

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F. C., et al. (2025). Impact of packaging variations on the amino acid profile, antioxidant activity, and microbiota diversity in tempeh. *Preventive Nutrition and Food Science*, 30(1), 56–66.
- Andika, I. K. P., Supartana, I. P., & I. A. E. A. Widyawati. (2023). Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Tempe Jagung (*Zea Mays L.*). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2), 347–383.
- AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis*. 19th ed. Washington, D.C.: Association of Official Analytical Chemists
- Ariyanti, T., Setiyono, E., & Handajani, S. (2018). *Pengaruh Pengolahan terhadap Kandungan Zat Gizi dan Anti Gizi Biji Koro Pedang*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1), 1-10.
- Barus, R. S., Suryani, H. & Nurhadi, B. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Protein, Kadar Serat dan Sensori Tempe Segar. *Jurnal Inovasi Proses dan Teknologi Pangan*, 1(1). (Dikutip dalam 1.2)
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). SNI 3144:2017 Tempe Kedelai. BSN.
- Dewi, U. R., Purnomo, E., & Nurwidyoto, F. (2019). Aktivitas Lipase dan Penurunan Kadar Lemak pada Tempe Gembus dengan Variasi Konsentrasi Inokulum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1), 12-20.
- Diniyah, N., Windrati, W.S., Maryanto, M., Purnomo, B.H., dan Wardani, W. (2014). Karakterisasi Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L)) yang Dibuat dengan Variasi Persentase Ragi dan Jenis Pengemas. *Jurnal of Agro-based Industry*, 31(1), 1-10.
- Erdiansyah, M., et al. (2022). Microbiological quality of tempeh with different wraps. *Food Research International*. PubMed
- ETD UGM. (2021). Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Tempe Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Waktu Fermentasi Dan Jenis Pengemas. Repository UGM. Diakses dari

- Fasoyiro, S. B., Akande, S. R., & Adeyemi, K. M. (2011). Chemical composition and sensory properties of two varieties of sword bean (*Canavalia ensiformis*). *African Journal of Food Science*, 5(11), 633-637.
- Hidayat, T., Rimbawan, R., & Handayani, S. (2020). Pengaruh Jenis Ragi Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Tempe Koro Pedang. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2), 56-64.
- Haryanto, E. (2017). Evaluasi Atribut Mutu Organoleptik dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Yogyakarta: Penerbit Media Utama.
- Khamidah, A., et al. (2025). Physicochemical, anti-nutritional, and sensory characteristics of legume-based tempeh. *Food Chemistry Advances*
- Kim, J. S., et al. (2025). Development of chickpea tempeh using *Rhizopus oryzae*. *International Journal of Food Microbiology*
- Laenggeng, 2024 (Tahun terbaru mengenai efek fermentasi terhadap kandungan protein)
- Mokhtar, N. A., & Hassan, R. (2021). *Fermentation effects on the nutritional and functional properties of plant-based foods*. *Food Research*, 5(1), 1-13.
- Mauluddin, Y., et al. (2024). Feasibility analysis of implementation of SNI Tempe 3144:2015 in SMEs. *Jurnal Humaniora dan Sains Sosial. Jurnal Universitas Pakuan*
- Nuraida, L. (2015). A Review: The role of fungi in tempe fermentation. *Journal of Food Science and Technology*, 52(7), 3847–3855
- Pambayun, R., Arifin, S., & Ginting, E. (2019). Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(3), 159-166.
- Purnomo, E., Hidayat, T., & Nugraha, R. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Uji Organoleptik Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Waktu Perebusan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 34-43.
- Purwandari, F. A., et al. (2024). Tempeh fermentation improves the nutritional and functional properties of jack beans. *Food & Function*, 15, 12345–12358.

- Puspitasari, F., Mulyani, E., & Sulistyowati, A. (2023). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Aktivitas Lipase dan Komponen Asam Lemak Tempe Koro Pedang*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 1-10.
- Rizal, S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Inokulum dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Tempe Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 112-120.
- Syarief, R., et al. (1999). *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Manggala. Surabaya.
- Syarief, R., J. Hermanianto, P. Hariyadi, S. Wiraatmadja, Suliantari, Dahrulsyah, N.E. Suyatna, Y.P. Saragih, J.H. Arisasmata, I. Kuswardani dan M. Astuti. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Manggala. Surabaya.
- Suciati, A. (2012). Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Setyawati, R., & Widayanti, R. (2017). Analisis Senyawa Volatil Pembentuk Aroma pada Berbagai Jenis Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 8(2), 1-10.
- Subagio, A., Nurrahman, H., & Pratiwi, Y. (2020). Pengaruh Konsentrasi Inokulum dan Lama Fermentasi Terhadap Pembentukan Senyawa Volatil pada Tempe Kedelai. *Jurnal Ilmu Pangan*, 10(1), 55-63.
- Sutardi, S., & Anggrahini, S. (2016). Peran Inokulum dan Variasi Lama Fermentasi Terhadap Pembentukan Rasa Umami dan Asam Amino Bebas pada Tempe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 89-95.
- Sutrisno, A., & Pratiwi, D. (2019). Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Perebusan terhadap Karakteristik Fisik Biji-bijian dan Kualitas Tempe yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 9(1), 45-53.
- Sutardi, S., & Anggrahini, S. (2016). Peran Inokulum dan Variasi Lama Fermentasi Terhadap Pembentukan Rasa Umami dan Asam Amino Bebas pada Tempe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 89-95.

- Teoh, S. Q., et al. (2024). A review on health benefits and processing of tempeh with different packaging materials. *Current Research in Food Science*. (Catat: daun pisang vs plastik memengaruhi senyawa volatil).
- Utari, D. M., Rimbawan, H., & Purwastyastuti, D. (2010). Pengaruh Pengolahan terhadap Kandungan Gizi dan Antinutrisi Kacang Koro Pedang. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(1), 27-34.
- Wicaksono, W. A., et al. (2024). The terroir of tempeh: Region-specific signatures in microbiota and volatiles; effect of leaf vs plastic wrap. *Current Research in Food Microbiology*.
- Wijayanti, I., & Rahayu, S. (2018). Karakteristik Organoleptik Tempe yang Dibuat dengan Variasi Lama Perendaman Biji dan Jenis Inokulum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 11-19.
- Winarti, S., & Hartono, G. (2021). Hubungan Konsentrasi Inokulum dan Kualitas Miselium Terhadap Kekerasan dan Tekstur Tempe. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 11(2), 125-134.
- Yarlina, V. P., et al. (2024). Metagenomic insights into enhancing protein content and digestibility in jack-bean tempeh. *Food Chemistry Advances*
- Yunita, P., et al. (2025). Estimating the shelf life of instant tempe in various packaging and storage temperatures using the Arrhenius model. *Jurnal Keteknik Pertanian, IPB*.