

DAFTAR PUSTAKA

- Amrun, H., M., Umiyah, U., & U, E. U. (2007). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Metanol Beberapa Varian Buah Kenitu (*Chrysophyllum cainito* L.) dari Daerah Jember. Berkala Penelitian Hayati, 13(1), 45– 50.
- Andika, Wisnujati. 2016. Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Mesin Pengupas Kulit Ari Kedelai Jenis SCREW pada Industri Kecil Tempe. Jurusan Teknik Mesin Politeknik Muhammadiyah Yogyakarta.
- Andarwulan. N., Kusnandar,D., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- AOAC Accociation of Official Analytical Chemist.2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. 17th ed.Washington D.C.AOAC:13.
- Aryanta, I. W. R. (2020). *Manfaat tempe untuk kesehatan*. 2, 44–50
- Astawan, Made, Karakteristik Fisiokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. Jurnal Pangan, Vol. 22 No. 3 (2013).
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: IPB Press.
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. Asia Pacific J Clin Nutr (2000) 9(4): 322–325.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2015). Standar Mutu Tempe SNI 3144-2015. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Pusat Statistik. (2021). Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional. Sumber Publikasi Badan Statistik Indonesia.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pascapanen

- Pertanian. 2008. Tanpa Kedelai Tetap Bisa Makan Tempe. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 30 No. 1.
- Budiman, H., Supriningrum, R., & Sundu, R. (2024). KARAKTERISASI DAN SKRINING FITOKIMIA BUAH LABU KUNING (*Cucurbita moschata* Duch.). *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 6(1), 16–36.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- 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), 43–59.
- Cengristitama, Sari, M. W., & Khasanah, S. R. (2022). Pengaruh Variasi Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Labu Kuning. *Tedc*, 16(1), 25–29.
- Davidek, J., J. Velisek. and J. Pokomy. 2004. *Chemical Changes during Food Processing*. Elsevier. Amsterdam.
- De Carvalho, L. M. J., Gomes, P. B., de Oliveira Godoy, R. L., Pacheco, S., doMonte, P. H. F., de Carvalho, J. L. V., dan Ramos, S. R. R. (2012). Total carotenoid content, α carotene and β -carotene, of landrace pumpkins (*Cucurbita moschata* Duch): A preliminary study. *Food Research International*, 47(2), 337-340.
- Dimu, F. P., Rafael, A., & Nge, S. T. . (2021). “SUBSTITUSI TEPUNG *Cucurbita moschata* (Duch.) Poir TERHADAP KADAR β -KAROTEN DAN DAYA TERIMA CAKE LABU KUNING.” *Indigenous Biologi: Jurnal Pendidikan Dan Sains Biologi*, 4(1), 7–15.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementrian Kesehatan RI. Jakarta.
- Dewi, I. W. R. 2010. Karakteristik Sensoris Nilai Gizi dan Aktivitas Anti Oksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* L. Millsp)

dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Dwijayanti, D.M. 2016. Karakterisasi Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Variasi Bahan Pengikat. Jember: Universitas Jember.

Dwinaningsih, E., A. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Eugenie, P., Padah, U., Dewi, L., Biologi, F., Kristen, U., & Wacana, S. (2022). Peningkatan Aktivitas Antioksidan Pada Tempe Kedelai dengan Penambahan Serbuk Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) [*Increased Antioxidant Activity in Soybean Tempeh with the Addition of Red Chili Powder (Capsicum annuum* L.)]. 18(2), 169–176.

Fauzan, F. 2005. Formulasi Flakes Komposisi dari Tepung Talas, Tepung Tempe, dan Tapioka, IPB. Bogor. 78 hal.

Fibentia, N., Dahlia., Ira, S. 2014. Pengaruh Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Pewarna Alami Pada Mie Kering Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas, Riau

Ferlina, F. 2009. Tempe. <http://www.adln.lib.unair.ac.id/go.php>. (Diakses pada tanggal 2 Mei 2019).

