

DAFTAR PUSTAKA

- Arsul, M.I., Tahar, N. dan Rauf, A., 2022. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Antioksidan Parang Romang: Qualitative and Quantitative Antioxidant Analysis of Parang Romang. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(4), 379-385.
- Almatsier, S., 2004, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Adnan, M.H., 2019. Aktnitas antioksidan ekstrak tempe kacanghijau (*Vignaradiata* L.) (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Amanah, F., Andika, M. R., Hapsari, L. R., Pujiati, Wijayanti, D. A., & Rahayu, T., 2024. Analysis of Alcohol Content in Anaerobic Fermentation of Watermelon (*Citrullus lanatus*) and Orange (*Citrus sinensis*) using Fermipan. *Urecol Journal. Part C: Health Sciences*, 3(1), 35–40.
- Andry, M., Faisal, H. dan Apila, N.N., 2022. Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) dengan Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Dunia Farmasi*, 6(2), 96-107.
- Ayesha, C., Rahman, N. A., Zt, Z., & Handayani, E. S., 2021. Proses Fermentasi Vinegar dan Potensinya Sebagai Obat Saluran Pencernaan. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 677-684.
- Bani, L., Fizriani, A., & Tubagus, R., 2025. Uji Organoleptik Selai Lembaran Dengan Variasi Formulasi Berbagai Jenis Buah. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2(1).
- Baliyan, S., Mukherjee, R., Priyadarshini, A., Vibhuti, A., Gupta, A., Pandey, R.P. and Chang, C.M., 2022. Determination of antioxidants by DPPH radical scavenging activity and quantitative phytochemical analysis of *Ficus religiosa*. *Molecules*, 27(4), 1326.
- Bahar, E., 2024. Pengaruh Substitusi Kacang Kedelai dengan Kacang Tunggak dan Jumlah Ragi Terhadap Mutu Tempe (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara).
- Dwianto, S.A., Meitiniarti, V.I., Sukmana, A.B.A. and 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.
- Fransiska, F. dan Suryani, T., 2024. Kualitas Kefir Kombinasi Susu Kacang Tunggak dan Susu Skim dengan Variasi Jenis Gula dan Lama Fermentasi. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 7(1), 216-228.
- Fauziah, A. P., Supriadin, A., & Junitasari, A., 2022. Analisis pengaruh konsentrasi ragi dan waktu fermentasi terhadap nilai gizi dan aktivitas antioksidan tempe kedelai kombinasi kacang roay (*Phaseolus lunatus* L.). In *Gunung Djati Conference Series*, 15, 91-102.

- Falah, A.L.N., Arief, K. dan Riginianto, R.S.I., 2023. Analisis Pengendalian Kualitas Pada Tempe Menggunakan Metode Seven Tools Dan FMEA. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 2(3), 212-223.
- Galushasti, A., Khusna, N. W., & Soelaksini, L. D., 2025. Pengaruh Pengaplikasian Beberapa Konsentrasi Plant Growth Promoting Rhizobacteria Akar Bambu terhadap Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tunggak. *AGROISTA: Jurnal Agroteknologi*, 9(1), 39-45.
- Gulcin, İ. and Alwasel, S.H., 2023. DPPH radical scavenging assay. *Processes*, 11(8), 2248.
- Istifiani, L.A., Rahmawati, I.S., Widyanto, R.M. and Sabrina, R.N., 2024. Pengaruh ekstrak tempe kacang tunggak (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp) terhadap kadar malondialdehid pada tikus putih yang diinduksi karbon tetraklorida. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 336-343.
- Kedare, S. B., & Singh, R. P., 2011. Genesis and development of DPPH method of antioxidant assay. *Journal of food science and technology*, 48(4), 412-422.
- Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T., 2020. Analisis kadar karbohidrat dan lemak pada tempe berbahan dasar biji lamun (*Enhalus acoroides*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 6(2), 91-96.
- Lisanti, E., Puspitaningrum, R., & Tresnawati, N. E., 2021. Inovasi Aneka Pangan Bergizi Tinggi Dari Bahan Kedelai Iradiasi Gamasugen Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Rawamangun Jakarta Timur. *Sarwahita*, 18(1), 84-92.
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P., 2017. Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), 53-62.
- Murniati, N., 2025. Respon Pertumbuhan Dan Produksi 3 Varietas Tanaman Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* L.) Pada Aplikasi Pupuk Organik Cair. *Jurnal Agro Silampari*, 14(1), 7-16.
- Mushollaeni, W., Tantalul, L. dan Malo, M., 2022. Komposisi gizi tahu kombinasi dari kacang tunggak dan kedelai yang dibuat dengan bahan penggumpal asam cuka dan biang tahu. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 29-37.
- Putri, F.L. dan Kartikawati, D., 2022. Optimasi Konsentrasi Ragi dan Jenis Pembungkus dalam Pembuatan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp.) Optimization of Yeast Concentration and Types of Wrappers in the Production of Cowpea (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp) Tempeh. *Jurnal agrifoodtech*, 1(2), 103-118.
- 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.
- Isda, M.N. and Nilasari, T., 2024. Uji fitokimia dan aktivitas antioksidan biji petai cina (*Leucaena leucocephala* (Lam.) de. wit) pada umur buah berbeda. *Agrivet*:

Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner), 12(1), 85-94.

- Romulo, A. dan Surya, R., 2021. Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100413.
- Riyanto, R.A., Fukusaki, E. dan Putri, S.P., 2024. Metabolite profiling highlights the effect of microbial intervention in the soaking step of tempe. *International Journal of Food Science & Technology*, 59(10), 7414-7425.
- Sadli, 2014. *Analisis Kandungan Karbohidrat, Lemak dan Protein dari Biji Durian dengan Variasi Waktu Fermentasi*, Skripsi tidak diterbitkan, Universitas Tadulako, Palu.
- Sinaga, F. D. S., Harahap, A. S., & Sajar, S., 2025. Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kacang Kedelai (*Glycine max* L.) Terhadap Abu Tandan Kosong Kelapa Sawit. *JURNAL AGROPLASMA*, 12(1), 23-35.
- Sayudi, S., Herawati, N., & Ali, A., 2015. Potensi biji lamtoro gung dan biji kedelai sebagai bahan baku pembuatan tempe komplementasi (Doctoral dissertation, Riau University).
- Sjamsiah, Jaya, A., Suriani, 2018. Analisis Proksimat Pada Beras Hibrid Yang Terbuat Dari Singkong (*Manihot Esculentra*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Sainsmart UIN Alauddin Makassar*, 7(1), 57-64.
- Sari, S. M. K., Rohmana, V. M., & Ardiyantoro, B., 2025. Uji Stabilitas dan Uji Hedonik Sediaan Gel Ekstrak Daun Rambusa (*Passiflora Foetida* L) dengan Variasi Na-Cmc Sebagai Basis. *Indonesian Research Journal on Education*, 5(2), 348-358.
- Topan, A., Khan, H. P., Rahmawati, R., Romadhan, M. F., & Hamidatun, H., 2025. Pengaruh Lama Perkecambahan Terhadap Mutu Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* (L.)). *Pro Food*, 11(2), 279-293.
- Wijayanti, E. D., Harini, N., & Elianarni, D., 2025. PENGARUH KONSENTRASI RAGI DAN PROPORSI KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* L.) DAN KACANG KEDELAI (*Glycine max* (L.) Merrill) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEMPE. *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1), 104-116.
- Widoyo, S., Handajani, S., dan Nandariyah, 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai, *Biofarmasi*, 13(2), 59-65.
- Wahyuningsih, E.S., Gunarti, N.S., Fikayuniar, L., Agustina, P. dan Abriyani, E., 2024. Manfaat minum teh bunga telang dan teh putih sebagai antioksidan kepada Masyarakat Karawang. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 73-78.