

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 3144: 2015. Tempe Kedelai. Jakarta.
- Agustina, W. 2005. Profil Kandungan Daidzein dan Genistein pada Tempe Gembus selama Proses Fermentasi. [Skripsi]. Solo: Jurusan Kimia. Universitas Sebelas Maret.
- Alcantara, G. B., Barison, A., Santos, M. D. S., Santos, L. P., De Toledo, J. F., dan Ferreira, A. G. 2010. Assessment of Genetically Modified Soybean Crops and Different Cultivars by Fourier Transform Infrared Spectroscopy And Chemometric Analysis. *Orbital: The Electronic Journal Of Chemistry*.
- Alfiani, A., dan Sasria, N. 2023. Pengaruh *Carboxymethyl Celullose* terhadap Karakteristik Bioplastik Menggunakan Tandan Kosong Kelapa Sawit dan Pati Ampas Tahu. *Jurnal Integrasi Proses*, 12(1), 12-16.
- Amaro, M., Ariyana, M. D., Rahayu, T. I., Handayani, B. R., dan Nazaruddin, N. 2023. Upaya Peningkatan Nilai Ekonomis Ampas Tahu dengan Pelatihan Pembuatan Tempe Ampas Tahu. *Jurnal Pepadu*, 4(1), 158-164.
- Amin, M. 2022. Pengaruh Penambahan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Kandungan Kimia dan Beta-glukan Tempe Gembus. [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Amirvaresi, A., dan Parastar, H. 2023. Miniaturized NIR Spectroscopy and Chemometrics: a Smart Combination to Solve Food Authentication Challenges. *Frontiers In Analytical Science*, 3, 1118590.
- Ananda, M. K., Sutiadiningsih, A., dan Pangesthi, L. T. 2024. Pembuatan Roullade Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) Tempe Gembus dengan Layer Daun Semanggi (*Marsilea drummondii*) Ditinjau Sifat Organoleptik. *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(4), 106-126.
- Andayani, R., Kesumaningrum, D., Nisa, T., Husni, E., Suryati, S., Syofyan, S., dan Dachriyanus, D. 2023. Analisis Rendang Daging Sapi dan Daging Babi Hutan Menggunakan Metode Spektroskopi FTIR Kombinasi Kemometrik untuk Autentikasi Halal. *JSFK (Jurnal Sains Farmasi & Klinis)*, 10(1), 78-88.
- Anggriyani, V. 2019. Deteksi Adulterasi Madu Menggunakan Spektrofotometri *Near Infrared* (NIR) dan Kemometrik. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Jember.
- Arham, Z., Kurniawan, K., Anhusadar, L., dan Ismaun, I. 2021. Spectroscopic Analysis of Tempeh Protein Content During the Production Process. *International Journal of Transdisciplinary Knowledge*, 2(1), 51-62.
- Ari, R., dan Priambudi, A. Y. 2020. Analisis Kualitas Tempe di Pasar Baruga Kendari. *Sultra Journal of Agricultural Research*, 1(1), 54-68.
- Asbur, Y. dan Khairunnisyah, K. 2021. Tempe sebagai Sumber Antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *AgriLand: Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183-192.

- Astawan, M., Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., dan Wresdiyati, T. 2020. Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. *Jurnal Pangan*, 29(1), 45-54.
- Azizah, M., dan Kirom, A. 2023. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Diolah Kembali menjadi Bahan Pangan (Tempe Gembus). *Social Science Academic*, 559-568.
- Barth, A. 2007. Infrared Spectroscopy of Proteins. *Biochimica et Biophysica Acta (BBA)-Bioenergetics*, 1767(9), 1073-1101.
- Barus, T., Widyah, W., Wicaksono, W. A., dan Prasasty, V. D. 2021. Identifikasi Bakteri yang Berperan dalam Pengasaman Kedelai dalam Fermentasi Tempe Berdasarkan Sekuen 16S rDNA. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 71-77.