Gardjito, M., Murdiati, A., Noor, Z. 2006. Produksi Campuran Tepung Kaya Vitamin A Dan Kajian Sifat-Sifatnya. Jurnal Pertanian

Gyorgy, P., K. Murata and H. Ikehata. 1964. Antioxidants Isolated

From Fermented Soybeans Tempeh, *Nature*. 203: 872-875

Hermana dan Karmini, M. 1999. *The Development of Tempe Technology. The Unique Fermented Soyfoot Of Indonesia*, hal 80-92. Singapura: *The Americann Soybean Association*.

Hindun, T.Z., Sugitha., Indri, H.A. 2016. Pengaruh Perbandingan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata ex. poir*) Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Bika Ambon. Fakultas Pertanian Universitas Udayana.

Hidayat, N., Sukardi dan Ismail N. 2006. Analisis Perbandingan Teknologi Pembuatan Tempe. Laporan Penelitian Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknik Mesin Politeknik Muhammadiyah Yogyakarta

Huang C et al. 2005. Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, *Bacillus cereus*. *Journal of Biochemistry and molecular Biology*, 38: 82-88.

Husna A, & Ristiono B. (2021). Literature Review Tempe Kedelai (*Rhizopus oligosporus*) sebagai Alternatif Anti Inflamasi. *Andalas Dental Journal*, 77, 104.

Indrawati, S., Lahming, L., & Sukainah, A. (2018). Analisis Sifat Fisiko Kimia Saus Cabai Fortifikasi Labu Siam Dan Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 113.

Intan, W. R. 2010. Karakteristik Sensorik, Nilai Gizi dan Antioksidan Tempe Kacang Gude dan Tempe Kacang Tunggak dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi. (Skripsi). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Sumatra.

Kusbandari, A., & Susanti, H. (2017). Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH (1,1- Difenil 2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis melo* Var. *Cantalupensis* L) Secara Spektrofotometri UV-

- Visibel. Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas (Journal of Pharmaceutical Sciences and Community), 14(1), 37–42.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia pangan komponen makro*. Bumi aksara.
- Lailia, Septi. 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.
- Lestari, D. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Betakaroten Dodol Labu Kuning Dengan Penambahan Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Alami. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Maleta, H., Indrawati, R., Limantara, L., dan Brotosudarmo, P. 2018. Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 13(1): 40–50.
- Mardiah, M., Fitrilia, T., Widowati, S., & Andini, S. F. (2020). Komposisi Proksimat pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita* Sp). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 097–104.
- Marlina, N.F., dan Afifah, D.N. 2010. Kadar Betakaroten. Kadar Serat Dan Daya Terima Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Maryam, Siti. (2009). Analisa Kualitatif Komponen Biaktif Pada Tempe Yang Difermentasi Dengan Menggunakan Inokulum Campuran *Rhizopus Oligosporus* Dan *Rhizopus Oryzaearyanta*
- Meddiati, F., P., Wahyuningsih., Ardiati, P. 2017. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan Terhadap Kualitas Inderawi Fruit Leather Tomat. Fakultas Teknik Universitas

Negeri Semarang. Semarang.

- Mufidah, I., Fathimah, F., Darni, J., & Chairiyah, N. A. (2018). Analisis perbedaan jenis pembungkus terhadap kadar proksimat dan daya terima tempe biji Lamtoro (*Leucaena Leucocephala*). *Darussalam Nutrition Journal*, 2(2), 21-31.
- Multiansyah, Catur Junaidi. (2020). *Pengaruh penambahan bumbu inti cabai (capsicum annum l) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik tempe kedelai*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Mustofa, A., Suhartatik, N., Yulia, D., & Pratiwi, V. (2024). Aktivitas antioksidan tepung labu kuning dari berbagai varietas dengan variasi suhu pengeringan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 18(3), 568–573.
- Mutchadi, T., Sugiyono., Fitriyono, A. 2010. Ilmu Bahan Makanan Lanjut. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Nasrulloh, N., Amar, M. I., Simanungkalit, S. F., Studi, P., Gizi, I., Kesehatan, F. I., Nasional, U. P., & Jakarta, V. (2021). *Komposisi Proksimat , Serat Kasar dan Organoleptik Tempe Campuran Kedelai Dan Jali-jali Proximate Composition , Crude Fiber and Organoleptic Evaluation of Mixed Tempeh from Soybean and Jali-jali*. 5(1), 93–105.
- Nuralizah, Adam, A., Fadilah, R. 2016. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Terhadap Kecepatan Leleh Es Krim Yang Dihasilkan. Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian FT UNM.
- Nurwahida., Ansharullah dan D. Wahab. 2018. Pengaruh formulasi labu kuning (*cucurbita moschata*) dan tepung daun katuk (*sauropus androgynus*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai proksimat dodol. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 3 (2):1273-1282

