

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S., Rosadi, R. A. B., & Dian Novita, D. (2022). Pengaruh Irigasi Defisit Stadia Pembangunan Terhadap Hasil Dan Produktivitas Air Tanaman Kedelai Varietas Anjasmoro (*Glycine Max* (L). *Merr* Var. *Anjasmoro*). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(1), 54–60. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/ABE/index>
- Alfaridz, F., & Amalia, R. (2019). Review Jurnal: Klasifikasi dan Aktivitas Farmakologi dari Senyawa Aktif Flavonoid. *Farmaka*, 3, 1–9.
- Anand, A., Khurana, N., Kumar, R., & Sharma, N. (2023). Food for the mind: The Journey Of Probiotics From Foods To Anti-Alzheimer's Disease Therapeutics. *Food Bioscience*, 51(October 2022), 102323. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.102323>
- Anggraeni Putri, P., Chatri, M., & Advinda, L. (2023). Karakteristik Saponin Senyawa Metabolit Sekunder pada Tumbuhan. *Serambi Biologi*, 8(2), 251–258.
- Ardi, J., Akrinisa, M., Jaya, K., Empat, S., & Bakti, A. (2019). Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas Comosus* (L) *Merr*) Di Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agroteknologi*, 4 (1).
- Aryanta, I. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1), 44-50. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. (2021). Tempe Sebagai Sumber Antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183–192.
- Astuti, N. (2009). *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai ang Dibungkus Plastik*. Universitas muhammadiyah Surakarta.
- Astuti, S. (2008). Isoflavon Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 13(2), 126–136.
- Astwan, M., Tufik, W., Sri, W., Siti, B., & Nadya, I. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*. 22 (3).
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2023). *Distribusi Perdagangan Komoditas Kedelai Indonesia 2023*. Diakses pada 19 Maret 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/publication/2023/11/22/240a70a50154f74d4e2381d0/distribusi-perdagangan-komoditas-kedelai-indonesia-2023.html>
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2019). *Impor Kedelai menurut Negara Asal Utama, 2017-2022*. Diakses pada 17 Februari 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNSMx/impor-kedelai-menurut-negara-asal-utama--2017-2022.html>

- Bait, Y., Umar, D. P., Mokodompit, K. A., Abdullah, M., Modanggu, L. W., & Usman, N. (2022). Analisis Mutu Irisan Buah Nanas Beku Selama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(1), 43–53.
- Bepary, R. H., Roy, A., Pathak, K., & Deka, S. C. (2023). Biochemical Composition, Bioactivity, Processing, And Food Applications of Winged Bean (*Psophocarpus Tetragonolobus*): A Review. *Legume Science*, 5(3), 1–20. <https://doi.org/10.1002/leg3.187>
- BSN. (2009). Standar Nasional Indonesia Tempe Kedelai. Sni, 3144, 2009.
- Butreddy, A., & Norendor, D. (2021). Ketidakstabilan Protein Terapeutik- Tinjauan Umum Tentang Stres, Mekanisme Stabilisasi dan Teknik Analisis yang Terlibat Dalam Protein Liofilisasi. *Jurnal Internasional Makromolekul Biologi*, 167 (15).
- Cempaka, L., Widyana, M. A., & Astuti, R. M. (2020). Karakteristik Sensori dan Analisis Mikroba Tempe Segar Beraneka Rasa. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(1), 43–58.
- David, Wahyudi dan Firmansyah, D. (2020). *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis*. Universitas Bakrie Press.
- Dewi, K., Karnila, R., & Loekman, L. (2016). *Pengaruh Penambahan Crude Enzim Bromelin Berbeda Terhadap Kualitas Kecap Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. Universitas Riau.
- Duniaji, A. S., Wisaniyasa, W., Puspawati, N. N., & Indri, N. M. H. (2019). Isolation and Identification of *Rhizopus oligosporus* Local Isolate Derived from Several Inoculum Sources. *Journal Curr Microbiol*, 8(9), 1085–1098.
- Dwianingsih, E. (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.
