

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, V., Burhan, & Rahman, A. 2014. Optimasi suhu dan waktu pengeringan kopra putih dengan pemanasan tidak langsung (*indirect drying*). *AGROINTEK*, 8(2): 85–95.
- Ai, N. S., & Ballo, M. 2010. Peranan Air Dalam Perkecambahan Biji. *Jurnal Ilmiah Sains*, 10(2): 190–195.
- Aisah, Harini, N., & Damat. 2021. Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengereng Kabinet Dalam Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) Dengan Fermentasi Ragi Tape. *Artikel Penelitian*. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal Dan Kacang-Kacangan Dengan Variasi Blanching. *Artikel Penelitian*. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Asropah, S., Nurrahman, & Hersoelistyorini, W. 2019. Pengaruh lama perkecambahan terhadap rendemen, kadar antosianin, vitamin e, dan aktivitas antioksidan kecambah kedelai hitam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1): 39–52.
- Bhavanishankar, T. N., Rajashekar, T., & Murthy, V. S. 1987. Tempeh-like product by groundnut fermentation. *Food Microbiology*, 4: 121–125.
- Catrien, Surya, Y. S., & Ertanto, T. 2008. Reaksi Mailard Pada Produk Pangan.
- Charoenthaikij, P., Jangchud, K., Jangchud, A., Piyachomkwan, K., Tungtrakul, P., & Prinyawiwatkul, W. 2009. Germination conditions affect physicochemical properties of germinated brown rice flour. *Journal of Food Science*, 74(9): 658–665.
- Dara, W., & Fadila, N. 2020. Mutu Hedonik Kimia Dan Mikrobiologi Flakes Yang Disubstitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*, 3(1): 30–39.
- Erna, M., Martino, Y. A., Damayanti, D. S., Erna, M., Martino, Y. A., & Damayanti, D. S. 2021. Perbandingan kadar gizi tempe *Phaseolus vulgaris* L., tempe *Arachis hypogaea* L., dan tempe *Glycine max*. *Jurnal Bio Komplementer Medicine*, 8(2): 1–6.
- Erni, N., Kadirman, & Fadilah, R. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: 95–105.
- Febrianty, K., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, S. D., Nugrahini, N. I. P., & Maligan, J. M. 2015. Pengaruh proporsi tepung (ubi jalar terfermentasi :

kecambah kacang tunggak) dan lama perkecambahan terhadap kualitas fisik dan kimia flake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 824–834.

- Ferdiawan, N., Nurwantoro, & Dwiloka, B. 2019. Pengaruh Lama Waktu Germinasi terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 349–354.
- Hartawan, G., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2021. Pengaruh Lama Perkecambahan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Kecambah Jagung Pulut (*Zea mays ceratina* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2): 304–314.
- Hidayah, N., Setia Adiandri, R., & Astuti, M. 2012. Evaluasi Sifat Fisikokimiawi Dan Organoleptik Tempe Dari Berbagai Varietas Kedelai. *Widyariset*, 15(2): 357–364.
- Jan, R., Saxena, D. C., & Singh, S. 2017. Effect of storage conditions and packaging materials on the quality attributes of gluten-free extrudates and cookies made from germinated chenopodium (*Chenopodium album*) flour. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 11(3): 1071–1080.
- Jan, R., Saxena, D. C., & Singh, S. 2018. Comparative study of raw and germinated *Chenopodium album* flour on the basis of thermal, rheological, minerals, fatty acid profile and phytochemicals. *Food Chemistry*, 269: 173–180.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Meisara, R. & Nurhidajah. 2012. Aktivitas antioksidan, karakteristik kimia, dan organoleptik tepung kecambah kedelai (*Glycine max*) dengan berbagai variasi pengolahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1-8.
- Muthmainna, Sabang, S. M., & Supriadi. 2016. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar protein dari tempe biji buah lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1): 50–54.
- Nirmalasari, D. 2012. Pengaruh jenis kacang dan konsentrasi ragi tempe terhadap sifat kimia, organoleptik, dan mikrobiologi miso. *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Nout, M. J. R., & Kiers, J. L. 2005. Tempe fermentation, innovation and functionality: Update into the third millennium. *Journal of Applied Microbiology*, 98(4): 789–805.
- Noviawati, L., Mahadi, I., & Wulandari, S. 2019. The effect of yeast concentration and combination of lamtoro gung seeds (*Leucaena*

leucocephala (Lamk.) De Wit) with gude bean (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) on protein content and tempe fiber as a design of students worksheets (LKPD) biotechnology. *Jom Fkip*, 6(1): 1–12.

