

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., B. Wijatmadi. 2016. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Cetakan ke 4. Jakarta: Kencana.
- Afrisanti, D. W. 2010. *Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe*. Doctoral dissertation, Universitas Sebelas Maret.
- Alamsyah, D., Mexitalia, M., Margawati, A., Hadisaputro, S., & Setyawan, H. 2017. Beberapa Faktor Risiko Gizi Kurang dan Gizi Buruk pada Balita 12-59 Bulan (Studi Kasus di Kota Pontianak). *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Komunitas*. Volume 2, Nomer 1. Halaman 46-53.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan kesembilan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anindita, P. 2012. Hubungan Tingkat Pendidikan Ibu, Pendapatan Keluarga, Kecukupan Protein & Zinc dengan Stunting (Pendek) Pada Balita Usia 6 – 35 Bulan Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Volume 1, Nomer 2. Halaman 147.
- Aminah, S. & Joko, T, I. 2010. Praktek Penggorengan dan Mutu Minyak Goreng Sisa pada Rumah Tangga di RT V RW III Kedungmundu Tembalang Semarang. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*. Volume 2, Nomer 1.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Aptesia, T, L., Suharyono , & Harun A. 2013. Pemanfaatan *Lactobacillus casei* dan Tapioka dalam Upaya Menghambat Kerusakan Tempe Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 18, Nomer 2. Halaman 175-184
- Arifin, Z. 2016. Gambaran Pola Makan Anak Usia 3-5 Tahun Dengan Gizi Kurang Di Pondok Bersalin Tri Sakti Balong Tani Kecamatan Jabon–

Sidoarjo. *Jurnal Kebidanan Midwiferia*. Volume 1, Nomer 1. Halaman 16-29.

Astawan, M., T. Wresdiyati, S. Widowati, S. H. Bintari, & Ichسانی, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai (Phsyco-chemical Characteristics and Functional Properties of Tempe Made from Different Soybeans Varieties). *Jurnal Pangan*, Volume 22, Nomer 3. Halaman 241-252.

Astawan, M., T. Wresdiyati, & A. M. Saragih. 2015. Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe Dan Tepung Kedelai Rebus Pada Tikus Percobaan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, Volume 2, Nomer 1. Halaman 11-17.

Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian*. Cetakan ke 1. Jakarta: Penebar Swadaya.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. Keputusan Kepala Badan Pengawasa Obat dan Makanan tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Produk Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2016. Acuan Label Gizi. Jakarta: BPOM.

Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. Jakarta: BSN.

Chaturvedi, A., A.K. Patwari. D. Soni, S. Panday, A. Prost, R.K. Gope, J. Sharma, P. Tripathy. 2018. Progress Of Children With Severe Acute Malnutrition In The Malnutrition Treatment Center Rehabilitation Program: Evidence From A Prospective Study In Jharkhand India. *Jurnal Internasional*. Volume17, Nomer 1. Halaman 69.

Dewi, I. W. R. 2010. Karakteristik sensoris, nilai gizi dan aktivitas antioksidan 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.

- Dewi, P. S., M. Ridla. A. Jayanegara. 2015. Fraksinasi Dan Utilisasi Protein Sejumlah Kacang-Kacangan Local Menggunakan Metode In Vitro. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPD 2015*. Volume 1. Halaman 1-14.
- Diana, M.F. 2009. Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*. Volume 4, Nomer 1. Halaman 47.
- Fachruddin, L. 2000. *Budi Daya Kacang-Kacangan*. Cetakan ke 6. Yogyakarta: Kanisius.
- Febri, A.B.K.D., Z. Marendra. 2010. *Smart Parents Pandai Mengatur Menu & Tanggap Saat Anak Sakit*. Cetakan pertama. Jakarta Selatan: Gagas Media.
- Haliza, W., E. Y. Purwani, & R. Thahir. 2016. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe Dan Tahu. *Buletin Teknologi Pasca Panen*, Volume 3, Nomer 1. Halaman 1-8.
- Haryoto. 2013. *Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah*. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius.
- Hermiastuti, M. 2013. *Analisis kadar protein dan identifikasi asam amino pada ikan patin (Pangasius djambal)*. Skripsi. Universitas Jember
- Indrati, R., M. Gardjito. 2013. *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Cetakan ke-1. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Istiqomah, I. Nurrahman. Nurhidajah. 2018. Sifat Sensoris Tempe Kedelai Hitam dengan Variasi Penambahan Kecambah dan Lama Inkubasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Volume 8, Nomer 2. Halaman 70-80.
- Kalaminasih, D. 2013. Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Koro Pedang (*Canavalia eensisiformis L*) Terhadap Mutu organoleptic Tempe Karo. *Jurnal Tata Boga*. Volume 2, Nomer 3. Halaman 104-113