- Codex Alimentarius. 2013. *Regional Standard For Tempe Codex 313r-2013*.
- Damanik, R. N. S., Pratiwi, D. Y. W., Widyastuti, N., Rustanti, N., Anjani, G., dan Afifah, D. N. 2018. Nutritional Composition Changes During Tempeh Gembus Processing. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 116: 012026. IOP Publishing.
- Davarcioğlu, B. 2010. FTIR Spectroscopic Techniques for Quantitative Characterization by Abrasion with Potassium Bromide. *International Journal of Natural & Engineering Sciences*, 4(2).
- Dwianto, S. A., Meitiniarti, V. I., Sukmana, A. B. A., dan Dewi, L. 2024. Penambahan Biji Chia (*Salvia hispanica* L.) pada Fermentasi Tempe Kedelai dalam Peningkatan Aktivitas Antioksidan dan Nilai Kesukaan. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 155-163.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Dwivedi, G. R., dan Sisodia, B. S. 2019. Secondary Metabolites: Metabolomics for Secondary Metabolites. In *New and Future Developments in Microbial Biotechnology and Bioengineering*, 333-344. Elsevier.
- Fazrin, H., Dharmawibawa, I. D., dan Armiani, S. 2020. Studi Organoleptik Tempe dari Perbandingan Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) Sweet) dengan Berbagai Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi sebagai Bahan Penyusunan Brosur. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(1), 39-47.
- Friskayanti, R. 2018. *Isolasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri Penghasil Enzim Protease pada Tempe Gembus Pasca Fermentasi 4 Hari Berdasarkan Analisis Gen 16S rRNA*. [Doctoral Dissertation]. Semarang: Analisis Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Gracelia, K. D. dan Dewi, L. 2022. Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) pada Fermentasi Tempe sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 25-31.

- Hanifa, L. N., Gama, S. I., dan Rijai, L. 2019. Kandungan Metabolit Sekunder Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* 10, 122-125.
- Hanwar, D., Suhendi, A., Trisharyanti, I., Santoso, B., dan Safitri, M. 2015. Analisis Profil Metabolit Sekunder Ekstrak Lempuyang Emprit dengan Kromatografi Gas-Spektroskopi Massa. *Prosiding University Research Colloquium*.
- Harmayani, E., Santoso, U., dan Gardjito, M. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat* Vol. 1. UGM Press.
- Hikma, N., Burhan, A., Megawati, M., Ulfah, N., dan Awaluddin, A. 2023. Analisis Profil Metabolit Ekstrak Etanol Daun Temelekar (*Coptosapelta tomentosa Valetton ex K. Heyne*) dengan Metode Spektroskopi FT-IR yang Dikombinasi dengan Kemometrik. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 20(2), 137-140.
- Inayatul, W. O., Muchlissin, S. I., Mukaromah, A. H., Darmawati, S., dan Ethica, S. N. 2018. Isolasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri Penghasil Enzim Protease *Pseudomonas Stutzeri* ISTD4 dari Tempe Gembus Pasca Fermentasi 1 Hari. In *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional*, 1(1).
- Indah, D. R., Hatimah, H., dan Hulyadi, H. 2021. Efektivitas Ampas Tahu sebagai Adsorben Logam Tembaga pada Air Limbah Industri. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 9(2), 57-66.
- Irnawati, I., Riswanto, F. D. O., Riyanto, S., Martono, S., dan Rohman, A. 2021. The Use of Software Packages of R Factoextra and Factominer and Their Application in Principal Component Analysis for Authentication of Oils. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*, 1-10.
- Isnawati, M., Wijaningsih, W., dan Tursilowati, S. 2021. *Tempe Gembus: Pengolahan dan Potensi Gizi*. Penerbit NEM.
- Iswari, R. S., Arini, F. A., Sandra, L., Purwaningsih, D., dan Yuniastuti, A. 2022. *Biokimia Gizi*. Jakarta: Galiono Digdaya Kawthar.
