan Ragi Instan. Skripsi. Fakultas Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Hasibuan, R. 2004. Mekanisme Pengeringan. Yogyakarta: Graha Sains.
- Hardiyanti, dan Khairun, N. 2019. Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Aceh.
- Haryadi. 1992. Bahan Tambahan Pangan. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Hellmund, M., K. Achazi, F. Neumann, Bala N. S. Thota, Nan Ma, dan R. Haag. 2018. *Systematic Adjustment of Charge Densities and Size of Polyglycerol Amines*. *J. Kimia Kemasan*, Vol. 40 No 1.
- Hertini R, Zulfahmi dan Yatim R. W. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. Bandar Lampung: Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Hernandez, J. A., Heyd, B., dan Trystram, G. 2008. *On-Line Assessment of Brightness and Surface Kinetics During Coffee Roasting*. *Journal of Food Engineering*, 87 (3), 314-322.
- Hidayat, A. 2020. Sistem Pengendali Suhu dan Kelembapan Pada Inkubator Tempe Berbasis Mikrokontroler. *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif*. Hal. 1103-1110.
- Ibrahim A. M., Yuniantha., dan Sriherfyna F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 530-541.
- Irawan D., dan K, Ridhuan. 2016. Pengaruh Temperatur Mesofilik Terhadap Laju Aliran Biogas dan Uji Nyala Api Menggunakan Bahan Baku Limbah Kolam Ikan Gurame. *Jurnal Teknik Mesin Univ. Muhammadiyah Metro*. Vol. 5 No. 2. <http://ojs.ummetro.ac.id/index.php/turbo>
- Irawati. 2008. Modul Pengujian Mutu 1. Cianjur (ID): Diploma IV PDPPTK. Vedca Cianjur.

- Iriany. 2017. Model Kinetika Ekstraksi Flavonoid dari Bayam Merah (*Alternanthera amoena V*). Jurnal Teknik Kimia. 6(4), pp. 8-14.
- Juniarti, Osmeli, D., dan Yuhemita. 2009. Kandungan Senyawa Kimia, Uji Toksisitas (*Brine Shrimp Lethality Test*) dan Antioksidan (1, 1-diphenyl-2-pikrilhidrazil) Dari Ekstrak Daun Saga (*Abrus precatorius L.*). Makara Journal of Science, 13(1): 50-54.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M. dan Mohamad, F. P. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Gorocho dan Tepung Ampas Tahu. Jurnal Technopreneur, 6 (2), 41-48.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press. 272 hlm.
- Kim, H.G., Kim, G.W., Oh, H.E., Yoo, S.Y., Kim, Y.O, dan Oh, M.S. 2011. *Influence of Roasting on The Antioxidant Activity of Small Black Soybean (Glycine max L. merrill)*. Food Science Technology 44: 992- 998.
- Kitumbe, S.P., Opota Onya, D., Tamba Vemba, A., Tona Lutete, G., Kambu Kabangu, O., Covaci, A., dan Cimanga Kanyanga, R. 2013. *Chemical Composition and Nutritive Value Study of the Seed Oil of Adenanthera pavonine L. (Fabeceae) Growing in Democratic Republic of Congo*. International Journal of pharmtech research, 5 (1), 2015-2016.
- Krishnan, H. B., Kim, S., Pereira, A. E., Jurkevich, A., dan Hibbard, B. E. 2022. *Adenanthera Pavonina, A Potential Plantbased Protein Resource: Seed Protein Composition and Immunohistochemical Localization of Trypsin Inhibitors*. Food Chemistry. 100253. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100253>
- Krisnantoko, D. 2012. Suplementasi Ekstrak Albumin dari Ekstraksi Ikan Gabus (*Ophilocephalus striatus*) Metode Pemanasan dan pH Isoelektrik Pada Pembuatan Kecap Kedelai (Kajian Konsentrasi Penambahan Ekstrak Albumin dan Suhu Pemasakan Kecap. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kristiadi, O. H., dan Arina. T. L. 2022. Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas Indonesia: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat. 2 (2): 48-56.
- Kumalasari, E., dan Prihandiwati, E. 2018. Analisis Kuantitatif Bakteri Coliform Pada Depot Air Minum Isi Ulang Yang Berada Di Wilayah Kayu Tangi Kota Banjarmasin. Jurnal Ilmiah Ibnu Sina, 3(1), 134-144
- Kumoro, K. C. 2019. Potensi biji Saga Pohon (*Adenanthera povonina, Linn*) Sebagai Bahan Baku Tempe; Sensori, Kualitas Gizi, Serat Pangan dan

