

DAFTAR PUSTAKA

- [1] C. H. Wijaya And S. Nurjanah, “Implementasi Dan Analisis Keuntungan Teknologi Back-Slopping Pada Pembuatan ‘Quick Tempe’ Skala Industri Rumah Tangga,” *J. Pangan*, Vol. 24, No. 1, Pp. 49–62, 2015,
- [2] N. P. Astuti, “Sifat Organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik , Daun Pisang, Dan Daun Jati,” *Fak. Ilmu Kesehatan, UMS*, 2009.
- [3] I. P. Lestari, N. I. Lipoeto, And A. Almurdi, “Hubungan Konsumsi Zat Besi Dengan Kejadian Anemia Pada Murid SMP Negeri 27 Padang,” *J. Kesehat. Andalas*, Vol. 6, No. 3, P. 507, 2018, Doi: 10.25077/Jka.V6i3.730.
- [4] T. Terhadap, P. Dan, And H. Tanaman, “764-1507-1-Sm,” Vol. 13, No. 1, Pp. 48–60, 2020.
- [5] I. G. Agung, I. M. Sukerta, D. N. Raka, And D. Tariningsih, “Kedelai Lokal Bali, Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan Dan Organoleptik Serta Berkhasiat Obat,” *J. Pertan. Berbas. Keseimbangan Ekosist.*, Pp. 87–92, 2013.
- [6] S. L. Suknia And T. P. D. Rahmani, “Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine Max (L.) Merr*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Di Candiwesi, Salatiga,” *Southeast Asian J. Islam. Educ.*, Vol. 03, No. 01, Pp. 59–76, 2020.
- [7] J. Internasional, P. Kuantitatif, And A. S. Rahma, “Teknologi Produksi Untuk Menambahkan GDL (*Glucono Delta Lactone*) Ke Makanan Berbasis Kedelai,” 2021.
- [8] L. Studycha, “Industri Tempe Skala Rumah Tangga,” Pp. 1–7, 2013.
- [9] D. Ilmu, D. A. N. Teknologi, And F. T. Pertanian,

- “Implementasi Teknologi ‘ Quick Tempeh ’
Termodifikasi Pada Skala Industri Rumah Tangga Dan
Uji Awal Penggunaan Ulang Larutan Pengasam Fahmi
Hakim Nurzaim,” 2013.
- [10] A. Wahyuni, “Kualitas Dadih Kedelai Pangan
Penambahan Sari Jeruk Manis Dan Jambu Biji,” Pp.
1–5, 2016.
- [11] M. M. Adie And A. Krisnawati, “Biologi Tanaman
Kedelai,” *Balai Penelit. Kacang-Kacangan Dan Umbi-
Umbian*, Pp. 45–73, 2013.
- [12] E. Stefia, “Struktur Anatomi Tanaman Kedelai
(*Glycine Max L.*),” *Dep. Biol. Fak. Mat. Dan Ilmu
Pengetah. Alam, Inst. Teknol. Sepuluh November*, Pp.
11–12, 2017.
- [13] I. Wayan Redi Aryanta, “Manfaat Tempe Untuk
Kesehatan,” *Widya Kesehat.*, Vol. 2, No. 1, Pp. 44–50,
2020, Doi: 10.32795/Widyakesehatan.V2i1.609.
- [14] R. Rosiman, S. Sumadi, And M. Rachmadi, “Pengaruh
Kombinasi Jamur *Trichoderma Harzianum* Dan
Bokashi Terhadap Pertumbuhan Tiga Kultivar
Kedelai,” *Kultivasi*, Vol. 19, No. 2, 2020, Doi:
10.24198/Kultivasi.V19i2.26469.
- [15] R. R. Waliyansyah, “Identifikasi Jenis Biji Kedelai
(*Glycine Max L*) Menggunakan Gray Level
Coocurance Matrix (GLCM) Dan K-Means
Clustering,” *J. Teknol. Inf. Dan Ilmu Komput.*, Vol. 7,
No. 1, Pp. 17–26, 2020, Doi:
10.25126/Jtiik202071066.
- [16] N. Triandita And N. E. Putri, “Peranan Kedelai Dalam
Mengendalikan Penyakit Degeneratif (The Role Of
Soybean In Control Of Degenerative Disease),”
Teknol. Pengolah. Pertan., Vol. 1, No. 1, Pp. 6–17,
2019.
- [17] K. Yudiono, “Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal
Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe

- Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia,” *Agrointek*, Vol. 14, No. 1, Pp. 57–66, 2020, Doi: 10.21107/Agrointek.V14i1.6311.
- [18] M. R. Azhar, W. A. Zakaria, And R. Adawiyah, “Pola Konsumsi Tahu Dan Tempe Pada Keluarga Prasejahtera (Kasus Di Kelurahan Way Lunik Kecamatan Panjang Bandar Lampung),” *J. Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol. 7, No. 2, P. 165, 2019, Doi: 10.23960/Jiia.V7i2.165-171.
- [19] E. Febriyanti *Et Al.*, “Implementasi Alat Pengupas Dan Penyaring Kulit Ari Kacang Kedelai Untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi Tempe Cv. Mitra Pangan Sejahtera, Bandung,” *Charity*, Vol. 2, No. 1, Pp. 1–9, 2019, Doi: 10.25124/Charity.V2i1.2122.
- [20] T. H. E. Theory, O. F. Open, And Q. Systems, “KANDUNGAN GIZI TEMPE BESERTA MANFAATNYA,” *Oxford Univ. Press*, P. 649, 2002.
- [21] N. R. Reddy, “Tempe,” *Legum. Fermented Foods*, Pp. 95–40, 2019, Doi: 10.1201/9781351074001-6.
- [22] E. A. Dwinaningsih, “Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai / Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi,” *Skripsi Fak. Pertan. Univ. Sebel. Maret*, Vol. 5, No. 3, Pp. 27–78, 2010.
- [23] A. B. Surbakti, S. P. Rahayu, S. M. B. PA, And B. R. Ginting, “Sistem Aplikasi Logika Fuzzy Untuk Penentuan Optimasi Ragi Tempe Pada Proses Fermentasi Tempe Kedelai Menggunakan Metode Fuzzy Mamdani (Studi Kasus : Pengrajin Tempe Kedelai Desa Bulu Cina),” *J. Ilm. Simantek*, Vol. Vol. 4 No., No. 2, Pp. 146–148, 2020.
- [24] K. Y. Sapitri, U. S. Hastuti, And A. Witjoro, “Pengaruh Ragi Tempe Dengan Variasi Substrat Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max* (L) Merrill.) Serta Dosis Ragi

- Tempe Terhadap Kualitas Tempe,” *J. Ilmu Hayat*, Vol. 2, No. 1, P. 1, 2018,
- [25] F. Amaliyah, N. W. Wisaniyasa, And N. L. A. Yusasrini, “Pemanfaatan Bekatul Jagung Dan Ragi Cap Jago Untuk Pembuatan Ragitempe Dan Karakteristik Tempe Yang Dihasilkan,” *J. Ilm. Teknol. Pertan. AGROTECHNO*, Vol. 2, No. 2, Pp. 231–237, 2017.
- [26] D. Rochintaniawati, “Pembuatan Ragi Tempe,” *Pembuatan Ragi Tempe*, Pp. 1–8, 2010.
- [27] Farisa Novi Atika And Awaluddin Susanto, “IDENTIFIKASI RHIZOPUS SP DAN ASPERGILLUS SP PADA TEMPE YANG TERSIMPAN DALAM SUHU RUANG (Studi Dilaboratorium Mikrobiologi Stikes Icme Jombang),” *J. Insa. Cendekia*, Vol. 6, No. 2, Pp. 83–89, 2019.
- [28] A. P. Soares, “KADAR PROTEIN DAN HCN PADA TEMPE BERBAHAN DASAR KEDELAI (Glycine Max) DAN KORO PEDANG (Canavalia Ensiformis),” *J. Chem. Inf. Model.*, Vol. 53, No. 9, Pp. 1689–1699, 2013.
- [29] D. Hernawati And V. Meylani, “Variasi Inokulum Rhizopus Sp. Pada Pembuatan Tempe Berbahan Dasar Kedelai Dan Bungkil Kacang Tanah,” *J. Biol. Makassar*, Vol. 4, No. 1, Pp. 58–67, 2019.
- [30] A. Rauf, “Pengaruh Kombinasi Isolat Jamur Rhizopus Dan Aspergillus Dari Tempe Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Kualitas Tempe Kedelai,” *Skripsi*, P. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto, 2014.
- [31] C. H. Wijaya, M. D. P. T. Gunawan-Puteri, H. D. Kusumaningrum, And B. Nurtama, “Proses Pembuatan Tempe Melalui Pengasaman Kimiawi Dengan Menggunakan Glukono-Delta- Laktone (GDL),” 2014.
- [32] Y. Arii, Y. Sano, And K. Nishizawa, “Direct

