

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T., 2002, *Budidaya Kedelai Tropika*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ahsanunnisa, R., 2018, Perbandingan Mutu Tempe dari Kacang Kedelai dengan Kacang Tanah, *Alkimia, Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, (Online), **2**(1): (<https://core.ac.uk/download/pdf/267946847.pdf>, diakses 16 Oktober 2023).
- Aisyah, D. R., Mulyani, L., Yulianti, M., Achyar, 2022, Pembuatan Tempe dari Kacang Tanah (*Arachis Hypogea* L.) dengan Variasi Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe, *Semnas Bio*.
- Aminah, S., 2020, Komponen dan Karakteristik Fungsional Kecambah Kedelai, *Jurnal Teknologi Pangan*, **3**(1): 84-93.
- Angelia, I. O., 2016, Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa, *Jtech*, **4**(1): 19-23.
- Ellent, S. S. C., Dewi, L. T., dan C, M. 2022. Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) yang Dikemas dengan Klobot. *Jurnal Teknologi Pertanian*, **11**(1): 32-40.
- Fauziah, A. P., Supriadin, A., dan Junitasari, A., 2022, Analisis Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Waktu Fermentasi Terhadap Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Kombinasi Kacang Roay (*Phaseolus lunatus* L), *Seminar Nasional Kimia*, **15**; 91-102.
- Hassan, A. B., Ahmed, I. A. M., Osman, N. M., Eltayeb, M. M., Osman, G. A., dan Babiker, E. E., 2006, Effect of Processing Treatments Followed by Fermentation on Protein Content and Digestibility of Pearl Millent (*Pennisetum typhoideum*) Cultivars, *Pakistan Journal of Nutrition*, **5**(1): 86-89.
- Irawati dan Rosyida, 2016, *Karakterisasi pH, Suhu dan Konsentrasi Substrat Pada Enzim Selulase Kasar Yang Diproduksi Oleh Bacillus Circulans*, Skripsi tidak diterbitkan, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., Wijaya, H., 2016, Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea Mays* L.) dengan Kombinasi Kedelai ( *Glycine max* (L.) Merrill) Secara Spektrofotometri Sinar Tampak, *Jurnal Ilmiah Manuntung*, **2**(1): 111-119.
- Kole, H., Tuapattinaya, P., Watuguly, T., 2020, Analisis Kadar Karbohidrat dan Lemak Pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun ( *Enhalus acoroides*), *Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan*, **6**(2): 91-96.
- Kristiadi, O. H., dan Lunggani, A. T., 2022, Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulas Khas Indonesia, *Jurnal Andaliman Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, **2**(2): 48-56.

- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M., 2017, *Pengawasan Mutu Makanan*, Universitas Brawijaya press, Malang.
- Liputo, A. L., Une, S., Maspeke, P. N., dan Bait, Y., 2022, Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Menggunakan Ekstrak Bonggol Nanas Serta Pengaruhnya Terhadap Kandungan Gizi dan Tingkat Kesukaan, *JITIPARI*, 7(1): 78-88
- Listyawati, S., Moeljono, M. P. E., dan Handari, S., 2001, Gambaran Histologis Kelenjar Tiroid Pada Tikus (*Rattus norvegicus*) Setelah Pemberian Tempe Lamtoro Gung. *Jurnal Biosmart*, 3(1): 14-18.
- Lumowa, S. V. T., dan Ima, N., 2014, Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max* L. Merr) dalam Media Perasan Kulit Nanas (*Ananascomosus* (Linn) Merrill) Terhadap Kadar Protein Pada Pembuatan Tempe, *Jurnal EduBio Tropika*, 2(2): 187-250.
- Martina, V., dan Vojtech, K., 2015, a Comparisson of Biuret, Lowry and Bradford Methods for Measuring the Egg's Proteins, *Proceeding of The Mendel Net*, 394-38.
- Mulya, A. R., Andrie, M., Taurina, W., 2022, Penetapan Kadar Protein Sediaan Salep Ekstrak Ikan Gabus (*Channa Striata*) dan Madu Kelutut (*Trigonan* Sp.) Menggunakan Metode Lowry, *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 6(1): 1-7.
- Mulslikhah, S., Anam, C., dan Andriani, M., 2013, Penyimpanan Tempe Dengan Metode Modifikasi Atmosfer (*Modified atmosphere*) Untuk Mempertahankan Kualitas dan Daya Simpan, *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3): 51-60.
- Mujiyanto, 2013, Analisi Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo, *Jurnal Reka Agroindustri*, 8(1): 89-93.
- Putri dan Syarafina, 2016, *Karakterisasi Enzim Selulase yang Dihasilkan Oleh Lactobacillus Plantarum Pada Variasi Suhu, pH dan Konsentrasi Substrat*, Skripsi tidak diterbitkan, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Roni, A. K., 2013, Pengaruh Penambahan Cairan Kulit dan Bonggol Nanas Pada Proses Pembuatan Tempe, *Berkala Teknik*, 2(3): 573-583.
- Rusma, Y.S., 2021, *Optimalisasi Produksi Kolagen dari Kulit Ikan Lele (Clarias gariepinus) dan Uji Aktivitasnya sebagai Antioksidan*, Skripsi tidak diterbitkan, Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sadli, 2014, *Analisis Kandungan Karbohidrat, Lemak dan Protein dari Biji Durian dengan Variasi Waktu Fermentasi*, Skripsi tidak diterbitkan, Universitas Tadulako, Palu.