- Dzulqaidah, I., Zanuba, R. B., Siti, A., Alwi, F., & Putri, A. R. (2021). Ekstraksi dan Uji Aktivitas Enzim Bromelin Kasar Dari Buah Nanas. *Jurnal Agroteknologi dan Proses Pangan*, 1(2).
- Eagleton, G. E. (2020). Review: Winged Bean (*Psophocarpus tetragonolobus*) Cropping Systems. *Biodiversitas*, 21(12), 5927–5946. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d211258>

- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23 (2), 134–144.
- Fawwaz, M., Natalisnawati, A., & Baits, M. (2017). Kadar Isoflavon Aglikon pada Ekstrak Susu Kedelai dan Tempe. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 152–158. <http://www.industria.ub.ac.id>
- Ghassani, A., & Raudiana. (2022). *Formulation of Flavour Enhancer From Shitake Mushroom with Addition of Macarel Fish and Dregs Tofu Hydrolysates. Indonesian Journal of Chemical Science*, 11 (3).
- Halkman, B., & Kadir, H. (2014). *Indicatoor Organisms Encyclopedia of Food Microbiology*. Pages 358-363. Ankara, Turkey.
- Handayani, T., Kusmana., Liferdi., & Hidayat. (2015). Karakterisasi Morfologi dan Evaluasi Daya Hasil Sayuran Polong Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) (Yield Potential Evaluation and Characterization of Pod Vegetables Winged Bean). *Jurnal Hortikultura*, 25(2), 126–132.
- Handito, D. (2019). *Pangan Fungsional (I)*. Mataram University Press.
- Hardianti, S. (2018). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Terhadap Nilai Protein Dan Cita Rasa Pada Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Hasan, H., Ain Thomas, N., Hiola, F., Nuzul Ramadhani, F., & Ibrahim, A. S. (2022). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Kulit Batang Matoa (*Pometia pinnata*) Dengan Metode 1,1-Diphenyl-2 picrylhidrazyl (DPPH). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 2(1), 67–73. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v2i1.10995>
- Hernando, D., Dian, S., & Kusuma, A. (2015). Kadar Air dan Total Mikroba Pada Daging Sapi di Tempat Pematangan Hewan Bandar Lampung. *Jurnal Peternakan*, 3(1).
- Hikal, W., Abeer, M., Hussein, H., & Amra, B. (2021). Pineapple (*Ananas comosus* L. Meer.), Waste Streams, Characterisation And Valorisation: An Overview. *Journal of Ecology*, 11(6).
- Hotmian, E., Elly, S., Fatmawali., & Trina, T. (2021). GC-MS (Gas Chromatography -Mass Spectrometry) Analysis of Nut Grass Tuber (*Cyperus rotundus* L.) Methanolic Extract. *Jurnal Pharmacon*. 10 (2).
- Iskandar, T., & Desi, W. (2009). Pengaruh Enzim Bromelin dan Waktu Inkubasi pada Proses Hidrolisis Ikan Lemuru Menjadi Kecap. *Jurnal Buana Sains*, 9 (2).
- Isnaeni, N. (2020). *Enzim*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia.

- Istiani, Y. (2010). *Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. Tesis. Program Pasca Sarjana. Universitas Sebelas Maret.
- Jha, A. K. (2021). *Pineapple (Ananas comosus L. Merr.)*. Jaya Publishing House.
- Karim, H. A. (2019). Kajian Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kedelai (*Glycine max L.*) Pada Pemberian Pupuk Organik Bioslurry Kotoran Sapi. *Jurnal Agropiantae*, 8(2), 1–6.
- Kartika, Y. (2009). *Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Khalili, R., Emynur, S., Norhayati, A. H., Mohd Fatahudin, I., Rahimah, R., Norkamaliah, H., & Nor Azimah, A. (2013). Total Phenolic Content And In Vitro Antioxidant Activity of Winged Bean (*Psophocarpus tetragonolobus*). *Pakistan Journal of Nutrition*, 12(5), 416–422. <https://doi.org/10.3923/pjn.2013.416.422>
- Khoirunnisa, F., & Abdul, M. (2016). Penentuan Kadar Vitamin C dan Kadar Serat Kasar yang Terkandung dalam Buah-Buahan: Belimbing, Mangga, Nanas, dan Pepaya. *Jurnal Zarah*, 2 (1).
