

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR dan Waysima. (2009). *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Agus Budiono, Radhitya, (2016), *Pengaruh Jenis Kapang Terhadap Aktivitas Fermentasi Tempe Saga Pohon*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Agusman, A. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Alsuhendra., Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Anggi I., Devi Marlina, Doti Ariyami, dkk (2020). *Pengaruh Durasi Fermentasi dan Jumlah Ragi Terhadap Kualitas Tempe Biji Nangka*. Vol 1 No.1: 36-40.
- Ani Radiati dan Sumarto (2016) *Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai*.
- Anindita, W.H., Sukardi, dan Singgih (2013). *Pengaruh Perbandingan Pati Tapioka dengan Telur Asin dan Lama Pengukusan pada Pembuatan Keripik Telur terhadap Daya Pengembangan dan Tingkat Kerenyahan*. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(1):307–313, April 2013.
- Apriani N, Setyadjit, Arpah M. 2011. *Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng Serta Tepung yang Dihasilkan dari Keempat Varian Talas*. J Ilmiah Penelitian Ilmu Pangan 1(1).
- Ardiwinata, Rizkiaputri K, et al (2022). *Karakteristik fisik, kimia, Sensori, dan umur Simpan Keripik Tempe*. Institut Pertanian Bogor, Bogor Jawa Barat.
- Astawan, M (2009). *Sehat dengan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ballard, T. (2003). *Application of edible coating in maintaining crispness of breaded fried foods*. Thesis. Faculty of Virginia Polytechnic Institute and State. Virginia.
- BBC News, (2021) Tempe: 'Hadiah Indonesia Untuk Dunia' yang Terhambat Kedelai Impor. BBC News Indonesia.

Betty, D. S., & Tjutju, S. A. 2008. *Bahan Ajar Penilaian Indera*. Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.

[BPS] Badan Pusat Statistik, (2016), Jakarta.

[BSN] Badan Standar Nasional, (1992), Jakarta.

[SNI] Standar Nasional Indonesia, (2018), Jakarta.

Cahyadi, W., (2007). *Teknologi dan Khasiat Kedelai*, Bumi Aksara, Jakarta.

Cahyono, B. (2003). *Kacang Buncis: Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.

Chalida, Nur, et al, (2012). *Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan* : Adam Malki Medan. Jurusanmedan Fakultas kesehatan masyarakat USU. (1). 8-30.

Chindy Ulima Zanetta, et al (2013) *Keragaman Genetik Karakter Agronomis dan Karakteristik Fisiko-imia Biji Kedelai Hitam Sebagai Bahan Baku Alternatif Tempe*, Institut Teknologi Bandung, Jawa Barat (pp.407-413).

Dewi, Ratna Stia dan Saefuddin Aziz. (2011). *Isolasi Rhizopus Oligosporus Pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas*. Jurnal Molekul. 6 (2): 93 - 104 . Fakultas Biologi Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Eka Yulyanti (2014), *Fermentasi Ampas Tahu dengan Rhizopus Oligosporus Untuk Meningkatkan Kualitas Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan*, 6-13. Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jawa Tengah.

Erna Ayu Dwinaningsih (2010). *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi*.

Fadiati, A. (2022). *Sejarah Tempe Indonesia dan Perkembangannya Dimancanegara*. Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan.

Fauzi, Jerry R., (2012), *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Keripik Bakso Daging Sapi dengan Metode Penggorengan Vakum*, Universitas Brawijaya, Malang, Jawa Timur.