- Kapasitas Antioksidan. Skripsi. Program Studi teknologi Hasil pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Kusumadewi, Sri., Hartati, S., Harjoko, A., dan Wardoyo, R. 2006. *Fuzzy Multi-Attribute Decision Making (FUZZY MADM)*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Kusumawati, I. G. A. W. 2019. Nilai Zat Gizi Makro dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) Kombinasi Biji Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Vol 5 No 2 hal. 486- 495.
- Laily. M. 2023. Karakteristik Fisikokimia *Chip* Wortel Dengan Beberapa Metode Pengeringan. Tesis. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., dan Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25 (4): 235-242.
- Lassonova, D. R., Johnson, L. A., Hammond, E. G., dan Beattie, S. E. 2008. *Evidence of An Enzymatic Source of Off Flavors In "Lipoxygenase-Null" Soybeans*. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 86, 59-64.
- Lelatobur., L. E. 2016. Optimasi Perebusan Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) Dalam Fermentasi Tempe. Skripsi. Universitas Kristen Setya Wacana.
- Liem, O. P., Hartono, A. K., Putri, B. E., dan Hartini, S. 2012. Asam Lignoserat Biji Saga (*Adenantha pavonina*) Sebagai Penurun Kolesterol Pada Telur Puyuh. *Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana*. 3 (1): 199-201.
- Lisa, M., Mustofa, L. dan Bambang, S. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3(3). <https://doi.org/10.21776/jkptb.v3i3.293>
- Liuspiani, A., Himayatul, I., Lestari, Y., Muspita, Z., dan Husni, M. 2020. Pengaruh Jenis Bahan Kemasan Terhadap Kualitas Organoleptik dan Daya Simpan Tempe Kedelai. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*. 4 (4): 521-524.
- Loesecke, H. W. V. 2012. *Drying and Dehydration of Food*. New York; Reinhold Publishing Corporation.
- Lubis, I. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.



