

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulwahed, M., Lamia, M., dan Wael, B., 2020 A Simple Spectrophotometric Method for Determination of Glyoxylic Acid in Its Synthesis Mixture. *International Journal of Analytical Chemistry*. 1(1): 1-9. doi: <https://doi.org/10.1155/2020/5417549>
- Ahmad, L., Marleni, L., Widya, R.S., Efraim, M.m., Mohamad, H.D., et al., 2023. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tempe Dengan Berbahan Dasar Jagung Manis (*zea mays saccharata*). *Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. 2(2): 122-130.
- Ahsanunnisa. R., 2018. Perbandingan Mutu Tempe Dari Kacang Kedelai Dengan Kacang Tanah. *Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*. 2(1): 43-46.
- Agustina, R., Fadhil, R., dan Mustaqimah, 2021. Organoleptic Test Using the Hedonic and Descriptive Methods to Determine The Quality Of Pliek. *IOP Publishing* 644 (1): 012006. doi:10.1088/1755-1315/644/1/012006
- Aisyah, D.R., Mulyani, L., Yulianti, M., dan Achyar, 2022. Pembuatan Tempe dari Kacang Tanah (*Arachis Hypogea* L.) dengan Variasi Lama Fermentasi Terhadap Tempe. *Semnas Bio*.
- Alvina, A., Hamdani, D., dan Jumiono, A., 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*. 1(1): 9-11. doi: <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2004>
- Badan Pusat Statistik. 2024. Rata-rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/ratarata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makananpenting--2007-2023.html>
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia 3144:2015 Tempe Kedelai. Jakarta.
- Baliyan. S., Riya, M., Anjali, P., Arpana, V., Archana, G, Ramendra, P.P., dan Chung-Ming, C., 2022. Determination of Antioxidants by DPPH Radical Scavenging Activity and Quantitative Phytochemical Analysis of *Ficus religiosa*. *Molecules*. 27(1326): 1-19. doi: 10.3390/molecules27041326
- Barus, T., Titarsale, N., Mulyono, N., dan Prasasty, V., 2019. Tempeh Antioxidant Activity using DPPH Method: Effects of Fermentation, Processing, and Microorganisms. *Journal of Food Engineering and Technology*. 8(2): 75-80 doi: 10.32732/jfet.2019.8.2.75
- Cvetnić, T.S., Anita, Š., Ana, M.D., dan Marina, T., 2023. Standardization of 3,5-Dinitrosalicylic Acid (DNS) Assay for Measuring Xylanase Activity: Detecting and Solving Problems. *Croatian Journal of Food Science and Technology*. 15(2):151-162. doi:10.17508/CJFST.2023.15.2.03
- Eunike, H.M., dan Reggie, S., 2025. Analysis of Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Tempe Made with Algae (*Spirulina platensis*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1563(1): 012062. doi:10.1088/1755-1315/1563/1/012062

- 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(1): 91-102.
- Fazrin, H., Dharmawibawa, I.W., dan Armiani, S., 2020. Studi Organoleptik Tempe Dari Perbandingan Kacang Komak (*Lablab Purpureus (L.) Sweet*) Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Sebagai Bahan Penyusunan Brosur. Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi. 8(1): 39-47.
- Febriani, E.M., 2019. Pengaruh Kadar Ragi Terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Protein Total Tempe Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*) dan Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) Lokal. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Gopalasatheeskumar, K., 2018. Significant Role of Soxhlet Extraction Process in Phytochemical Research. Mintage Journal of Pharmaceutical and Medical Sciences. 7(1): 43-47.
- Górska, K., Ewa, Pejcz., dan Joanna, H., 2025. Tempeh and Fermentation—Innovative Substrates in a Classical Microbial Process. Applied Sciences. 15(16): 1-24. doi: <https://doi.org/10.3390/app15168888>
- Goyal, K., Navdeep, S., Shammy, J., Rajwinder, K., Anju, G., dan Rajendra, A., 2022. Kjeldahl Method. Advanced Techniques of Analytical Chemistry. 1(1): 105-112.
- Harini, N., Marianty, R., dan Wahyudi, V.A., 2019. Analisis Pangan Jilid I. Zifatama Jawara, Sidoarjo.
- Hernawati, D., dan Meylani, V., 2019. Variasi Inokulum *Rhizopus* sp. pada Pembuatan Tempe Berbahan Dasar Kedelai dan Bungkil Kacang Tanah. Bioma: Jurnal Biologi Makassar. 4(1): 58-67. Arabian Journal of Chemistry. 13(1): 6865-6875.
- Hewavitharana, G.G., Dilini.N.P., Navaratne, S.B., Wickramasinghe I., 2020. Extraction Methods Of Fat From Food Samples and Preparation of Fatty Acid Methyl Esters for Gas Chromatography: A Review
- Imtihani, H.N., Wahyuono, R.A., dan Pertmatasari, S.N., 2020. Biopolimer Kitosan dan Penggunaannya dalam Formulasi Obat Jilid I. Graniti, Gresik.
- Ispitasari, R. dan Haryanti, 2022. Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. Indonesian Journal of Laboratory. 5(1): 39-43. doi: <https://doi.org/10.22146/ijl.v0i0.73468>
- Izzah, K., Duniaji, A.S., dan Ekawati, G.A., 2023. Pengaruh Konsentrasi Ragi *Rhizopus oligosporus* DP02 Bali terhadap Karakteristik Tempe Kacang Hijau (*Vigna radiata, L.*). Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 12(1): 120-132.
- 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. doi: 10.30598/biopendixvol6issue2page91-96