- Jannah, U. Q. A. Y. N., Hidayati, D., dan Jakfar, A. A. 2016. Karakteristik Sensoris dan Kimia pada Abon Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) dengan Penambahan Tempe. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(1), 48-54.
- Jayanti, E. T. 2019. Kandungan Protein Biji dan Tempe Berbahan Dasar Kacang-Kacangan Lokal (*Fabaceae*) Non Kedelai (Seeds and Tempeh Protein Content From Non Soybean *Fabaceae*). *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 7(1), 79-86.
- Junaedi, J. 2021. Kualitas Nutrisi Ampas Tahu yang Difermentasi dengan Penambahan Level *Aspergillus niger* yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

- Junot, C., dan Fenaille, F. 2019. Metabolomics using Fourier Transform Mass Spectrometry. In *Fundamentals and Applications of Fourier Transform Mass Spectrometry* (pp. 325-356). Elsevier.
- Kadar, A. D., Aditiawati, P., n, M., Putri, S. P., dan Fukusaki, E. 2018. Gas Chromatography Coupled with Mass Spectrometry-Based Metabolomics for the Classification of Tempe from Different Regions and Production Processes in Indonesia. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 126(3), 411-416.
- Karlinasari, L., Sabed, M., Wistara, N. J., Purwanto, A., dan Wijayanto, H. 2012. Karakteristik Spektra Absorbansi NIR (*Near Infra Red*) Spektroskopi Kayu Acacia Mangium Willd pada 3 Umur Berbeda. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 6(1), 45-52.
- Khaq, M. A. R. 2018. Kandungan Asam Lemak Tidak Jenuh Omega 3 pada Tempe Kedelai dengan Penambahan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). [Skripsi]. Jember: Jurusan Biologi. Universitas Jember.
- Kilo, A. K. I. Ishak I. Weny. J. M. 2012. Analisis Kadar Asam Linoleat dan Asam Linolenat Pada Tahu dan Tempe yang Dijual di Pasar Telaga secara GC-MS. *Jurnal Sainstek*, 6 (06).
- Kustyawati, M. E., Filli, P., Daniel, S., dan Agus, W. 2014. Modifikasi Warna, Tekstur dan Aroma Tempe Setelah Diproses dengan Karbon Dioksida Superkritik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25 (2).
- Laurita, A. C. 2018. *Pengaruh Jenis Bahan Baku i/dan Metode Pemasakan yang Digunakan pada Pembuatan Tempe terhadap Rasa dan Sifat Fisik Tempe*. [Skripsi]. Purwokerto: Program Studi Agroteknologi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Mahardika, A., Dewi, L., Puspita, D., dan Rondonuwu, F. F. 2021. Pemanfaatan Tepung Agar sebagai Pembungkus Protein Ikan pada Tempe. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 80-88.
- Mastuti, T. S., dan Fardiaz, D. 2019. Profil Senyawa Polar Tiga Jenis Minyak Goreng selama Penggorengan Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1).
- Melvia, S., Gustini, H. S., dan Agung, N. 2023. Analisis Kemometrik Profil Spektrum Fourier Transform Infrared Buah Lada Hitam (*Piper nigrum* L.) dari Beberapa Daerah di Indonesia. *Pharmacoscrypt*, 6(1), 79-90.
- Moensaku, E., Sine, Y., dan Pardosi, L. 2021. Isolasi dan Identifikasi Kapang *Rhizopus* pada Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 8(2), 61-69.
- Moona, F. 2023. *Uji GCMS Profil Asam Lemak pada Tempe yang Ditambahkan Kemiri sebagai Potensi Nutrisi Fungsional Penderita DM Tipe 2*. [Doctoral Dissertation]. Mataram: Fakultas Kedokteran. Universitas Mataram.
- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu dan Suhu Pemeraman terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 2(2).