- Kiczorowski, P., Bozena, K., Wioletta, S., Marek, S., dan Arina, M. (2022). Pengaruh Fermentasi Sayuran Terpilih Terhadap Profil Nutrisi, Mineral, dan Biokomponen dalam Nutrisi Manusia dan Hewan. *Jurnal Ilmiah*, 12 (13).
- Kiyat, W., Kevin, R., & Jeremiah, I. (2019). Review: Pemanfaatan Bromelin Pada Beberapa Pangan Lokal Indonesia. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1), 33–40.
- Krisnawati, A. (2010). Keragaman Genetik dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L.*) di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 29(3), 113–119.
- Kurniati, E. (2009). Pembuatan Konsentrat Protein dari Biji Kecipir dengan Penambahan HCL. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 9(2).
- Kusuma, R., & Lusiawati, D. (2016). *Deteksi Cemaran Coliform dan Salmonella pada Tempe Kedelai dari Kecamatan Sidorejo dan Tingkir, Kota Salahtiga*. Seminar Pendidikan dan Saintek. Jawa Tengah.
- Kusumawati, Y. (2014). *Pemanfaatan Biji Kecipir Sebagai Pengganti Kedelai Dalam Pembuatan Kecap Dengan Menggunakan Ekstrak Nanas dan Ekstrak Pepaya*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Liputo, S., Suryani, U., Purnama, M., dan Yolanda, B. (2022). Tempe Kacang Merah dengan Menggunakan Ekstrak Bonggol Nanas serta Pengaruhnya Terhadap Kandungan Gizi dan Tingkat Kesukaan. *JITIPARI*, 7 (1).
- 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.
- Masri. (2014). Isolasi dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kasar Bonggol Nanas pada Variasi Suhu dan pH. *Jurnal Biogenesis*, 2 (2).
- Maryam, S. (2009). *Ekstrak Enzim Bromelin dari Buah Nanas (Ananas Sativus Schult) dan Pemanfaatannya Pada Isolasi DNA*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang.
- Moensaku, E., Sine, Y., & Pardosi, L. (2021). Isolasi dan Identifikasi Kapang Rhizopus Pada Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 20 (5), 61–69.
- Muslihah, J. (2014). *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Tempe Goreng dari kedelai Lokal dan Impor*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Naga, W., Berlian, A., Ery, R., Aning, A. (2010). Koagulasi Protein dari Ekstrak Biji Kecipir dengan Metode Pemanasan. *Jurnal Widya Teknik*, 1(11).
- Nasrullah, N., Muhammad, A., & Sintha, S. (2021). Komposisi Proksimat, Serat Kasar, dan Organoleptik Tempe Campuran Kedelai dan Jali-Jali. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5 (1).
- Ningtyas, R. D. (2021). *Pengembangan Sensor Berbasis kertas (Paper Microzone Plates) Untuk Penentuan Tanin Pada Ekstrak Tanaman Obat*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Jember.
- Ngginak, J., Apu, M. T., & Sampe, R. (2021). Analisis Kandungan Saponin Pada Ekstrak Seratmatang Buah Lontar (*Borassus flabellifer* Linn). *Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(2), 221. <https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v12i2.4451>
- Noer, S., Pratiwi, R. D., Gresinta, E., Biologi, P., & Teknik, F. (2020). Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin Dan Flavonoid Sebagai Kuersetin) pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta angustifolia* L.). *Jurnal Ilmu-Ilmu MIPA*, 18, 19–29. <https://doi.org/10.20885/eksakta.vol18.iss1.art3>
- Nuraeni, F., Maulana, I. T., & Syafnir, L. (2021). Kajian Pustaka Karakterisasi Enzim Bromelin pada Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) dari Berbagai Negara terhadap Pengaruh Suhu dan pH. *Prosiding Farmasi*, 7 (2).