- Mah J., Park Y., Jin Y., Lee J. H., dan Hwang H. J. 2019. *Bacterial Production and Control of Biogenic Amines in Asian Fermented Soybean Foods*. *Foods*. 8 (2): 85.
- Mailia, R. Bara Y., Yudi P., Saiful, R., dan Endang, S. R. 2015. Ketahanan Panas Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* dan Bakteri Pembentuk Spora Yang Diisolasi Dari Proses Pembuatan Tahu Di Sudagaran Yogyakarta. *Agritechnologi*, Vol. 35, No. 3.
- Mani, V., dan Ming, L. C. 2017. *Fermented Foods in Health and Disease Prevention Chapter 19: Tempeh and Other Fermented Soyben Products Rich in Isoflavones*. Academic Press. Cambridge, Massachusetts, United States.
- Mariod, A. A., dan Abdelwahab, S. I. 2012. *Sclerocarya Birrea* (Marula), *An African Tree of Nutritional and Medicinal uses: a review*. *Food Rev. Int.*, 28 (4): 375-388.
- Mastuti, R. 2008. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(2): 23-31.
- Mastuti R. 2016. *Metabolit Sekunder dan Pertahanan Tumbuhan*. Modul. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Jurusan Ilmu Biologi. Universitas Brawijaya.
- Masuku, A. M. 2014. Efektifitas Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Lama Blanching terhadap Parameter Kualitas Tepung Jambu Mete. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan* 7(2): 1-6.
- Maulana, A K. Tadjuddin N., Dewi T. D., dan Mamat P. 2019. Analisa Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) dengan Metode FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). *Jurnal Bionature*, Volume 20, Nomor 1.
- Maulana, A. R. 2021. Pengaruh Tingkat Naungan dan Ketersediaan Air Terhadap Pertumbuhan, Alokasi Produk Pertumbuhan dan Morfologi Bibit Tanaman Saga Pohon (*Adenantha pavonina* L.). Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Mayasari, N. 2010. Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam Sebagai Upaya Reduksi Oksalat Pada Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) *schott*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mega, A. K. S. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Moniharapon, E. Sandra J. N, dan Dina L. 2017. Karakterisasi Sifat Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.6 (1): 21-26.  
<http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno>.
- Muchsiri, M. 2014. Pengaruh Waktu Blanching dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Bekatul. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknologi Pangan* 3 (1), 17-27.
- Mujahid, M., Ansari, V. A., Sirbaiya, A. K., Kumar, R., dan Usmani, A. 2016. *An Insight of Pharmacognostic and Phytopharmacology Study of Adenanthera pavonina*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 8(2), 586-596.
- Murphy, P. A. 2008. *Soybean Proteins*. AOCS Press. Hal 229-267.  
[10.1016/B978-1-893997-64-6.50011-1](https://doi.org/10.1016/B978-1-893997-64-6.50011-1)
- Murtiningsih, E dan Musaddad. D. 2004. Teknik Pengeringan Dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *Jurnal Hortikultura*, 14 (2), 107-112.  
<https://doi.org/10.21082/jhort.v14n2.2004.p107-112>
- Mutmainah, S., A. Muktiani dan B.W.H.E. Prasetyono. 2015. Kajian Kualitas Nutrien Silase Total Mixed Ration Berbahan Dasar Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) yang Diensilase Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Buletin Nutrisi dan makanan Ternak* 11(1): 19-24.
- Navicha, W., Hua, Y., Masamba, K.G., Kong, X., dan Zhang, C. 2018. *Effect of soybean roasting on soymilk sensory properties*. *Br. Food J.* (120), 2832-2842.
- Nur Edi, D. 2022. Potensi Biji dan Daun Saga Pohon (*Adenanthera pavonina* L.) Sebagai Alternatif Bahan Pakan Ternak Unggas dan Ruminansia (Ulasan). *Jurnal Riset Dan Konseptual*, 7(2), 489-502.  
<http://dx.doi.org/10.28926/briliant>
- Nurhidayah. B, Soekendarsi, E., dan Erviani, A. E. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) dan Sisik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Collagen. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), 39-47
- Nursani, D. 2008. Pengeringan Lapisan Tipis Rimpang Temu Putih. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nwafor, F. I., Egonu, S. N., Nweze, N. O., dan Ohabuenyi, N. 2017. *Effect of Processing Methods on The Nutritional Values and Anti-Nutritive Factors of Adenanthera pavonina L. (Fabaceae) Seeds*. *African Journal of Biotechnology*, 16 (3), 106-112.

- Nzewi, D. dan Egbuonu, A. C. 2011. *Effect of Boiling and Roasting on The Proximate Properties of Asparagus Bean (Vigna sesquipedalis)*. African Journal of Biotechnology Vol. 10(54), pp. 11239-11244.
- Oktaviana, E., Hidayati, I. R., dan Pristianty, L. 2017. Pengaruh Pelarut Purifikasi Terhadap Kadar Fenolik Total Ekstrak Biji Kopi Hijau Arabika (*Coffea arabica* L.). Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia 4(2), 44-51.
- Onuegbu, N.C., Nworah, K.O., Essien, P.E., Nwosu, J.N. dan Ojukwu, M. 2013. *Proximate, Functional and Anti-Nutritional Properties of Boiled Ukpo Seed (Mucuna flagellipes) Flour*. Journal of Nigerian Institute of Food Science and Techonology. Vol. 31 No. 1.
- Pangastuti, H. A., Dian. R. A., dan Dwi. I. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Patras, A., B. K. Tiwari., dan N. P. Brunton. 2011. *Influence of Blanching and Low Temperature Preservation Strategies on Antioxidant Activity and Phytochemical Content of Carrots, Green Beans and Broccoli*. Food Science and Technology 44: 299-306.
- Pelczar M. J., dan Chan E. C. S. 2012. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Terjemahan Ratna Sri Hadioetomo. UI Press. Jakarta.
- Permatasari, A. A., Sumardianto dan L. Rianingsih. 2018. Perbedaan Konsentrasi Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 11 (1): 39-52.
- Prabasini, H., I. Dwi, dan R. Dimas. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dalam Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). Jurnal Teknosains 2(2): 93-102
- Prananda, M. I. 2018. Pengaruh Skarifikasi Terhadap Perkecambahan Benih Saga Pohon (*Adenanthera pavonina* L.). Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Pratiwi, I. R. W. 2023. Penetapan Kadar Senyawa Saponin Pada Batang dan Daun Beberapa Tanaman Pada Family *Asteraceae*. Makassar Natural Product Journal, 1(3) 18-21
- Purwanto. S. A. 2012. Industri Soda Kue. Wordpress. Jakarta