- Muniroh, A. 2023. Penggunaan Ragi Tempe pada Fermentasi Padat terhadap Kandungan Asam Fitat dan Asam Amino Esensial Bahan Pakan Ikan. [Bachelor's Thesis]. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Naisali, H., dan Wulan, S. N. 2020. Karakteristik Sensori Tempe Kacang Tunggak Hitam dan Tempe Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 29-35
- Novilda, C. A., dan Marcellia, S. 2023. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder Menggunakan GC-MS pada Ekstrak Metanol Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Menggunakan Metode Ekstraksi Refluks dan Perkolasi. [Skripsi]. Farmasi.
- Novyani, Z. 2022. Analisis Metabolomik Tiga Belas Kacang-Kacangan (Legum) Lokal Menggunakan Instrumen FTIR. [Skripsi]. Bandung: Program Studi Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nunes, M. A., Rodrigues, F., Vinha, A. F., Alves, R. C., dan Oliveira, M. B. P. 2018. Nutrigenomics and Polyphenols. In *Polyphenols: Properties, Recovery, and Applications* (pp. 103-132). Woodhead Publishing.
- Nurkhasanah, Bachri, M. S., dan Yuliani, S. 2023. *Antioksidan dan Stres Oksidatif*. Yogyakarta: UAD Press.
- Nusantara, F. J. P., dan Putri, S. P. 2018. Metabolomik Mikrobiologi. *Bunga Rampai Forum Peneliti Muda Indonesia*.
- Oktaria, W. 2023. Pre-Treatment Ampas Tahu Menggunakan Ragi Tempe untuk Meningkatkan Biodegradability Ampas Tahu. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Pambudi, A., Farid, M., dan Nurdiansah, H. 2017. Analisa Morfologi dan Spektroskopi Infra Merah Serat Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) Hasil Proses Alkalisasi Sebagai Penguat Komposit Absorpsi Suara. *Jurnal Teknik ITS*, 6(2), F435-F440.
- Pavia, D. L., Lampman, G. M., Kriz, G. S., dan Vyvyan, J. R. 2015. *Introduction to Spectroscopy*. Washington: Departement of Chemistry Western Washington University Bellingham.
- Pramono, Y. B., Nawangsasi, I. R., Hintono, A. H., dan Paramita, V. P. 2018. Studi Kerusakan Protein dalam Emulsi Ganda Air-dalam-Minyak-dalam-Air Natrium Klorida Menggunakan Instrumen Fourier Transform Infrared Spectroscopy. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1).
- Pratama, R. I., Sumaryanto, H., Santoso, J., dan Zahirudin, W. 2012. Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah di Indonesia dengan Menggunakan Metode *Quantitative Descriptive Analysis*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 7(2), 117-130.
- Prativi, M. B. N., Astuti, D. I., Putri, S. P., Laviña, W. A., Fukusaki, E., dan Aditiawati, P. 2023. Metabolite Changes in Indonesian Tempe Production from Raw Soybeans to Over-Fermented Tempe. *Metabolites*, 13(2), 300.

- Pujiasmoro, C. dan Kadarohman, A. 2023. Determination of Optimum Programmed Temperature for Fatty Acid Analysis of *Chlorella* Microalgae Extract Using GCMS Instrument. *Unesa Journal of Chemistry*, 12(1), 20-25.
- Purnamawati. 2023. *Mekanisme Kerja Protein dalam Mendukung Fungsi Sel*. Jakarta: Universitas Kristen Krida Wacana. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan.
- Putri, S. P., Nusantara, F. J. P., dan Putri, S. E. 2017. Aplikasi Pendekatan Metabolomik untuk Ilmu Pangan dan Mikro-biologi. *Bunga Rampai Forum Peneliti Muda Indonesia*.
- Qirom, A. K. K., Marliani, L., dan Kusriani, R. H. 2017. HPLC *Fingerprint Analysis* Ekstrak dan Produk Rimpang Temu Putih (*Curcuma zedoaria* (Christin) Roscoe). *Jurnal Farmasi Galenika*, 4(Edisi Khusus), 1-7.