- Febby, J. (2016). *Daya Terima Nugget Ikan Lele Yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan kandungan Gizinya*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Fery Kusnandar, et al (2020). *Prospek Pengolahan Kacang Merah Prospek Pengolahan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dalam Bentuk Tempe Bermutu Prospect of Red Kidney Bean (Phaseolus vulgaris L.) Processing into a Quality Tempe*.
- Gardjito, et al (2011). *Manifest Boga Nusantara*. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Gardjito, M, Retno Indrati, Zahra Y, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Harmoko, H., Sutanto, A., & Sari, K. (2016). *Pengaruh pemberian jumlah takaran ragi terhadap kandungan protein yang dihasilkan pada tempe biji nangka (Artocarpus Heterophyllus)*. BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi), 7(1).
- Hidayat, N. 2009. *Tahapan Proses Pembuatan Tempe*. <http://lecture.brawijaya.ac.id/nurhidayat/>. Diakses pada tanggal 25 Juni 2022.
- Hidayat, et al, 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Hodge, J.E. 1953. *Dehydrated Foods Chemistry of Browning Reaction in Model System*. J. Agric. Food Chem, 1(15):928- 943.
- Imayanti, S., M. kuku., Eurika N. (2019) *Pemanfaatan Kacang-kacangan Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Tempe*. Universitas Muhammadiyah Jember, Jawa Timur (1-11).
- Ir. Astutik Pudjirahaju, M.si. (2018), *Bahan Ajar Gizi, Pengawas Mutu Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta, (48).
- Jamaluddin, et al (2011). *Model Perubahan Volume Keripik Buah Selama Proses Penggorengan Secara Vakum*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Vol XXII No.1(85:91).
- Juwita Suronoto, et al (2020). *Analisa Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Substitusi Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L)*. Universitas Negeri Gorontalo, Vol 2 No. 1
- Karisma, Vega Widya Kusnandar, Feri Firlieyenti, Antung Sima (2014), *Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam, Dan Fermentasi Terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L)*. 110-120. Institut Pertanian Bogor, Jawa Barat.

- Ketaren S. (2008), *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Ketaren, I. (2019). *Gastro Asesora*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association.
- Ketaren, S. (2012). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Khoir Un Nifah (2015), *Pengaruh Proporsi Pati (Tapioka–Tempe) dan Metode Pembuatan Adonan Terhadap Sifat Organoleptik dan Fisik Keripik Tempe, Vol 4 No 3*. Universitas Negeri Surabaya.
- Kurniawati (2012). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Beta Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis*. Universitas Dipenogoro, Semarang, Jawa Tengah.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan. 41 Hal. <http://www.eBookPangan.com>. [8 Februari 2018].
- Kusumaningrum, Dian. (2009). *Persepsi Pengunjung Nusantara Terhadap Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang*. Tesis PS. Magister Kajian Pariwisata. Universitas Gadjah Mada.
- Lanza, et al. (2006). *High dry bean intake and reduced risk of advanced colorectal adenoma recurrence among participants in the polyp prevention trial*. *Journal of Nutrition*. 136:1896-1903.
- Margono, (2004), *Metodologi Penelitian Pendidikan*, Jakarta :Rineka Cipta.
- Marini Damanik (2016), *Pengaruh Jenis Minyak Sawit , Waktu dan Suhu Terhadap Kualitas Keripik Kentang*. Universitas Negeri Medan, Sumatera Barat, (111).
- Maryam, Siti., (2009). *Analisa Kualitatif Komponen Bioktif Pada Tempe Yang Difermentasi Dengan Menggunakan Inokulum Campuran Rhizopus Oligosporus Dan Rhizopus Oryzae* .Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA. 482-434.
- Muchtadi (1993). *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein, Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana*. Institut Pertanian Bogor,Bogor.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Instutusi dan Jasa Boga*. Jakarta :Bhratalasalakarta.
- Moleong, Lexy J. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*, cetakan ke-36, Bandung : PT. Remaja Rosdakarya Offset.

