

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, E. T., & Suryani, T. (2016). *Kadar Protein dan Kualitas Tempe Koro Pedang dengan Penambahan Bekatul dan Konsentrasi Ragi Tempe Yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Amelia, M. R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, W., Rafika, F., Yuni, H. A., & Miftachur, R. M. (2005). Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC 2005). *Institut Pertanian Bogor*.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Ariyetti, A. (2019). Analisis mutu tahu dari beberapa produsen tahu di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 143-148.
- Badan Pusat Statistika. (2021). *Perkembangan Konsumsi Kedelai Indonesia*. Jakarta : BPS.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 3144 : 2015 Tempe Kedelai. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Daud A, Suriati, dan Nuzulyanti. (2019). “Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri”. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan. Jurusan teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Sulawesi Selatan*.
- Dwinaningsih, E. A. (2010). Karakteristik kimia dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angkak serta variasi lama fermentasi.
- Ellent, S. S., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) yang Dikemas dengan Klobot. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 32-40.
- Gozalli, M., & Nurhayati, N. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 191-200.
- Harianti, N. (2014). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Tempe Berbahan Baku Biji Cempedak (*Artocharpus champeden*).

- Illahliya, A., & Sutiadiningsih, A. (2018). Pengaruh Bentuk dan Jumlah Penambahan Kacang Tolo (Pure dan Cincang) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk Sagu. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Laksono, A. S., & Marniza, Y. R. (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro dengan Variasi Lama Perebusan dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurnal Agroindustri*, 9(1).
- Lestari, W. N., Wulandari, Y. W., Widanti, Y. A., & Nuraini, V. (2021). Perubahan Tingkat Kesukaan Konsumen Berdasarkan Parameter Sensoris Pada Produk Intip yang Disimpan dengan Perbedaan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2), 64-74.
- Muhammad, Ilham.,dkk. (2014). “Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap”. *Jurnal Gaussian*. Vol. 3 No. 2. Halaman 183-192. Jurusan Statistika Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muthmainna, M., Sabang, S. M., & Supriadi, S. (2016). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), 50-54.
- Nur Hidayat, Masdiana C. Padaga dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta.
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Kunciati, W. A. S., & Margareta, L. A. (2022). Perubahan Kimia Dan Mikrobiologi Tempe Busuk Selama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 127-136.
- Panjaitan, B., & Sauci, W. (2019). Pengaruh variasi penggunaan tepung kacang tolo dan tepung terigu terhadap mutu fisik dan mutu kimia stick kacang tolo.
- Panjaitan, R. S., Sutriningsih, S., Purwati, P., & Sagala, Z. (2021). Edukasi Kandungan Karbohidrat dan Metode Uji Identifikasinya Pada Buah-buahan di SDN 09 Sunter Agung, Jakarta Utara. *Berdikari*, 4(1).
- Permana, A. K. (2015). *Eksplorasi Kualitas Tempe Kedelai Masa Frementasi Tiga Hari dan Empat Hari di Salatiga* (Doctoral dissertation, Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana).

- Putri, S. U. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Serat, Karbohidrat, dan Lemak pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Termodifikasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., & Rahmawati, F. (2009). Perubahan Kadar Protein Total dan Protein Tercerna Selama Proses Fermentasi Tempe Kacang Tolo. *Jurnal Penelitian Saintek*, 14(1).
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., & Rahmawati, F. (2009). Pengaruh jenis kacang tolo, proses pembuatan dan jenis inokulum terhadap perubahan zat-zat gizi pada fermentasi tempe kacang tolo. *J Penelitian Saintek*, 14, 97-128.
- Sa'diyah, H., Eurika, N., & Munandar, K. Kadar Protein Tempe dengan Penambahan Pepaya dan Ketela Pohon Protein Content of Tempe with the Addition Papaya and Casava.
- Safitri, N. D. (2020). *Pembuatan Tempe Dengan Proporsi Kacang Tunggak Dan Kacang Tanah Sebagai Makanan Tinggi Protein* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Safitri, F. M., Ningsih, D. R., Ismail, E., & Waluyo, W. (2016). Pengembangan getuk kacang tolo sebagai makanan selingan alternatif kaya serat. *Jurnal gizi dan dietetik indonesia (indonesian journal of nutrition and dietetics)*, 4(2), 71-80.
- Sapitri, Y., Hastuti, U. S., & Witjoro, A. (2021). Pengaruh ragi tempe dengan variasi substrat kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill.) serta dosis ragi tempe terhadap kualitas tempe kedelai. *Jurnal Ilmu Hayat*, 2(1), 1-8.
- Siagian, C. A. (2020). "Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)". Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Medan.
- Wardiah, W., Samingan, S., & Putri, A. (2016). Characterize the quality of color, aroma, texture and taste of cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) tempeh fermented by different types of yeast. *Jurnal Agroindustri*, 6(1), 34-41.
- Zhavira, H., Nurwantoro, N., & Rizqiati, H. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Proksimat dan Kalori Flakes Milet Putih (*Panicum miliaceum*)* (Doctoral dissertation, Faculty of Animal and Agricultural Sciences).