

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam. 2009. *Tempe dan Proses Pembuatannya*. <http://www.ad4msan.com//>. Diakses pada tanggal 24 November 2009.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., dan 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*, 22(3), 241-252.
- Biba, M. A. 2015. Prospek pengembangan sorgum untuk ketahanan pangan dan energi. Sulawesi Selatan. Balai Penelitian Tanaman Serealia
- Budijanto, Andarwulan, N. dan Herawati, D. 2001. Bab praktikum kimia dan teknologi lipida. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- 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*
- Dwinaningsih, E. A. 2010. “*Karakteristik kimia dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angkak serta variasi lama fermentasi.*”
- Febriansyah, R., Pratama, A., & Gumilar, J. “Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap rendemen, kadar air dan kadar abu gelatin ceker itik (*Anas platyrhynchos Javanica*).” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 1-10.
- Feng, X.M. Larsen, T.O dan J. Schnürer. 2006. Production of volatile compounds by *Rhizopus oligosporus* during soybean and barley tempeh fermentation. *Journal of Food Microbiology* (113): 133-141.

- Hidayat, N. 2009 . *Tahapan Proses Pembuatan Tempe* .<http://lcture.brawijaya.ac.id/nurhidayat/>. Diakses pada tanggal 14 Januari 2010
- Hidayatulloh, Hafiid. 2021. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Buah Naga Merah (hylocereus polyrhizus) Pada Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Boba*. Politeknik Negeri Jember.
- Hikmah, I. N. 2011. *Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Kedelai (Glycine max) dengan Variasi Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pengisi (Kulit Ari Kedelai, Millet (Pennisetum spp.) dan Sorgum (Sorghum bicolor))*.
- Kasmidjo. 1990. *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kole, H., Tuapattinaya, P., dan 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.
- Lestari, O. A., & Mayasari, E. 2016. Pengaruh fermentasi tempe jagung terhadap kandungan protein dan karotenoid. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(2), 149-154.
- Maulia, N. F., Elza Ismail, E. I., Isti Suryani, I. S., dan Tjarono Sari, T. S. (2018). *Variasi Pencampuran Sorgum (Sorghum bicolor (L) Moench) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Protein dan Serat Kasar Pada Pembuatan Tempe Kedelai (Glycibe max (L) Merril)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Mayasari, S. Kajian karakteristik kimia dan sensoris sosis tempe kedelai hitam (glycine soja) dan kacang merah (phaseolus vulgaris) dengan bahan biji berkulit dan tanpa kulit.

- Muthmainna, M., Sabang, S. M., dan Supriadi, S. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), 50-54.
- Mulato. 2003 dalam Wiryadi, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma cocoa L*). Skripsi. Universitas Syah Kuala. Aceh
- Mulyowidarso, 1998 dalam Skripsi Pratiwi Fakultas Pertanian Univesitas Sebelas Maret Surakarta. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteistik Fisik dan Kimia Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai (*Glycine max*).
- Murtini, E. D. S., Sutrisno, A., dan Radite, A. G. Karakteristik Kandungan Kimia Dan Daya Cerna Tempe Sorgum Coklat (*Sorghum bicolor*)[Characteristics of Chemical Content and Digestibility of Brown Sorghum Tempeh]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(2), 150-150.
- Naisali, H., dan Wulan, S. N. 2020. “Karakteristik Sensori Tempe Kacang Tunggak Hitam dan Tempe Kedelai.” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 29-35.
- Nur Hanifah, A., Ikrawan, Y., dan Cahyadi, W. 2022. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Jamur Rhizopus oligosporus Terhadap Karakteristik Tempe Biji Sorgum (Sorghum bicolor (L) Moench)* [Doctoral dissertation] Fakultas Teknik Unpas).
- Rizal, S., Kustyawati, M. E., Murhadi, M., dan Hasanudin, U. (2018). Pengaruh konsentrasi *saccharomyces cerevisiae* terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kandungan beta-glukan tempe. In *Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis UNS Ke-42* (Vol. 2, No. 1, pp. 96-103). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Rokhmah, L. N. Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna Pruriens*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi.

Sa'diyah, H., Eurika, N., dan Munandar, K. KADAR PROTEIN TEMPE DENGAN PENAMBAHAN PEPAYA DAN KETELA POHON PROTEIN CONTENT OF TEMPE WITH THE ADDITION PAPAYA AND CASSAVA

Sher, M. G., Nadeem, M., Syed, Q., Abass, S., dan Hassan, A. Study on protease from barley tempeh and in vitro protein digestibility. *Jordan Journal of Biological Sciences*, 4(4), 257-264.

Surbakti, E. S. P., Duniaji, A. S., dan Nocianitri, K. A. *Pengaruh Jenis Substrat Terhadap Pertumbuhan Rhizopus oligosporus DP02 Bali dalam Pembuatan Ragi Tempe.*

Suronoto, J., Antuli, Z., dan Une, S. 2020. "Analisa karakteristik kimia dan sensori tempe dengan substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*)" *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), 1-12.

Syarief, R., Hermanianto, J., Hariyadi, P., dan Wiriadmadja, S. 1999. *Wacana Tempe Indonesia.* Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya, 50-65.

Syarief, R. 1999. *Wacana Tempe Indonesia.* Universitas Katolik Widya Mandala Press. Surabaya.

Utomo, D., dan Qomariyah, N. 2016. "Pengaruh penambahan biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) pada proses fermentasi tempe". *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(1).

Wulan, N., Maryanto, S., dan Mulyasari, I. (2021). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Protein dan Lemak Pada Tempe Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Ngudi Waluyo).

Yagoub AA. 2003. A biophysical study on total proteins of the traditionally fermented roselle (*Hibiscus Sabdariffa L.*) seed "Furundu" PhD Thesis University of Khartoum, Sudan.