- Nur, S., Caronge, M. W., & Fadillah, R. 2018. Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik sifat kimia cookies tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L.). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: 21–28.
- Nurjanati, M., Winarsi, H., & Dwiyantri, H. 2019. Efek lama perkecambahan terhadap sifat sensori dan kadar protein terlarut susu kecambah kacang merah (sukarah) untuk remaja obesitas. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 2(2): 27.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 20–29.
- Prabakaran, M., Lee, K., An, Y., Kwon, C., Kim, S., Yang, Y., Ahmad, A., Kim, S., & Chung, I. 2018. Changes in soybean (*Glycine max* L.) flour fatty-acid content based on storage temperature and duration. *Molecules*, 23(2713): 1–11.
- Pradipta, L. A. 2012. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori tepung tempe "bosok" sebagai bumbu masak pada variasi suhu pengeringan. *Skripsi*. Universitas Sebelah Maret, Surakarta.
- Prastianti, L., Budianta, T. D. W., & Utomo, A. R. 2016. Suhu pengeringan terhadap kadar gula reduksi, manisan salak pondoh kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(2): 87–93.
- Pratama, W. 2019. Daya terima snack barrendah energi tinggi serat berbahan dasar tepung mocaf dan tepung kacang merah. *Artikel Ilmiah*. Universitas Ngudi Waluyo, Semarang.
- Purnamasari, I., Zamhari, M., & Putri, S. 2021. Pembuatan tepung serat tinggi dari ampas kelapa (*cocos nucifera*) dengan metode pengeringan beku vakum. *Jurnal Kinetika*, 12(1): 45–50.
- Purwaningsih, & Wanita, Y. P. 2018. Kacang tanah sebagai alternatif pengganti bahan baku pada usaha mikro kecil menengah tempe di gunungkidul. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(1): 1–11.
- Puteri, M. D. P. T. G., Hassanein, T. R., Prabawati, E. K., Wijaya, C. H., & Mutukumira, A. N. 2015. Sensory characteristics of seasoning powders from overripe tempeh, a solid state fermented soybean. *Procedia Chemistry*, 14: 263–269.
- Puteri, N. E., Astawan, M., Palupo, N. S., Wresdoyato, T., & Takago, Y. 2018.

- Characterization of biochemical and functional properties of water-soluble tempe flour. *Food Science and Technology*, 38(1): 147–153.
- Radiati, A. 2016. Analisis sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1): 16–22.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Fishtech*, 2(1): 53–68.
- Richana, N., Budiyanto, A., & Mulyawati, I. 2010. Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 446–454.
- Rosidin, Yulianti, K., & RJ, S. H. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu silase limbah pengolahan kodok beku (*Rana sp.*) yang dikeringkan dengan penambahan dedak padi. *Fishtech*, 1(1): 78–90.
- Sari, I. P., & Mardhiyyah, Y. S. 2021. Kajian literatur: potensi pemanfaatan protein tempe non-kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 72–87.
- Sari, N. M. R. E., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2020. Studi kadar gizi, serat, dan antosianin tepung kacang merah dan tepung kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3): 282–290.
- Siswanto, N., & Wanito, Y. P. 2017. Pengaruh cara pengeringan dan proses pengepresan terhadap mutu tepung kacang tanah. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, 472–481.
- SNI. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2009. In *Badan Standardisasi Nasional*.
- Soedirga, L. C., Cornelia, M., & Vania. 2018. Analisis kadar air, kadar serat, dan rendemen tepung singkong dengan menggunakan berbagai metode pengeringan. *Sains Dan Teknologi*, 2(2): 8–18.
- Su'i, M. 2010. Perubahan fisiologis buah kelapa selama germinasi. *Agrika*, 4(1): 60–66.
- Sudarmadji, S., & Markikis, P. 1977. Lipid and other changes occurring during the fermentation and frying of tempeh. *Food Chemistry*, 3(8066): 165–170.
- Sun, X., Zhu, K., & Liu, J. 2019. Nondestructive detection of reducing sugar of potato flours by near infrared spectroscopy and kernel partial least square algorithm. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(1): 231–237.

- Wang, S., Yu, J., Xin, Q., Wang, S., & Copeland, L. 2017. Effects of starch damage and yeast fermentation on acrylamide formation in bread. *Food Control*, 73: 230–236.
- Widoyo, S. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antoksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai (*Glycine sp.*). *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Wikandari, R., Utami, T. A. N., Hasniah, N., & Sardjono. 2020. Chemical, nutritional, physical and sensory characterization of tempe made from various underutilized legumes. *Pakistan Journal of Nutrition*, 19(4): 179–190.
- Winarno, A. D. A., Winarno, F. G., Gibbons, J., & Xiao, H. 2021. Tempeh : A semicentennial review on its health benefits , fermentation , safety , processing , sustainability , and affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20: 1717–1767.
- Yulia, R., Hidayat, A., Amin, A., & Sholihati. 2019. Pengaruh konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap kadar air, kadar protein dan organoleptik pada tempe dari biji melinjo (*Gnetum gnemon L.*). *Rona Teknik Pertanian*, 12(1): 50–60.
- Yulifianti, R., Santosa, B. A. S., & Widowati, S. 2015. Teknologi pengolahan dan produk olahan kacang tanah. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Pengembangan Produk*, 2(13): 376–393.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & Alfian, M. R. 2015. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integritas Proses*, 5(2): 101–107.
- Yunita, M., & Rahmawati. 2015. Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu manisan kering buah carica (*Carica candamarcensis*). *KONVERSI*, 4(2): 17–28.