- Ojike, O., Okonkwo, W. I., & Chukwuemeka, I. (2020). *Effect of Drying Temperatures on the Vitamin C Content of Pineapple Fruit (Ananas comosus)*. November. <https://www.researchgate.net/publication/346469985>
- Oktadina. (2013). *Hidrolisis Isolat Protein Kedelai oleh Enzim Papain dan Bromelin Kasar Sebagai Sumber Nitrogen Bagi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta.

- Pangaribuan, R. (2023). Morfologi Buah Nanas (*Ananas comosus* [L.] Merr) Lokal Kepahiang, Prabumulih dan Muara Enim. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 7(1), 168–181.
- Pebriani, P., Audensi, F., & Affandy, L. (2011). *Pemanfaatan Kulit Nanas (Ananas comosus L. Merr) Sebagai Media Perendaman Biji Kedelai (Glycine max, (Linn.) Untuk Mempercepat Prose Pembuatan Tempe*. Mojokerto.
- Purwani, N. N. (2018). Enzim : Aplikasi Di Bidang Kesehatan Sebagai Agen Terapi. *Jurnal Inovasi Pendidikan Sains*, 9(2), 168–176.
- Purwaningsih, I. (2017). Potensi Enzim Bromelin Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) Dalam Meningkatkan Kadar Protein Pada tahu. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(1), 39-46.
- Putri, B., Putu, S., & Luh, D. (2021). Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10 (3).
- Rachmawati, D., Johannes, H., Eko, N., & Seto, W. (2020). Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin pada Pakan Terhadap Kecernaan Protein, Efisiensi Pemanfaatan Pakan dan Pertumbuhan Udang Windu. *Jurnal Kelautan Tropis*, 23(2).
- Raharjo, D., Paulus, B., & Djeffry, A. (2019). *The Effect of Fermentation on Protein Content and Fat Content of Tempeh Gude*. *Journal Biotropical*, 16(3).
- Rahayu, N., Muhammad, C., & Retno, I. (2019). Pola Perubahan Protein Koro Benguk Selama Fermentasi Tempe Menggunakan Inokulum Raprima. *Jurnal Agritech*, 39 (2).
- Rahayu, E. (2004). *Makanan-Fermentasi-dan-Probiotik*. UGM Press.
- Rauf, A., & Hafiz, I. ( 2010). *Optimization of Growth Conditions for Acidic Protease Production from Rhizopus oligosporus Through Solid State Fermentation of Sunflower Meal*. *Journal of Biological*, 1(1).
- Reddy, N. R. (2019). *Tempe*. In *Legume-Based Fermented Foods*. <https://doi.org/10.1201/9781351074001-6>
- Rizal, S., Rahmatika, R., & Biologi, P. S. (2023). Jenis Jenis Nanas (*Ananas Comosus* L.) Yang Ditanam Di Kabupaten / Kota Prabumulih. *Indobiosains*, 5(1), 43–46.
- Rizaldi, A., Engki, Z., & Karlini. (2022). Cemaram *Coliform* dan *Total Plate Count* pada Daging Ayam Broiler: Studi Kasus di Pasar Tradisional Kabupaten Barito Timur. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*, 4 (1).

- Ruminta, R., Irwan, A. W., Nurmala, T., & Ramadayanty, G. (2020). Analisis Dampak Perubahan Iklim Terhadap Produksi Kedelai Dan Pilihan Adaptasi Strategisnya Pada Lahan Tadah Hujan di Kabupaten Garut. *Jurnal Kultivasi*, 19(2), 1089–1097. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v19i2.27998>
- Robinson, T. (1995). Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. ITB. Bandung.
- Rosidi, B. (1987). Enzim Lipoksigenase dalam Produk Kedelai. *Jurnal Agro Industri*, 4 (2).
- Rossi, E. (2019). *Probiotik dan Prebiotik*. Indomedia Pustaka.
- Samadi, B. (2021). *Panen Untung Dari Budi Daya Nanas Sistem Organik*. Gramedia.
- Santoso, S. & C. (2023). Penguatan Kualitas Produksi dan Pengemasan Tempe Batu Tumbuh Jatiwaringin Bekasi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 18(2), 1–6.
