

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, I. G. A. A., Sukerta, I. M., Raka, D. N., & Tariningsih, D. (2016). Kedelai Lokal Bali, Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan Dan Organoleptik Serta Berkhasiat Obat. *Agrimeta: Jurnal Pertanian Berbasis Keseimbangan Ekosistem*, 6(12), 87–2.
- Amanah, Y. S., Sya'di, Y. K., & Handarsari, E. (2019). Kadar Protein Dan Tekstur Pada Tempe Koro Benguk dengan Substitusi Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2), 69–78.
- Astawan, I. M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Belmiro, R. H., Tribst, A. A. L., & Cristianini, M. (2018). Impact Of High Pressure Processing In Hydration And Drying Curves Of Common Beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 47, 279–285.
- 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.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2024). *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2024*. www.bps.go.id/id/statisticstable/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2022.html [diakses 16 Januari 2025].
- BSN. (2015). *SNI 3144:2015*. www.bsn.go.id

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. www.bsn.go.id [diakses 16 Januari 2025].

Di Gianluca, S. O., & Klanian, M. G. (2024). Tempeh Source Of Vegetable Protein: Nutritional Composition And Health Benefits. *Oletim Do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos*, 40(2), 1.

Ernawati, & Palupi, H. T. (2014). Pengaruh Rasio Tepung Kecapir (*Psophocarpus tetragonolobus*) Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 8(2), 117–129.

Faizal, F. I., Ahmad, N. H., Yaacob, J. S., Halim-Lim, S. A., & Rahim, M. A. (2023). Food Processing To Reduce Antinutrients In Plant-Based Foods. *International Food Research Journal*, 30(1), 25–45.

Faujiah, Dharmawibawa, I. D., & Mirawati, B. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Biji Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millps.) dengan Berbagai Konsentrasi dan Lama Fermentasi. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 9(1), 261–269.

Giachetti, R. S., & Hardyniec, A. (2021). Characterization Of The Release Of Heated And Pressurized Water From A Pressure Cooker. *Burns*, 47(5), 1118–1128.

Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa Pangan*. Zifatama Jawara.

Haron, H., & Raob, N. (2014). Changes in Macronutrient, Total Phenolic and Anti-Nutrient Contents during Preparation of Tempeh. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 04(02), 1–5.

Imaduddin, A., & Kusnaldi, J. (2015). Pengaruh Aplikasi Metode Pressure Cooking Dan Waktu Fermentasi Terhadap Daya Cerna Protein Serta Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tempe Biji Kecapir. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(4).

- Ismayasari, A. A., Wahyuningsih, & Paramita, O. (2014). Studi Eksperimen Pembuatan Enting-Enting Dengan Bahan Dasar Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1), 56–66.
- Jayanti, J., & Rizkaprilisa, W. (2024). Pangan Fungsional Dari Tempe Non-Kedelai: Sebuah Tinjauan Pustaka Info Artikel. *Science, Technology and Management Journal*, 4(2), 39–4.
- Kandoli, L. N. (2022). *Tata Boga: Teori dan Praktik*. PT RajaGrafindo Persada.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementrian Kesehatan RI.
- Krisnawati, A. (2010). Keragaman Genetik dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.) di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3), 113–119.
- Kurniadi, M., Andriani, M., Faturohman, F., & Damayanti, E. (2013). Karakteristik Fisikokimia Tepung Biji Sorghum (*Sorghum bicolor* L.) Terfermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus acidophilus*. *Agritech*, 33(3), 288–295.
- Kusnandar, F., Karisma, V. W., Firlieyanti, A. S., & Purnomo, E. H. (2020). Perubahan Komposisi Kimia Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Selama Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Kusumastuti, S., & Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutrition*, 1, 252–260.
- Kyomugasho, C., Wainaina, I., Grauwet, T., Van Loey, A., & Hendrickx, M. E. (2023). Bean Softening During Hydrothermal Processing Is Greatly Limited By Pectin Solubilization Rather Than Protein Denaturation Or Starch Gelatinization. *Food Research International*, 165, 1–12.