- Karmini, M., R. Apriyanto, N.A. Zulfianto, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcellly. 2017. *Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia.
- Katili, A.S. 2009. Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. Volume 2, Nomer 5. Halaman 20-27.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Riset Kesehatan Dasar Republik Indonesia*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Maryam, S. 2015. Potensi Tempe Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Hasil Fermentasi Menggunakan Inokulum Tradisional sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sain dan Teknologi*. Volume 4, Nomer 2. Halaman 640.
- Mariyam, M., A. Arfiana, & T. Sukini. 2017. Efektivitas Konsumsi Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kebidanan*. Volume 6, Nomer 12. Halaman 63-72.
- Ma'shummah, N., B. Sufiati, H. Erma. 2014. Hubungan Asupan Protein dengan Kadar Ureum, Kreatinin, dan Kadar Hemoglobin Darah pada Penderita Gagal Ginjal Kronik Hemodialisa Rawat Jalan Di RS Tugurejo Semarang. *Jurnal Gizi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Volume 3, Nomer 1. Halaman 26-27.
- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. Volume 2, Nomer 2. Halaman 50-51.
- Mumpuni, E, D. 2010. Potensi Biji Saga Pohong (*adenanthera pavonin*) sebagai Pengganti Bahan Baku Pembuatan Tempe (Uji Kadar Protein dan Organoleptik). *Skripsi*. Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang.
- Mutsyahidan, A. M. A., Arisanti, D., & Suleman, P. 2018. Mutu Tempe Variasi Kacang Tanah Dan Kedelai. *Jurnal Technopreneur (JTech)*. Volume 6, Nomer 1. Halaman 26-29.

- Nurrahman, N., Astuti, M., Suparmo, S., & Soesatyo, M. H. 2012. Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang Diproduksi dengan Berbagai Jenis Inokulum. *Jurnal Agritech*, Volume 32, Nomer 1.
- Pagarra, H. 2011. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculate*). *Jurnal Kajian, Penelitian, dan Pengajaran Biologi*. Volume 12, Nomer 1. Halaman 18-19.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Pitojo, P. 2009. *Benih Kacang Tanah*. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius.
- Primiani, N.C, Pujiati. 2018. *Fitoestrogen Kacang Gude: Kajian Preklinis*. Cetakan ke 1. Magetan: CV.AE Media Grafika.
- Purwanto, P. 2011. *Mengenal Lebih Dekat Leguminosae*. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius.
- Rachmawati, S.D. 2018. Hubungan Antara Asupan Protein dengan Stunting pada Anak Sekolah di Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah Kartasura. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Radiati, A., dan Sumarto, S. 2016. Analisis sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*. Volume 5, Nomer 1.
- Ramayulis. R., T. Kresnawan, S. Iwaningsih, dan N. S. Rochani. 2018. Stop Stunting dengan Konseling Gizi. Cetakan 1. Jakarta: Penebar Plus*(Penebar Swadaya Grup).
- Rizal. S, & Kustyawati, M. E. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Beta-Glukan Tempe Kedelai dengan Penambahan *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 20, Nomer 2. Halaman 127-138.