- Puspitasari, A. D., dan Ririn, L. W. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etil Asetat Daun Kersen (*Muntingia calabura*). Jurnal Pharmascience, Vol .04, No.02
- Puspitasari, A. D., Feristasari, F. A., dan Nouvia, G. A. F. 2019. Aktivitas Antioksidan, Penetapan Kadar Fenolik Total dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol, Etil Asetat, dan N-Heksan Daun Petai (*Parkia speciosa Hassk.*). Jurnal Ilmiah Teknosains. 5(1).
- Putranto. 2021. Pengaruh Suhu dan Jangka Waktu Pengeringan Wortel Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Wortel. Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan. Volume 2 (1).
- Putri, D. D., D. E. Nurmagustina, dan A. A. Chandra. 2014. Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antibakteri Kelopak Buah Rosela Merah dan Ungu Sebagai Kandidat *Feed Additive* Alami Pada Broiler. Jurnal penelitian pertanian Terapan. 14(3):174-180.
- Putri, D. D. 2018. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Leguminosa Pada Pembuatan Pakan Lengkap Fermentasi Berbasis Jerami Padi (*Oryza sativa*) Terhadap Kualitas Fisik, pH dan Nilai Nutrisi. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Putri, B. N. K., I Putu, S., dan Luh, P. T. D. 2021. Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Udayana.
- Rahayu. W. M., dan Endah. S. 2018. Evaluasi Komposisi Gizi dan Sifat Antioksidatif Kedelai Hitam Mallika (*Glycine max*) Akibat Penyangraian. Agroindustrial Technology Journal. Hal 82-90.
- Rakhmawati A., Atun S., dan Handayani S. 2018. Senyawa Bioaktif Potensial Yang Diisolasi Dari Boesenbergia Rotunda Sebagai Agen Antioksidan dan Antimikroba. Jurnal Farmakognosi. Vol 10. Hal 1
- Randa, A. 2017. Pemanfaatan NaHCO<sub>3</sub> Dalam Pembuatan Tempe Berbahan Baku Biji Nangka dan Biji Saga. JOM Faperta UR, 4(1), 3-7.
- Raskita S. 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan. Volume 1(1).
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., dan Anggraini, L. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 2 (1): 1-7.