- Comparison Of The Tofu-Like Precipitate Formation By Adding Different Coagulants: Magnesium Chloride And Glucono- Δ -Lactone,” *Heliyon*, Vol. 7, No. 6, Pp. 1–6, 2021, Doi: 10.1016/J.Heliyon.2021.E07239.
- [33] R. Xia Li, J. Lan Yuan, C. Sheng Ding, And X. Kang, “Bovine Serum Albumin Cold-Set Emulsion Gel Mediated By Transglutaminase / Glucono- Δ -Lactone Coupling Precursors: Fabrication, Characteristics And Embedding Efficiency Of Hydrophobic Bioactive Components,” *Lwt*, Vol. 153, No. September 2021, Pp. 1–11, 2022, Doi: 10.1016/J.Lwt.2021.112550.
- [34] A. Safira Rahma, “Production Technology For Adding GDL (Glucono Delta Lactone) To Soy-Based Foods,” *Int. J. Quant. Res. Model.*, Vol. 2, No. 2, Pp. 75–82, 2021,
- [35] Z. I. Masruroh, “Pengaruh Proporsi Kacang Kedelai Dengan Kacang Merah Dan Konsentrasi Glucono Delta Lactone (GDL) Terhadap Mutu Organoleptik Tahu Sutera,” *Ejournal Boga*, Vol. 2, No. 1, Pp. 164–174, 2013.
- [36] M. L. Denzer, G. G. Mafi, D. L. Vanoverebeke, And R. Ramanathan, “Effects Of Glucono Delta-Lactone Enhancement And Nitrite-Embedded Packaging On Fresh Color, Cooked Color, And Sensory Attributes Of Dark-Cutting Beef,” *Appl. Food Res.*, Vol. 2, No. 2, 2022, Doi: 10.1016/J.Afres.2022.100189.
- [37] “PENGARUH PROPORSI KEDELAI EDAMAME DENGAN KACANG HIJAU DAN KONSENTRASI GLUCONO DELTA LACTONE (GDL) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAHU SUTERA.”
- [38] O. H. Kristiadi And A. T. Lunggani, “TEMPE KACANG KEDELAI SEBAGAI PANGAN FERMENTASI UNGGULAN KHAS INDONESIA: LITERATURE REVIEW Tempeh As Indonesian

- Special Fermented Food: Literature Review,” *J. Andaliman-Jurnal Gizi Pangan, Klin. Dan Masy.*, Vol. 2, No. 2, Pp. 48–56, 2022.
- [39] S. Muslihah, “Pengaruh Penambahan Urea Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda Terhadap Kadar Bioetanol Dari Sampah Organik,” *Biology (Basel)*, Vol. 66, No. December, Pp. 37–39, 2012.
- [40] R. Winanti, “Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi,” *Unnes J. Life Sci.*, Vol. 3, No. 1, Pp. 39–46, 2014.
- [41] Y. Arii, Y. Sano, And K. Nishizawa, “Perbandingan Langsung Pembentukan Endapan Seperti Tahu Dengan Menambahkan Koagulan Berbeda Glucono- Δ -Lactone Dan Magnesium,” *Heliyon*, Vol. 7, No. 6, P. E07239, 2021, Doi: 10.1016/J.Heliyon.2021.E07239.
- [42] A. R. Trott, T. C. Welch, G. F. Hundy, A. R. Trott, T. C. Welch, And B. Qadri, “Teknologi Pengasaman Daging Menggunakan Glucono- Δ -Lactone,” *Common Bean (Phaseolus Vulgaris)*, Vol. 6, No. December 2015, Pp. 59–87, 2016, Doi: 10.1016/B978-0-12-809598-0.00004-4.
- [43] S. S. C. Ellent, L. Dewi, And M. C. Tapilouw, “Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine Max L.*) Yang Dikemas Dengan Klobot,” *AGRITEKNO J. Teknol. Pertan.*, Vol. 11, No. 1, Pp. 32–40, 2022, Doi: 10.30598/Jagritekno.2022.11.1.32.
- [44] H. Fazrin, I. D. Dharmawibawa, And S. Armiani, “STUDI ORGANOLEPTIK TEMPE DARI PERBANDINGAN KACANG KOMAK (*Lablab Purpureus (L.) Sweet*) DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI RAGI DAN LAMA FERMENTASI SEBAGAI BAHAN PENYUSUNAN BROSUR,” *Biosci. J. Ilm. Biol.*, Vol. 8, No. 1, P. 39, 2020, Doi: 10.33394/Bjib.V8i1.2662.
- [45] “Methylene Blue Agar (,” No. 1990, Pp. 197–203,

2015.