- Laksono, A. S., Marniza, & Rosalina, Y. (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dengan Variasi Lama Perebusan Dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 8–18.
- Lin, T., & Fernández-Fraguas, C. (2020). Effect Of Thermal And High-Pressure Processing On The Thermo-Rheological And Functional Properties Of Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flours. *LWT*, 127.
- Liu, X., Huang, S., Chao, C., Yu, J., Copeland, L., & Wang, S. (2022). Changes Of Starch During Thermal Processing Of Foods: Current Status And Future Directions. *Trends in Food Science and Technology*, 119, 320–337.
- Malianti, L., & Lestari, N. (2021). Kandungan Nutrisi Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Yang Difermentasi Dengan Ragi Tape (*Saccharomyces cerevisiae*) Dan Ragi Tempe (*Rhizopus oligosporus*). *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 1(1), 121–129.
- Milinda, I. R., Ratna Noer, E., Ayustaningwarno, F., & Dieny, F. F. (2021). Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Asam Lemak pada Tempe Mete dan Tempe Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4), 119–126.
- Molenaar, R. (2020). Panen Dan Pascapanen Padi, Jagung Dan Kedelai. *Eugenia*, 26(1), 17–28.
- Monalisa, K., Bhuiyan, J. A., Islam, M. Z., & Sayem, A. S. M. (2020). Boiling-induced Changes on Physicochemical, Bioactive Compounds, Color, and Texture Properties of Pumpkin (*Cucurbita maxima*). *Food Science and Technology International*, 26(4), 1–11.
- Moulia, M. N., Ahmad, S. R., & Afifah, N. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Protein, Kadar Serat dan Sensori Tempe Segar. *Teknotan*, 18(3), 199–204.

- Nadhira, R., & Cahyana, Y. (2023). Kajian Sifat Fungsional Dan Amilografi Pati Dengan Penambahan Senyawa Fenolik (Review). *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1).
- Naisali, H., & Wulan, S. N. (2020). Karakteristik Sensori Tempe Kacang Tunggak Hitam Dan Tempe Kedelai. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(1), 29–35.
- Nurbani, H., Melati, M., & Syukur, M. (2025). Produksi Polong Muda dan Biji Kering Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.) dengan Pengaturan Ajir dan Mulsa. *Buletin Agrohorti*, 13(1), 17–26.
- Nusifera, S. (2012). *Kecipir, Mutiara dari Tropis yang Terabaikan (Tinjauan pada Aspek Botani, Agronomi, dan Potensi Sumber Daya Genetik)*. UNPAD Press.
- Oktavia, A., Zainal, Djalal, M., Hidayat, S. H., & Azkiyah, M. (2024). Exploring the Utilization of Fungi in Indonesian Traditional Foods: A review. *BIO Web of Conferences*, 96.
- Paramita, D. J., Azura, C. Z., Pitaloka, A. P., Saputra, A. L., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2024). Perbedaan Lama Perendaman Perebusan Terhadap Karakteristik Rainbow Tempe. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 8(2), 200–213.
- Purwandari, F. A., Fogliano, V., & Capuano, E. (2024). Tempeh Fermentation Improves The Nutritional And Functional Characteristics Of Jack Beans (*Canavalia ensiformis* (L.) DC). *Food and Function*, 15(7), 3680–3691.
- Purwasih, R. (2021). *Analisis Pangan*. Polsub Press.
- Puspitasari, A., Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2020). Pengaruh Germinasi Kedelai terhadap Komposisi Proksimat dan Komponen Bioaktif Isoflavon Tempe Segar dan Semangit. *Jurnal Pangan*, 29(1), 35–44.

- Puspitasari, D., Nasir, M., & Azmin, N. (2022). Uji Organoleptik Tempe Dari Biji Asam (*Tamarindus indica*) Berdasarkan Waktu Fermentasi. *JUSTER: Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(1), 8–14.
- Putri, B. N. K., Suparthana, I. P., & Darmayanti, L. P. T. (2021). Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(3), 492.
- Rachmah, A. N., Cempaka, L., & Mukaromah, A. S. (2024). Jenis Ragi dan Bahan Pembungkus Terhadap Kualitas Tempe. *Berkala Ilmiah Biologi*, 15(2), 81–91.
- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16–22.
- Raharjo, D. S., Bhuja, P., & Amalo, D. (2019). The Effect Of Fermentation On Protein Content And Fat Content Of Tempeh Gude (*Cajanus cajan*). *Jurnal Biotropikal Sains*, 16(3), 55–63.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori*. Banten: Universitas Terbuka.
- Ramadan, E. A. (2012). Effect of Processing and Cooking Methods on the Chemical Composition, Sugars and Phytic Acid of Soybeans. *Food and Public Health*, 2(1), 11–15.
- Ramadan, F. S., & Rangkuti, K. (2024). Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usahatani Kecipir (*Psophocarpus tertagonolobus* L.) di Bukit Kor Terengganu Malaysia. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 6(1), 9–17.
- Rocca-Poliméni, R., Flick, D., & Vasseur, J. (2011). A Model Of Heat And Mass Transfer Inside A Pressure Cooker. *Journal of Food Engineering*, 107(3–4), 393–404.

- Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe: A Traditional Fermented Food Of Indonesia And Its Health Benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 1–9.
- Rosidah, R., Azizah, A. S., Megawati, H. P., & Rivaldi, R. (2023). Analisis Morfologi Fungi pada Tempe Kemasan Daun dan Tempe Kemasan Plastik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi Dan Sains*, 2(1), 48–57.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2016). *Budidaya Sayuran Lokal: Beluntas, Ginseng Jawa, Katuk, Mangkogan, Kecipir, Labu Siam, Oyong (Gambas), Paria Belut, Roay, Kecombrang, Kucai, Temu Kunci, Turi, Okra*. Bandung: Penerbit Nuansa Cendikia.
- Sagala, E. Z., Hasbullah, & Yenrina, R. (2024). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L. Meer) Saat Perendaman Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Sensori Tempe Kecipir*. Universitas Andalas.
- Sajjan, S. U., & Wankhede, D. B. (1981). Carbohydrate Composition of Winged Bean (*Psophocarpus tetragonolobus*). *Journal of Food Science*, 46(2), 601–605.
- Santosa, A. P., Nugroho, B., & Ningtiyas, A. (2019). Peningkatan Nilai Gizi Dan Daya Terima Sensoris Pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L) Dengan Penambahan Biji Wijen. *AGRITECH*, 21(1), 74–82.
- Saras, T. (2023). *Asam Amino: Bangunan Hidup dan Kunci Kesehatan*. Tiram Media.
- Sebayang, M. D. (2024). *Fisika Dasar Fisika Panas Dan Penerapannya*. UKI Press.
- 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.

- Sigalingging, H. A., Harnesa Putri, S., & Iflah, T. (2020). Perubahan Fisik Dan Kimia Biji Kakao Selama Fermentasi. *Jurnal Industri Pertanian*, 2(2), 158–165.
- Sobari, E. (2019). *Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. POLSUB PRESS.
- Suherman, Dewanti, R., Maliza, R., Billah, M. M., Widyaningrum, D. P., Nurrohma, D., Nofia, Y., Istiqomah, I. P. N., Rita, R. S., Tanaiyo, S. N. K., Astriana, K., Putri, S. R., Arisanty, D., & Sulistiani, R. P. (2024). *Ilmu Bahan Pangan*. Eureka Media Askara.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Suparno, Giyanto, Kusumadati, W., & Sadono, A. (2020). Pengaruh Lama Perendaman Kedelai Dan Proporsi Tepung Beras Sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Gizi Tempe. *Agrienvi: Jurnal Ilmu Pertanian*, 14(2), 50–58.
- Suryani, Y., Taupiquurrahman, O., & Kulsum, Y. (2020). *Mikologi*. PT. Freeline Cipta Granesia.
- Susilo, B., Agustiningrum, D. A., & Indriani, D. W. (2016). Pengaruh Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi (Modified Atmosphere Storage/ MAS) terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Agritech*, 36(4), 369–378.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung. *AGROINTEK*, 14(1), 122–129. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.5867>
- Sutedja, A. M., Trisnawati, C. Y., Wang, R., & Sugianti, C. (2022). Boiling Time Variation Through Functional Characteristics Of Boiled Red Kidney Beans. *E3S Web of Conferences*, 344.

- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Syukri, D., Yenrina, R., & Azima, F. (2020). *Serba Serbi Praktis Analisis Proksimat Bahan Pangan Bagi Mahasiswa*. Indomedika Pustaka.
- Tahir, S., Bait, Y., & Akhmad, A. M. (2025). Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tempe Kacang Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis* L.). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 7(1), 86–98.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Utomo, D., & Qomariyah, N. (2016). Pengaruh Penambahan Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) Pada Proses Fermentasi Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 46–56.
- Widodo, H., & Subositi, D. (2021). Penanganan Dan Penerapan Teknologi Pascapanen Tanaman Obat. *Agrointek*, 15(1), 253–271.
- Wikanta, D. K., Yulianto, M. E., & Hartati, I. (2010). Kajian Model Matematis Kinetika Inaktivasi Enzim Lipoksigenase Untuk Produksi Tepung Biji Kecipir Sebagai Tepung Komposit. *Majalah Ilmiah Momentum*, 6(1), 21–26.