- Ratnajunita., Nazaruddin., dan Moegiratul A. 2024. Analisis Mutu Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Tempe Kedelai dengan Penambahan Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*). EduFood, Vol. 2, No. 2, Hal. 64-77
- Risnawati, Y. 2015. Komposisi Proksimat Tempe yang Dibuat Dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rochmah, M. M., Ferdiansyah, M. K., Nurdyansyah, F., dan Ujjianti, R. M. D. 2020. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 7(4):42-52.  
DOI: [10.21776/ub.jpa.2019.007.04.5](https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.5)
- Rompas, R. H. 2012. Isolasi dan Identifikasi Flavonoid Dalam Daun Lamun (*Sringodium isoetifolium*). Pharmacon. 1(2): 59-62.
- Roy, M. K.; L. R. Juneja; S. Isobe; dan T. Tsushida. 2009. *Steam Processed Broccoli (Brassica oleracea) Has Higher Antioxidant Activity in Chemical and Cellular Assay Systems*. Food Chemistry 114: 263-269.
- Safnowandi. 2012. Pengawetan Makanan Untuk Mengendalikan Aktifitas Mikroba Perusak Makanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.  
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/16229> (Diakses 26-06-2024)
- Sadli. 2014. Analisis Kandungan Karbohidrat Lemak dan Protein Dari Biji Durian (*Durio zibenthinus Murr*) Dengan Variasi Waktu Fermentasi. Universitas Tadulako, Palu.
- Samard, S., Gu, O., dan Ryu, G H. 2019. Pengaruh Jenis Ekstruksi, Kecepatan Sekrup dan Penambahan Gluten Gandum Pada Karakteristik Fisikokimia dan Stabilitas Pemasakan Analog Daging. Jurnal Ilmu Pertanian Pangan. 99, 4922-4931.
- Samsurizal. 2023. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Mutu Biji Salak (*Salacca Zalacca*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 9, 31-40.
- Sapitri, V., U. S. Hastuti., dan A. Witjoro. 2018. Pengaruh Ragi Tempe dengan Variasi Substrat Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max (L) merill*) Serta Dosis Ragi Tempe Terhadap Kualitas Tempe Kedelai. Jurnal Ilmu Hayati. 1(2), 1-8.
- Sarastuti, Y. 2015. Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan. Universitas Brawijaya Malang.

- Sari, D. Y. 2018. Metode *Simple Additive Weighting* (SAW) Untuk Sistem Pendukung Keputusan Penyeleksian Peserta Program Pemberdayaan Masyarakat. *Teknokom*, 1 (1), 45-51.  
<https://doi.org/10.31943/teknokom.v1i1.21>
- Sari. R. K. 2023. Pengaruh Penambahan Ragi Tempe Premium Terhadap Sifat Sensori Tempe. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Saroh, S.Y., B. Sulistiyanto, M. Christiyanto dan C. S. Utama. 2019. Pengaruh Lama Pengukusan dan Penambahan Level Kadar Air Yang Berbeda Terhadap Uji Proksimat dan Kecernaan Pada Bungkil Kedelai, Gapek dan Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, Volume 17 Nomor 1.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Universitas Andalas. Press: Padang.
- Setiawan, A. W., dan Ristanto, N. 2016. Pengaruh Waktu Perendaman, Penambahan Soda Kue, Suhu Perebusan, dan Waktu Perebusan Pada Pembuatan Susu Biji Kecap. *Jurnal Inovasi Proses*, Vol. 1 No. 2.
- Sharma A., dan B. Giri. 2022. *Effect of Rhizoglossum fasciculatum and Paecilomyces lilacinus In the Biocontrol of Root-Knot Nematode, Meloidogyne incognita In Capsicum annum L.* *Communicative & Integrative Biology*. Volume 15(1).
- Simanjuntak, L. 2013. Penerimaan Panelis Terhadap Teh Herbal dan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Dengan perlakuan suhu Pengeringan. *Jurnal Sagu* 13 (2): 7-18.
- Sirait, J. 2019. Pengeringan dan Mutu Ikan Kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 13 (2): 303-313.
- Situmeang, J. H. M. 2019. Uji Antimikroba Ekstrak Daun Saga (*Adenanthera pavonina*) Pada Penekanan Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. Skripsi. Departemen Budidaya Hutan. Fakultas Kehutanan. Universitas Sumatera Utara.
- Situmorang, M., dan Purba, J. 2015. Inovasi Pembelajaran Berbasis Proyek Untuk Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa Pada Pengajaran Gugus Fungsi. Universitas Tanjung Pura, Pontianak: 506-513.
- SNI. 2015. SNI 3144: Tempe Kedelai. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sobari, E. 2019. *Dasar-Dasar Proses Pengolahan*. Polsub Press.
- Soetanto, H dan Kusmartono. 2021. *Ilmu Nutrisi Ternak Ruminansia (Tingkat lanjut)*. Cetakan Pertama. Malang. UB Press.