- Santosa, A., Bambang, N., & Apriliyanti, N. (2019). Peningkatan Nilai Gizi Dan Daya Terima Sensoris Pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L). *Agritech*, 21(1).
- Santosa, B., Eliana., widowati, S. (2005). Purifikasi dan Karakterisasi Enzim Lipoksigenase Kacang Tanah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2).
- Sari, R., Salman., & Erizal, Z. (2022). Isolasi Dan Karakterisasi Serbuk Enzim Bromelin Dari Batang Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr). *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(4), 751–758.
- Setiawan, R. D., Zakaria, F. R., Sitanggang, A. B., Prangdimurti, E., Adawiyah, D. R., & Erniati, E. (2019). Pengaruh Perbedaan Waktu Panen Terhadap Karakteristik Kimia Biji Kecipir. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 133–142. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.133>
- Setyawan, G., & Huda, S. (2022). Analisis Pengaruh Produksi Kedelai, Konsumsi kedelai, Pendapatan dan kurs Terhadap Impor Kedelai di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 19(2), 215–225. <https://doi.org/10.29264/jkin.v19i2.10949>
- Sharma, G. L., & Patel, K. L. (2017). Winged Bean. *Vegetable Crops Science*, February, 791–798. <https://doi.org/10.1201/9781315116204-86>
- Sidiq. (2009). Struktur Dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*, 2(5), 19–29.
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). Isolasi dan identifikasi kapang *Rhizopus* pada tempe gude (*Cajanus cajan* L.). *Jurnal Unimor*, 3(4), 67–68.
- Suknia, S. L., & 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. <https://doi.org/10.21093/sajie.v3i1.2780>
- Sulaemah., Agustono, P., & Dody, H. (2016). Pengaruh Rasio Tepung Biji Kecapir Dengan Tepung terigu Terhadap Beberapa Komponen Gizi dan Organoleptik Bolu Kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2).
- Suntoro, A. (2021). *Respon Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kecapir (Psophocarpus tetragonolobus L.) Akibat Pemberian Pupuk Hijau Azolla Microphylla Dan Kompos Batang Pisang*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Medan Area.
- Suronoto, J., Zainudin, A., & Suryani. (2020). Analisa karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Substitusi kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Suwardi, R. (2021). *Pascapanen Nanas*. LPPM UPN “Veteran” Yogyakarta.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Wang, T., Li, Q., & Bi, K. (2018). Bioactive flavonoids in medicinal plants: Structure, activity and biological fate. *Asian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 13(1), 12–23. <https://doi.org/10.1016/j.ajps.2017.08.004>
- Warta. (1987). Enzim Lipoksigenase Dalam Produk Kedelai. *Journal of Agro-Based Industry*, 4(2), 13–19.
- Wibowo, A., Wan, Z., & Dyuh, L. (2021). Analisis Efisiensi Produksi dan Struktur Biaya pada Usahatani Nanas di Desa Astomulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, 9 ( 3 ), 364–372.
- Widoyo, S., Sri, H., & nandariyah. (2015). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa varietas Kedelai. *Jurnal Biofarmasi*, 13 (2).
- Wijaya, C. (2015). Peningkatan Akseptabilitas Susu Kecapir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) dengan Adisi Bahan Penstabil dan Jus Jahe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 112–123.
- Wijaya, J.C., & Yuniarta, Y. (2015). Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tempe Gembus (Kajian Konsentrasi dan Lama Inkubasi dengan Enzim). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 96–106
- 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*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirnaningsih., & Linda, K. (2019). Pembuatan Susu Kecipir Dengan Variasi Berat Wijen dan Lama Perebusan. *Junal Teknologi dan Industri pangan*, 1(1), 9-13.
- Wiyati, P. I., & Tjitraresmi, A. (2018). Karakterisasi, Aktivasi, dan Isolasi Enzim Bromelin dari Tumbuhan Nanas (*Ananas sp.*). *Farmaka*, 16(2), 179–185.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yulianto, E., & Hartati, I. (2010). Kajian Model Matematis Kinetika Kecipir Sebagai Tepung Komposit. *Jurnal Momentum*, 6(1), 21–26.