- Raharjo, H. T., dan Anggraini, D. I. 2023. Efektivitas Ekstrak Etanol Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.) sebagai *Chelating Agent* Logam Berat Kadmium. *Cendekia Eksakta*, 8(1).
- Rahayu, N. A., Cahyanto, M. N., dan Indrati, R. 2019. Pola Perubahan Protein Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) selama Fermentasi Tempe Menggunakan Inokulum Raprime. *Agritech*, 39(2), 128-135.
- Rahmah, N. 2021. Alternatif Pangan Fermentasi dalam Pemenuhan Pangan di Masa Pandemi Covid-19. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*.
- Rahmawati, D., Astawan, M., Putri, S. P., dan Fukusaki, E. 2021. Gas Chromatography-Mass Spectrometry-Based Metabolite Profiling and Sensory Profile of Indonesian Fermented Food (Tempe) from Various Legumes. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 132(5), 487-495.
- Rahmawati, A., Kuswandi, B., dan Retnaningtyas, Y. 2015. Deteksi Gelatin Babi pada Sampel Permen Lunak Jelly Menggunakan Metode *Fourier Transform Infra Red* (FTIR) dan Kemometrik. *Pustaka Kesehatan*, 3(2), 278-283.
- Ratnasari, I. A. 2016. Analisis Kandungan Lemak Anjing dalam Bakso yang Beredar di Pasar Wage Purwokerto Menggunakan *Fourier Transform Infrared* (FTIR) yang Dikombinasi dengan Kemometrik sebagai Autentikasi Halal. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Risal, Y. 2020. Analisis Kemometrik Senyawa Inhibitor Tirosinase Menggunakan Spektrofotometer IR (FTIR). *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 24(2), 59-62.
- Risal, Y. 2022. *Analisis Kemometrik Berdasarkan Spektra Infra Merah (IR) dan Uji Aktivitas Senyawa Inhibitor Tirosinase*. [Doctoral Dissertation]. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Rokhmah, L. N. (2008). Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna pruriens*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

- Saktiono, S. S., Kusumaningrum, S. B. C., Susilaningrum, D. F., Widiyastuti, P. A., Lestari, W., Arifa, S. U., dan Oktaviani, R. P. I. R. 2023. Analisis Vitamin C, Sifat Fisik, dan Sifat Organoleptik Tempe Berbahan Dasar Kedelai Kuning (*Glycine max* L), Kedelai Hijau (*Glycin max* (L) Merrill), Kedelai Hitam (*Glycine soja* (L) Merrit). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(2), 113-121.
- Sari, D. R., Wisaniyasa, N. W., Pratiwi, I. D. P. K. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Tahu dengan Terigu terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 4(1).
- Sari, R. S., Nuryanto, N., dan Widiyanto, A. 2021. Temperature and Humidity Control System for Tempe Gembus Fermentation Process Based on Internet of Things. *Urecol Journal. Part G: Multidisciplinary Research*, 1(1), 39-45.
- Sarroh, S., Handayani, D., dan Putri, D. H. 2019. Test the Quality of Petai Seed Flavor (*Parkia speciosa* Hassk.) Fermentation Results Using Tempe Yeast. *Serambi Biologi*, 4.
- Setyowati, T. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena terhadap Karakteristik Daging Tiruan Berbahan Dasar Tempe Gembus dan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*). [Skripsi]. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Sholeha, F. 2018. Kualitas Gizi Tempe dari Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) dengan Perbedaan Waktu Fermentasi. [Doctoral Dissertation]. UIN Raden Intan Lampung.
- Sidiq, M., Mappiratu, M., dan Nurhaeni, N. 2016. Kajian Kandungan Fenolat dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Tempe Gembus dari Berbagai Waktu Inkubasi. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 2(3).
- Sine, Y., dan Soetarto, E. 2020. Kualitas Tempe Gude (*Cajanus cajan* (L) Millps.) Berdasarkan Karakteristik Morfologi dan Lama Waktu Fermentasi. *Indigenous Biologi: Jurnal Pendidikan dan Sains Biologi*, 3(3), 96-102.