- Song, H., Wang, P., Li, C., Han, S., Lopez-Baltazar, J., Zhang, X., dan Wang, X. 2016. *Identification of Lipoxygenase (LOX) Genes from Legumes and Their Responses in Wild Type and Cultivated Peanut Upon Aspergillus flavus Infection*. Scientific Reports, 1-9.  
<https://doi.org/10.1038/srep35245>
- Sonip, A., Aprilina, E., Sagala, S. A. B., Risanti, M., Kurniati, M., dan Irzaman. 2015. Analisis Ikatan Molekul Protein (Gugus Fungsi C-N) pada Miselium Jamur Tiram Dengan Metode *Fourier Transform Infra-Red* (FTIR). Prosiding Seminar Nasional Fisika (E-Journal), IV, 1–6.
- Sugiran G. 2015. Efek Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.  
<http://jurnalmahasiswa.blogspot.com/>
- Suita, E. 2013. Saga Pohon (*Adenanthera pavonina* L). Kementerian Kehutanan. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Balai Penelitian Teknologi Perbenihan Tanaman Hutan.
- Suknia, S. L. 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. 1(3), 58-75.  
<https://doi.org/10.21093/sajie.v3i1.2780>.
- Suprapti M, L. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius: Yogyakarta.
- Sutikno, Marniza dan M. F. Yanti. 2015. Pengaruh Perlakuan Awal Basa dan Asam Terhadap Kadar Glukosa Reduksi Tandan Kosong Kelapa Sawit. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 20 (1): 1-10.
- Syafii., Abdul R. Z., Iskandar., dan M Fikri H. 2022. Uji Kekerasan (*Hardness Test*) Kayulapis Jenis Floorbase dengan Tiga Komposisi Finir dari Jenis Kayu Berbeda. Buletin LOUPE Vol. 18 No. 02.
- Syafrina, A. H, A. Norzaida, dan O. Noor Shazwani. 2017. *Rainfall Analysis in The Northern Region of Peninsular Malaysia*. International Journal of Advanced and Applied Sciences, 4(11) 2017, Pages: 11-16.
- Syafarina, M., Irham, T., dan Edyson. 2017. Perbedaan Total Flavonoid Antara Tahapan Pengeringan Alami dan Buatan pada Ekstrak Daun Binjai (*Mangifera caesia*). Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin.

- Syahrul S, R. Romdhani, dan Mirmanto M. 2016. Pengaruh Variasi Kecepatan Udara dan Massa Bahan Terhadap Waktu Pengeringan Jagung Pada Alat Fluidized Bed. *Dinamika Teknik Mesin*. Vol 6, No 2.
- Suprpto. 2004. Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (*Ipoema batatas* L.) dari Tiga Varietas, Prosiding, Jurnal Gizi dan Kesehatan. Vol.14, No.1. hal 220-228.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). Andalas University Press.
- Talogo, A. S. M. 2014. Pengaruh Waktu dan Temperatur Penyimpanan Terhadap Tingkat Degradasi Kadar Amoksisilin Dalam Sediaan Suspensi Amoksisilin Asam Klavulanat. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi. Jakarta.
- Tao, A., Zhang, H., Duan, J., Xiao, Y., Liu, Y., Li, J., Huang, J., Zhong, T., dan Yu, X. 2022. *Mechanism and Application of Fermentation to Remove Beany Flavor from Plant-Based Meat Analogs: A mini review*. *Frontiers in Microbiology*.  
<https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.1070773>
- Tewari, K., Kumari, S., Vinutha, T., Singh, B., dan Dahuja, A. 2014. *Gamma Irradiation Induces Reduction in The Off-Flavour Generation in Soybean Through Enhancement of Its Antioxidant Potential*. *J. Radioanal. Nucl. Chem.* 303, 2041-2051.
- Thidarat, S., Udomsak, M., Jindawan, W., Namphung, D., Suneerat, Y., Sawan, T., dan Pisamai, T. 2016. *Effect Of Roasting on Phytochemical Properties of Thai Soybeans*. *International Food Research Journal* 23 (2): 606-612.
- Tjahjadi, C dan H. Marta. 2011. Pengantar Teknologi Pertanian. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Triyono. A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseoulus radiatus* L). Seminar Rekeyasa Kimia dan Proses. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Truong, V. D. dan Mendoza, E. M. T. 1982. *Purification and Characterization of Two Lipoxygenase Isoenzymes from Cowpea (Vigna unguiculata (l) Walp)*. *J. Agric. Food Chem.* 30 (1): 54-60.