- Nofrianti, R. 2013. *Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy*. Program Pasca Sarjana, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Nazir, 2005, *Metode Penelitian*, Jakarta: Ghalia Indonesia.
- NLP Prastithi (2020). *Pengaruh Penambahan Tempe Pada Karakteristik Mutu Jelly Tempe*. Poltekkes Denpasar, Bali.
- Oktaningrum, G. N., A. Indrie dan E. Retno., 2013. *Analisis Kelayakan Ekonomis Substitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Daun Singkong*. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Oktarisa, R. S.S.R. Santosa, dan Sukardi (2013). *Pengaruh Perbandingan Pati Tapioka dengan Telur Asin dan Lama Pengukusan Pada Pembuatan Keripik Telur terhadap Kadar Garam dan Kesukaan Rasa*. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(1):157–162.
- Ni Kadek Indri Cahyanti (2018). *Studi Pembuatan Tempe Kacang Merah*. (51-61).
- Pudjirahaju , Ir. Astutik M.si., 2017, *Pengawasan Mutu Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Putri, AR. (2012). *Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica)*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Purwoko, T. dan I. R. Pramudyanti. 2004. *Pengaruh CaCO₃ pada Fermentasi asam Laktat oleh Rhizopus oryzae*. Jurnal Mikrobiologi Indonesia 9: 19-22.
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Food science (5th edition)*. New York: Chapman and Hall.
- Potter, Norman N. & Joseph H. Hotchkiss. (1996). *Food Science Fifth Edition*. CBS Publisher and Distributors. India.
- Ramadhani Chaniago (2019). *Kombinasi tepung terigu dan tepung tapioka terhadap daya kembang dan sifat organoleptik kerupuk terubuk (Saccharum edule Hasskarl)*. Vol. 4 No.1 Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Luwuk.
- Ridwan, R. (2007). *Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersoni) terhadap Kualitas Kerupuk Getas*, Penelitian. Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang, Padang.

- Rika Despita, Sri Yuliasih, dan Ainu Rahmi (2014), *Pengaruh Penambahan Pati Tapioka Terhadap Warna, Kerenyahan, dan Rasa Keripik Ampas Susu*, 345. Balitkabi Litbang Pertanian, Jawa Timur
- Riko Putra Yunas dan Ali B.P (2020). *Sistem Kendali Suhu dan Kelembaban pada Proses Fermentasi Tempe*. 103-113. Universitas Negeri Padang, Sumatera Barat.
- Sari Oktaviani Syam (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (Xantoshoma Undipes K. Koch) Terhadap Kualitas Kerupuk Berbahan Dasar Pati Tapioka*. Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Septiani, Y. (2004.) *Studi Karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dari tempe*. Skripsi. F. MIPA UNS. Surakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*, Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Sheren Cahya Hakiki Fadhilah (2020), *Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Kaasstengels*, 9-12. Poltekkes Kemenkes Jogja, Yogyakarta.
- Sine, Y & Soetarto, Endang, S. (2018). *Isolasi dan identifikasi kapang Rhizopus pada tempe gude (Cajanus cajan L.): Savana Cendana*. Jurnal pertanian lahan kering. 3 (4): 67-68.
- Sugiyono (1997). *Metodologi Penelitian Administrasi*. Yogyakarta: CV Alfabeta.
- Sugiyono (2009), *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sukardi Wignyanto, et al (2008). *Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe dari Kapang Rhizopus oryzae dengan Substrat Tepung Beras dan Ubi Kayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang*, Malang, Jawa Timur.
- Suknia, Laila S., Rahmani, Tara Putri Ducha, (2020). *Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar KEdelai (Glycine max L. Merr) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) di Candiwesi, Salatiga, Jawa Tengah*. Universitas Brawijaya, Malang, Jawa Tengah.
- Suprpti, Lien. (2003). *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.

Sutama, (2016). *Metode Penelitian Pendidikan: Kuantitatif, Kualitatif, PTK, R & D*. Surakarta: Fairuz Media.

Theodora D.K., Thomas Indarto P.S., Sutarjo S., (2013), *Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Indonesia.

Utomo, *et al.* (2013). *Pemanfaatan Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya*. Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan. Jawa Timur.

[UU No.7 Tahun 2004] *Standard Air*, (2003), Jakarta.

Varton, Sevina Lorenza, (2022). *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Penggorengan Terhadap Penerimaan Konsumen Keripik Tempe di Rumah Tempe Indonesia*. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia (PEPI) (1:57)

Winarti, 2000. *Pengaruh suhu dan waktu penggorengan hampa terhadap mutu keripik mangga Indramayu (Mangifera indica L.)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winiati P. Rahayu, *et al*, 2015, *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*, Perhimpuna Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Jakarta.

Wipradnyadewi, P.A., Rahayu, E.S & Sri, R. 2010. *Isolasi dan Identifikasi Rhizopus Oligosporus Pada Beberapa Inokulum Tempe*.

Yusuf, A. Muri, 2005. *Metodologi Penelitian (Dasar-Dasar Penyelidikan Ilmiah)* Padang, UNP Press (163).