- Laksono, B.A, Nawal A.R, Tsabitah A.A, Erlisa A.H, Evi W. A, Happy R. R. et al., 2023. Evaluasi Sediaan Vitamin E Oral sebagai Antioksidan menggunakan Metode DPPH (Diphenyl picrylhydrazyl). *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*. 10(1): 12-16.
- Magdalena, S., Hogaputri, J.E, Yulandi, A. dan Yogiara, Y., 2022. The Addition of Lactic Acid Bacteria in The Soybean Soaking Process of Tempeh. *Food Research* 6(3): 27-33. doi: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(3\).304](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(3).304)
- Nurprialdi, B., Gani, V.O.T., Halda, S., Pratama, P.A., dan Panjaitan R.S., 2023. Identifikasi Kualitatif dan Kuantitatif Karbohidrat pada Produk Yogurt Komersial. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Research*. 2(2): 11-21.
- Pargiyanti, 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2): 29-35.
- Purwanti, L., 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksi dan Dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan Metode Seduhan Berdasarkan Sni 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 2(1): 19-25.
- Putri, B. D., Widyastuti, S., dan Werdiningsih, W., 2018. Tempe Kacang Komak dengan Beberapa Pembungkus yang Berbeda Selama Fermentasi. *Pro Food: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 343-350.
- Putri F.L dan Kartikawati, D., 2022. Optimasi Konsentrasi Ragi dan Jenis Pembungkus dalam Pembuatan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp). *Jurnal Agrifoodtech*. 1(2): 103-118.
- Rahmawati, D., Maria, D.P.T., Gunawan, P., Elena, S., 2021. Non-Soy Legumes as Alternative Raw Ingredient for Tempe Production in Indonesia with Additional Health Benefits: A Review. *Journal of Functonal Food and Nutraceutical*. 3(1): 23-33. doi: <https://doi.org/10.33555/jffn.v3i1.73>
- Sari, A.M., Melani, V., Novianti, A., Purwara, L.D., dan Sa'pang, M., 2020. Formulasi Dodol Tinggi Energi untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata* L), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 10(2): 49-69.
- Saktiono, S.S., Kusumaningrum, S.B.C., Susilaningrum, D.F., Widiyastuti, P.A., Lestari, W., Arifa, S.U., Oktaviani, D.A., dan Oktaviani, R.P.I.R., 2023. Analysis of Vitamin C, Physical and Organoleptic Properties of Tempeh from Yellow Soybean (*Glycine max* L.), Green Soybean (*Glycine Max* (L) *Merrill*), and Black Soybean (*Glycine soja* (L) *Merrit*). *Journal of Food Technology and Nutrition*. 22(2): 113-121. doi: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v22i2.4753>
- Stefanie, S. Y., Condro, N., dan Mano, N. 2023. Analisis Kadar Lemak pada Produk Coklat di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *Jurnal JUPITER STA*. 2(1): 4-10.
- Subroto, E., Elazmanawati, L., Fitry, F., Rossi, I., Gisella, P., Miswa, S.K.Z.P., et al., 2020. The Analysis Techniques Of Amino Acid and Protein in Food and Agricultural

- Products. *International Journal Of Scientific and Technology Research*. 9(10): 29-36.
- Sutrisno, E., Dewi, D.O., Lestari, D.O., dan Triayana, R., 2023. Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. BRIN, Jakarta.
- Szklarek, M.K., Justyna, C., dan Artur, Z., 2022. Analysis of the Chemical Composition of Natural Carbohydrates – an Overview of Methods. *Food Chemistry*. 398: 1-13. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133466>
- Teoh, S.Q., Nyuk, L.C., Chun, W.C., Adiratna, M.R., Syahmeer H., Joyce, J.L.L., 2024. A Review on Health Benefits and Processing of Tempeh with Outlines on Its Functional Microbes. *Future Foods*. 9(1): 100330. doi:10.1016/j.fufo.2024.100330
- Thaipong, K., Boonprakob, U., Crosby, K., Cisneros-Zevallos, L., dan Byrne, D. H., 2018. Comparison of ABTS, DPPH, FRAP, and ORAC assays for estimating antioxidant activity from guava fruit extracts. *Journal of Food Composition and Analysis*. 64: 1–7.
- Utama D.M., dan Baroto, T., 2018. Penggunaan SAW untuk analisis proses perebusan kedelai dalam produksi tempe. *Agrointek*. 12(2): (90-98).
- Wahyudi, A., 2018. Pengaruh Variasi Suhu Ruang Inkubasi terhadap Waktu Pertumbuhan *Rhizopus Oligosporus* pada Pembuatan Tempe Kedelai. *Jurnal Redoks*. 3(1): 37-44.
- Widyaningsih, T. D., Septiani, V., dan Nugraheni, P., 2019. Pengaruh suhu inokulasi terhadap pertumbuhan kapang tempe. *Jurnal Agroindustri*. 9(1): 44–51.
- Wikandari, R., Tiara, A.N.U., Nurul, H., dan Sardjono., 2020. Chemical, Nutritional, Physical and Sensory Characterization of Tempe Made from Various Underutilized Legumes. *Pakistan Journal of Nutrition*. 19(4): 179-190. doi: 10.3923/pjn.2020.
- Winarno, A.D.A., Lorraine, C., Florentinus, G.W., John, G., dan Hang, X., 2020, Tempeh: A Semicentennial Review on Its Health Benefits, Fermentation, Safety, Processing, Sustainability, and Affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 20(1):1717-1767. doi: 10.1111/1541-4337.12710
- Yulia, R., Hidayat, A., Amin, A., dan Sholihah, Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Organoleptik pada Tempe dari Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L). *Jurnal Rona Teknik Pertanian*. 12(1): 51-60.