- Siregar, Y. D. I., Heryanto, R., Lela, N., dan Lestari, T. H. 2015. Karakterisasi Karbon Aktif Asal Tumbuhan dan Tulang Hewan Menggunakan FTIR dan Analisis Kemometrika. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(2), 103-116.
- Sukkasem, C., Machikowa, T., Tanthanuch, W., dan Wonprasaid, S. 2015. Rapid Chemometric Method for the Determination of Oleic and Linoleic Acid in Sunflower Seeds by ATR-FTIR Spectroscopy. *Chiang Mai J. Sci*, 42(4), 930-938.
- Sulistiyani, M., dan Huda, N. 2018. Perbandingan Metode Transmisi dan Reflektansi pada Pengukuran Polistirena Menggunakan Instrumentasi Spektroskopi Fourier Transform Infra Red. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(2), 195-198.
- Sunarti, S., Salamah, N., Sul Khan, M., Rachmawati, B., Safitri, R. A., Nugrohowati, A. K., dan Aminin, A. L. 2022. Pengaruh Suhu Penguapan Ekstrak Terhadap

- Aktivitas Antoksidan dan Antiglikasi Ekstrak Tempe Kedelai dan Tempe Gembus. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(1), 77-84.
- Surbakti, A. B., Rahayu, S. P., PA, S. M. B., dan Ginting, R. B. 2020. Sistem Aplikasi Logika Fuzzy Untuk 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.
- Syahadi, A., Suhartatik, N., dan Widanti, Y. A. 2022. Karakteristik Fisikokimia Tempe Ampas Tahu-Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(2), 125-130.
- Syukri, D., Thammawong, M., Naznin, H. A., Kuroki, S., Tsuta, M., Yoshida, M., dan Nakano, K. 2018. Identification of a Freshness Marker Metabolite in Stored Soybean Sprouts by Comprehensive Mass-Spectrometric Analysis Of Carbonyl Compounds. *Food Chemistry*, 269, 588-594.
- Triwibowo, R. 2011. Kajian Perubahan Biokimiawi Stakhiosa dan Asam Lemak Essensial pada Tempe Kedelai (*Glycine max*) selama Proses Fermentasi. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Triyono, M., Nazaruddin, N., dan Werdiningsih, W. 2017. Uji Aktivitas Inokulum Tempe dari Bahan Limbah Kulit Pisang terhadap Mutu Tempe Kedelai. *Pro Food*, 3(1), 200-206.
- Vasdazara, O. L., Ardhyanta, H., dan Wicaksono, S. T. 2018. Pengaruh Penambahan Serat Cangkang Kelapa Sawit (*Palm Kernel Fiber*) Terhadap Sifat Mekanik dan Stabilitas Termal Komposit Epoksi/Serat Cangkang Kelapa Sawit. *Jurnal Teknik ITS*, 7(1), F119-F123.
- Wafi, A., Atmaja, L., dan Ni'mah, Y. L. 2020. Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Film Gelatin-Khitosan. *Alchemy: Journal of Chemistry*, 8(1), 1-8.
- Wahyuni, E. 2023. Pengaruh Penambahan Serbuk Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Mutu Tempe Mendoan Mentah. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Wijaya, J. C., dan Yuniarta, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tempe Gembus (Kajian Konsentrasi dan Lama Inkubasi dengan Enzim)[In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 96-107.
- Winanti, R., Bintari, S. H., dan Mustikaningtyas, D. 2014. Studi Observasi Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi. *Life Science*, 3(1).
- Wiradinata, R., Budiastra, I. W., dan Widodo, S. 2019. Modifikasi Instrumen NIR untuk Penentuan Kandungan Kimia Bahan Organik secara Cepat dan Non Destruktif. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 7(1), 49-56.
- Xiao, J. F., Zhou, B., dan Resson, H. W. 2012. Metabolite Identification and Quantitation in LC-MS/MS-based Metabolomics. *TrAC Trends in Analytical Chemistry*, 32, 1-14.