

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry.(2005). "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry". Washington DC (US): AOAC.
- Alrasyid, H. (2007). "Peranan Isoflavon Tempe Kacang Kedelai, Fokus pada Obesitas dan Komorbid". *Majalah Kedokteran Nusantara*. Vol. 40.No. 3.
- Aris, P Y dan Weliana.(2018). "Kualitas Tempe Kedelai pada Berbagai Suhu Penyimpanan". *Journal of Agro-based Industry*.Vol. 35.(No.2).
- Asfi, W. M., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. (2017). "Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers". *Jom Faperta Ur*.Vol.4 No. 1.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Cetakan 1.hal 122-131. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ayu, D. E. (2010). "Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai /Beras dan Penambahan Angka Serta Variasi Lama Fermentasi". [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia.
- Fazriwati, A., Widiastuti, A., Yuliani, N. I., dan Agustini, R. (2014). "Pembuatan Tempe dan Tahu Berbahan Baku Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan dengan Kandungan Gizi Tinggi". [PKM Penelitian]. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Friedman, M. (1996). "Food Browning and it's prevention: an overview". *J Agricult Chem*. 44 (3): 631-653.
- Hardiansyah., dan Supariasa, I.D.N. (2017). *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi*. Jakarta : Buku kedokteran: EGC.
- Ilahiyyah, I., Mulyati, S., Ningsih, I. S., Nindhita, L. N., dan Sari, R. R. (2017). "Tahu Nikah (Nigari Kacang Merah) Sebagai Bentuk Diversifikasi Makanan Sehat Ramah Lingkungan". *Journal of Creativity Student*.2 (1).UNNES : Semarang. <http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jcs>.
- Kasmidjo, R.B. (1990).*Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta pemanfaatannya*.Yogyakarta: Pau Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kay, Daisy E. (1979). Food Legumes. London : Tropical Products Institute.
- Kementerian Pertanian. (2014). *Statistik Produksi horticultural tahun 2013*.Jakarta : Direktorat Jendral Hortikultural.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta : Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.

- Lusiyati, N. T. (2014). "Uji Kadar Serat, Protein dan Sifat Organoleptik pada Tempe dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dengan Penambahan Jagung dan Bekatul". [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- MacKay, D. J., and Miller, A. L. (2003). "Nutritional Support for Wound Healing". *J Alternatie Medicine Review*. 8, (4), 359-377.
- Mahan, K. L., Escott-Stump. (2008). *Krause's Food and Nutrition Therapy*. Canada : Elsevier : Edition 12.
- Maharani, A. Y., Nasrul, R. H., Sri, H., Dewi, E. A., Ria, N., dan Syaiful, F. (2016). "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein Tempe Biji Durian". *Florea*. Vol 3.No. 2.
- Maryam, S. (2016). "Komponen Isoflavon Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) pada Berbagai Lama Fermentasi". *Jurnal Seminar*. 4 (1): 1-13.
- Messina. (2014). "Nutrition and Health Benefit of Dried Bean". *Am J Clin Nutr*;1 (3): 1-6. <https://doi.org/10.3945/ajcn.113.071471>.
- Muthmainna, S. M. S., dan Supriadi. (2016). "Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*)". *J. Akad. Kim*. Vol. 5.No. 1.
- Mutmainah, S., Ana, U. S., Septani, B. A., Lailatul, M., Hapsari, T. P. (2019). "Pengaruh Proses Fermentasi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) menggunakan ragi tempe (*Rhizopus sp.*) dan enzim papain terhadap kualitas sosis kacang merah". *Teknologi Pangan*. Vol. 10.No. 2.
- Notoadmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Pagarra, H. (2011). "Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*)". *Bionature*. Vol. 12.No.1.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. (2013). "Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris. L*) dengan Beberapa perlakuan Pendahuluan". *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2. No 1.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. (2019). *Tabel Angka Kecukupan Gizi*. Jakarta : Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Puji, A. N. (2009). "Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang dibungkus Plastik, daun Pisang dan Daun Jati". [Karya Tulis Ilmiah]. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Radiati, A dan Sumarto.(2016). "Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.5.No. 1.

- Richana.(2014).Keniscayaan Daulat Pangan. Available from: [http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id /index.php/id/berita/135](http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/index.php/id/berita/135).Diakses pada tanggal 10 Februari 2020.
- Sugiyono.(2017). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta. Hal.112-113.
- Sulistiyowati, E., Retno, A., dan Das, S. (2004). “Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tempe Kedelai Terhadap Aktivitas Tripsin”. [Laporan Penelitian]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sunarti.(2017). *Produk Olahan Dari Kacang-Kacangan*. Depok : CV Arya Duta.
- Wicaksono, A. T. (2014). “Pengaruh Ketebalan dan Porsen Aerasi Kemasan terhadap Sifat Fisikokimia Tempe Grits Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*)”. *Agroindustri Technology*.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. P. (2017). *Pangan Fungsional : Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi*. Cetakan ke 1.Malang : Universitas Brawijaya.
- Wijaya, H. (2002). *Pangan Fungsional dan Kontribusinya*. Seminar online charisma ke 2.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Cetakan ke 1.Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Wiryanawan, A. (2011). “Uji Organoleptik”. <http://www.chem-istry.org/materi-kimia/instrumen-analisis/uji-organoleptik/uji-organoleptik/>. (diakses 15 September 2020).
- Yulia, R., Arif, H., Amri, A., dan Sholihati. (2019). “Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Organoleptik pada Tempe dari Biji Melinjo (*Gnetum gnemon L*)”. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*. Vol 12. No 1.