- Rosida, F.D., Sudaryati, H. P., Fenny, C. 2013. Kajian Peran Angkak Pada Kualitas Tempe Kedelai-Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 6, Nomer 1.
- Rukmana, R. 2012. *Kacang Tanah* . Cetakan ke 12. Yogyakarta: Kanisius.
- Sandjaja, Atmarita. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Sandjaja, B. Budiman, R. Herarti, N. Afriansyah, M. Soekatri, G. Sofia, Suharyati, Sudikno, D. Permaesih. 2010. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Cetakan ke 2. Jakarta: Kompas.
- Saputri, D. S., & Arum, K. 2009. Pengaruh Lama Pemasakan Dan Temperatur Pemasakan Kedelai Terhadap Proses Ekstraksi Protein Kedelai Untuk Pembuatan Tahu. *Skripsi*. Universitas Diponegoro.
- Sarwono, B. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Pondok Gede: Penebar Swadaya.
- Setiawati, L, Darmawati, I. Mahadi. 2019. Efektivitas Perebusan Biji Karet (*Heavea bransiliensis*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe. *Prosiding Seminar III Biologi dan Pembelajaran*. Universitas Negeri Medan.
- Setyawati, V. A. V., dan E. Hartini. 2018. *Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Cetakan 1. Yogyakarta: Grup Penerbitan CV Budi Utama.
- Sekarmurti, P. K., Prastiwi, W. D., dan Roessali, W. 2018. Preferensi Penggunaan Kedelai Pada Industri Tempe Dan Tahu Di Kabupaten Pati. *Jurnal Ilmu Pertanian Fakultas Pertanian Sungkai*. Volume 6, Nomer 1. Halaman 97-109.
- Setyani, S., Nurdjanah, S., & Eliyana, E. 2017. Evaluasi Sifat Kimia Dan Sensori Tempe Kedelai-Jagung Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprime Dan berbagai Formulasi [The Evaluation of Chemical and Sensory Properties of Soybean-Corn Tempeh Fermented with Various Raprime Yeast Concentration and Formulation]. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. Volume 22, Nomer 2. Halaman 85-96.

- Sukardi, Wignyanto, I. Purwaningsih. 2008. Uji Coba Penggunaan Inkulum Tempe Dasri Kapang *Rhizopus oryzae* Dengan Substrat Tepung Beras dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 9, Nomer 3. Halaman 207-215.
- Susianto, M. K. M., & Rita Ramayulis, D. C. N. 2013. *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Susilowati, A. 2010. Pengaruh Aktifitas Proteolitik *Aspergillus* sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*). *Jurnal Pangan*. Volume 19, Nomer 1. Halaman 81-92.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suyatman, B., S. F. Pradigdo, dan D. Dharminto. 2017. Faktor Risiko Kejadian Gizi Kurang Pada Balita (Studi Kasus di Wilayah Kerja Puskesmas Bandarharjo Kota Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*. Volume 5, Nomer 4. Halaman 778-787.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*. Hal 2.
- Utama, D. M., dan Teguh. B. 2018. Penggunaan SAW Untuk Analisis Proses Perebusan Kedelai Dalam Produksi Tempe. *Jurnal Agrotek*. Volume 12, Nomer 2. Halaman 90-98.
- Utari, D. M. 2010. Kandungan Asam Lemak, Zink, dan Copper pada Tempe, Bagaimana Potensinya untuk Mencegah Penyakit Degeneratif?. *Jurnal Gizi Indonesia*. Volume 33, Nomer 2.
- Utari, D., M. 2010. Kandungan Asam Lemak, Zink, dan Copper pada Tempe, Bagaimana Potensinya untuk Mencegah Penyakit Degeneratif?. *Gizi Indonesia*, Volume 33, Nomer 2. Halaman 108-115.

- Utari, D. M., Rimbawan, H. Riyadi, Muhilal, dan Purwastyastuti. 2011. Potensi asam amino pada tempe untuk memperbaiki profil lipid dan diabetes mellitus. *Kesmas: National Public Health Journal*. Volume 5, Nomer 4. Halaman 166-170.
- Wardiah, Samingan, dan A. Putri. 2016. Uji Preferensi Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) yang Difermentasi dengan Berbagai Jenis Ragi. *Jurnal Agroindustri*. Volume 6, Nomer 1. Halaman 34-4.
- Widodo, Y., Sandjaja, E. Sumedi. 2013 Gambaran Konsumsi Zat Gizi Anak Umur 6 Bulan – 12 Tahun di Indonesia. *Jurnal Gizi Indonesia*. Volume 36, Nomer 2.
- Wijayanti, N. 2017. *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi*. Cetakan pertama. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press).
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha.
- Witono, Y., Widjanarko, S. B., Mujianto, M., & Rachmawati, D. T. (2015). Amino acids identification of over fermented tempeh, the hydrolysate and the seasoning product hydrolysed by calotropin from crown flower (*Calotropis gigantea*). *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*. Volume 5, Nomer 2. Halaman 103-106.