- Valderrama B, C., A. Rojas M, E. Gutiérrez, C. I. Rojas, M. A. Oaxaca, L. E. De la Rosa, R, dan M.E. Rodrigues, G. 2010. *Mechanism of Calcium Uptake in Corn Kernels During the Traditional Nixtamalization Process: Diffusion, Accumulation and Percolation*. Journal of Food Engineering 98: 126-132.
- Wahidah M R., dan Endah S. 2018. Evaluasi Komposisi Gizi dan Sifat Antioksidatif Kedelai Hitam Mallika (*Glycine max*) Akibat Penyangraian. Agroindustrial Teknologi Jurnal. Vol 2. No. 1  
<https://doi.org/10.21111/atj.v2i1.2817>
- Wang, N., Hatcher, D.W., dan Gawalko, E.J. 2008. *Effect of Variety and Processing on Nutrients and Certain Antinutrients in Field Peas (Pisum sativum)*. Food Chem. 111: 132-138.
- Wardatun, S., Miranti, M., dan Ardiansyah. 2013. Potensi Antioksidan dan Kadar Polifenol Sari Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Cav.) Hasil Pasteurisasi. Journal of Food Manufacturing Efficiency vol 2 (1), Pp 45-48.
- Widagdo, K. 2007. Pengaruh Perlakuan Pemanasan terhadap Kadar Amilosa dan Serat Pangan Beras Merah Organik. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata. Semarang.
- Widyasanti, Asri, R. Asri N. R, dan Sarifah N. 2018. Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Leder Buah (*Fruit Leather*) Terong Belanda (*Chyphomandra beta ceae Sendt*). Jurnal Pangan dan Gizi 8(2):105-18.
- Wilandika, L dan Vita, P. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktifitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Elektrik Oven. Jurnal Metana. Vol 13(2): 37-44.
- Winarni., Sunarto, W., dan Mantini, S. 2010. Penetralkan dan Adsorbsi Minyak Goreng Bekas Menjadi Minyak Goreng Layak Konsumsi. Jurusan Kimia. Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2010. Enzim Pangan (edisi revisi). M-Brio Press. Jakarta.
- Winarwi. 2006. Uji Viabilitas Bakteri dan Aktivitas Enzim Bakteri Proteolitik Pada Media Pembawa Bekatul. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Yazid, E., dan Nursanti, L. 2006. Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset. Halaman 65-68.

Yemenicioaylu, A., Azkan, M., Velioaylu, S. dan Cemeroaylu, B. 1997. *Thermal Inactivation Kinetics of Peroxidase and Lipoxygenase from Fresh Pinto Beans (Phaseolus vulgaris)*. European food research and technology. Vol. 206 (4). 294- 296.

Yuningsih, S. 2006. *Isolasi dan Karakterisasi Protease Dari Bakteri Isolat Natto*. Institut Pertanian Bogor.

Zarnowskia, R., Anna J., Milan C., Tibor C., Joe Fontained., Tibor J., Mohamed C. M. Iqbalf., Anne Grandmougin-Ferjanid., Arkadiusz Kozubekb., dan Stanislaw J. Pietra. 2004. *The Oil of Adenanthera pavonina L. Seeds and its Emulsions*. Naturforsch. 59 c, 321D326.

Zhang, Z., Elfalleh, W., Dia, S., Tang, M., Zhao, J., Wu, Z., Wang, J., dan Sun, H. 2018. *Efek Pemanasan Dan Sistein Pada Sifat Fisikokimia Dan Rasa Produk Reaksi Peptida Kedelai Maillard*. Int. J.Biol. makromol. 120, 2137–2146.