- Pratiwi, E. (2014). Klobot Jagung Sebagai Kemasan Alami Wajik Kelapa. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Purwaningsih, Y., Wigati, D., Indriyanti Stifar, E., Pharmasi Semarang, Y., Letjend Sarwo Edie Wibowo, J. K., & Pucanggading Semarang, P. (2018). Kandungan Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). CENDEKIA EKSAKTA, 3(2).
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Na Metabisulfite. *Teknosains Pangan*, 2(2), 41–48.
- Rachmah, A. N., Cempaka, L., & Mukaromah, A. S. (2024). Jenis Ragi Dan Bahan Pembungkus Terhadap Kualitas Tempe Yeast And Wrapping Materials On The Quality Of Tempeh. 82–91.
- Rahmi, S. L. , Indriyani, & Surhaini. (2011). Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. , 13 (2), 29– 35.
- Rakhmaningtyas, V.I (2009) Pengaruh Proporsi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Buah Naga (*Hylocereus Undatus*) Serta Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Risnawati, Pengaruh Pemberian Pupuk Urea dan Beberapa Formula Pupuk Hayati Rhizobium Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kedelai (*Glycine max* 31 (L)Merril) di Tanah Masam Ultisol), [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Negri Maulana Malik Ibrahim (2010).
- Ristia, Ermi. 2014. Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka. *Artikel Penelitian*. 3(8): 1-9.
- Romulo, A., Reggie, S. (2021). Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal*

of Gastronomy and Food Sciene. 26.

- Salim, E. 2012. Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai. Lily Pubhliser. Yogyakarta.
- Sarifah, S., Riwayati, I., & Maharani, F. (2021). Modifikasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1).
- Saputra, B. (2020). *Pengaruh Penambahan Teung Kulit Biji Kedelai Terhadap Mutu Tempe Yang Di Buat Kedelai Kupas Kering*. 2–4.
- Seeroji, S., Slamet, A., & Kanetro, B. (2023). Pengaruh Variasi Rasio Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tapioka Dan Tempe Serta Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 99–112.
- Suhendri, T., T. Tandean, C. Haryasyah, M. Octavia, dan K. A. Saputra. 2006. Aplikasi Proses Termal sebagai Solusi Umur Simpan Pendek pada Tempe.
- Suprpti, M.L. 2003. Pembuatan Tempe. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriyono. 2003. Mengukur Faktor-faktor dalam Proses Pengeringan. Depdiknas. Jakarta. Hal: 12. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Syukri, D. (2021). Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid Sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian. In *Andalas University Press* (Vol. 1, Issue 3).
- Syukri, D. 2021. Bangan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). Andalas University Press.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 135–140.

- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005. Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Vol. 16, No. 2. 2005 :157-167.
- Wahyudi, Y. 2020. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kedelai Selama Perendaman Kedelai Kupas Kering Terhadap Mutu Tempe Kedelai. *Skripsi: Universitas Andalas*.
- Winanti, S., & Wicaksono, Iqman, A. (2020). Pemanfaatan Biji Bunga Matahari sebagai Bahan Baku Fermentasi Tempe. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 112–121.
- Widjajati, laely. 2013. Manfaat dan Khasiat Labu Kuning. <http://laelywidjajati.blogspot.com/2013/11/manfaat-dan-khasiat-labu-kuning.html>. 27 September 2022
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulan P.S, Tata L.A, Verel M, Theresia V.S, & Liss D.D . (2024). Pengaruh Mikroba Dalam Proses Fermentasi Pembuatan Tempe. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, 2(3), 84–93.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 3 - 4.