

DAFTAR PUSTAKA

- Amanah, Y. S., Sya'di, Y. K., & Handarsari, E. (2019). Kadar Protein Dan Tekstur Pada Tempe Koro Benguk Dengan Substitusi Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 119–127. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.69-78>
- Antarini, A. A. N., Agustini, N. P., & Mataram, I. K. A. (2022). Effect of Using Various Tea Types on the Characteristics of Wong Tea Balinese Traditional Beverage. *International research journal of engineering, IT & scientific research*, 8(2), 1–13. <https://doi.org/10.21744/irjeis.v8n2.2060>
- Aristya, V. E., Wulandari, R. A., & Taryono. (2021). Keragaman Mutan Wijen (*Sesamum indicum* L.) Berdasarkan Karakter Kualitatif. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri*, 13(1), 1–13. <https://doi.org/10.21082/btsm.v13n1.2021.1-13>
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Tempe Flour). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), 35–42. Diambil dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/13167/9919>
- Barus, T., Maya, F., & Hartanti, A. T. (2019). Peran Beberapa Galur *Rhizopus microsporus* yang Berasal dari “laru tradisional” dalam Menentukan Kualitas Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1), 17–22. <https://doi.org/10.17728/jatp.3761>
- Barus, T., Yokota, J., & Hutagalung, R. A. (2021). Produksi, kualitas dan cita rasa tempe biji labu kuning, biji bunga matahari dan kacang adzuki. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 209–219. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2458>
- Barutu, Y. A. P. (2018). *Karakteristik Enkapsulasi Ekstrak Biji Jintan Hitam (*Nigella sativa*) dan Biji Wijen (*Sesamum indicum*) Sebagai Sumber Antioksidan Potensial*. Universitas Sumatera Utara.
- BPS. (2021a). Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor Desember 2021 (hal. 351). BPS RI/BPS-Statistics Indonesia. Diambil dari <https://www.bps.go.id/publication/2022/03/01/b3a21519f1598b4b439b00c3/buletin-statistik-perdagangan-luar-negeri-impor-desember-2021.html>
- BPS. (2021b). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. (Subdirektorat Statistik Rumah Tangga, Ed.). Jakarta: Badan Pusat Statistik/BPS-Statistics Indonesia. <https://doi.org/10.22146/mgi.34838>
- BSN. (2012). *Tempe. Legume-Based Fermented Foods*. Jakarta: PUSIDO Badan Standardisasi Nasional. <https://doi.org/10.1201/9781351074001-6>
- BSN. (2015). *Tempe Kedelai SNI 3144:2015. Tempe Kedelai*.
- Dianah, M. S. (2020). *Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L)*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

- Eugenie Ully Padah, P., & Dewi, L. (2022). Peningkatan Aktivitas Antioksidan Pada Tempe Kedelai dengan Penambahan Serbuk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Biologi Indonesia*, 18(2), 169–176. <https://doi.org/10.47349/jbi/18022022/169>
- Fazrin, H., Dharmawibawa, I. D., & Armiani, S. (2020). Studi Organoleptik Tempe Dari Perbandingan Kacang Komak (*Lablab Purpureus (L.) Sweet*) Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Sebagai Bahan Penyusunan Brosur. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(1), 39. <https://doi.org/10.33394/bjib.v8i1.2662>
- Hardinsyah, & Aries, M. (2012). Jenis Pangan dan Perannya Dalam Asupan Gizi Harian Anak Di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2), 89–96.
- Irmayanti, S., Munandar, K., & Eurika, N. (2019). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Tempe. *Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 5(1), 1–12.
- Islam, R. T., Hossain, M. M., Majumder, K., & Tipu, A. H. (2016). In vitro Phytochemical Investigation of *Helianthus annuus* Seeds. *Bangladesh Pharmaceutical Journal*, 19(1), 100–105. <https://doi.org/10.3329/bpj.v19i1.29245>
- Ismayasari, A. A., Wahyuni, Ngsih, & Paramita, O. (2016). Studi Eksperimen Pembuatan Enting-Enting Dengan Bahan Dasar Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 2.
- Kemendes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pertanian. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan 2020*. Center for Agricultural Data and AND Information System. Jakarta: Sekretariat Jendral Kementerian Kesehatan. Diambil dari <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-perstatistikan/163-statistik/statistik-konsumsi/751-statistik-konsumsi-pangan-tahun-2020>
- Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananascomosus (L.) Merr*). *Jurnal Nutrisia*, 20(1), 34–37. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v20i1.113>
- Laporan Nasional Riset Kesehatan. (2018). *Laporan Nasional RKD2018 FINAL.pdf*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta: Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (LPB). Diambil dari http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf
- Maryam, S. (2014). *Aktivitas Antioksidan Pada Tempe Kacang Hijau Hasil Proses Fermentasi Menggunakan Inokulum Tradisional*. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA IV Tahun.
- Mukhammad, D. A. &. (2018). *Produk Pangan Berbasis Tempe dan Aplikasinya*.

- Naisali, H., & Wulan, S. N. (2020). Karakteristik Sensori Tempe Kacang Tunggak Hitam Dan Tempe Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 29–35. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.01.4>
- Nursiwi, A., Ishartani, D., Sari, A. M., & Nisyah, K. (2018). Perubahan Kadar Protein, Kadar Serat, dan Kadar Fenol Selama Fermentasi Tempe Lamtoro (*Leucaena leucocephala*). *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS*, 2(1), F.81-87. Diambil dari <http://jurnal.fp.uns.ac.id/index.php/semnas/article/view/1160/821>
- Partayasa, I. nyoman, Kadir, S., & Rahim, A. (2017). Kapasitas Antioksidan Suplemen Pada Berbagai Berat, 5(1), 9–17.
- Parwata, I. M. O. A. (2016). *Antioksidan*. Universitas Udayana.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Peference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Pratama, A. N., & Busman, H. (2020). Potensi Antioksidan Kedelai (Glycine Max L) Terhadap Penangkapan Radikal Bebas Pendahuluan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1). <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.333>
- Putri, A. M. (2020). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Terhadap Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus L.*) dengan Tumbuhan Lainnya. *Journal of Research and Education Chemistry*, 2(2), 85. [https://doi.org/10.25299/jrec.2020.vol2\(2\).5667](https://doi.org/10.25299/jrec.2020.vol2(2).5667)
- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16–22. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i1.32>
- Ramadhani, S. T., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2019). Pannacotta Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L*) Bagi Vegetarian. *Home Economics Journal*, 3(2), 38–42.
- S Vallabha, V., & Tiku, P. K. (2014). Antihypertensive peptides derived from soy protein by fermentation. *International Journal of Peptide Research and Therapeutics*, 20(2), 161–168. <https://doi.org/10.1007/s10989-013-9377-5>
- Santosa, A. P., Nugroho, B., & Ningtyas, A. (2019). Peningkatan Nilai Gizi dan Daya Terima Sensoris Pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L*) Dengan Penambahan Biji Wijen. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 21(1), 74. <https://doi.org/10.30595/agritech.v21i1.4727>
- Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus Dan Puree Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(3), 1–6.
- Sato, K., Miyasaka, S., Tsuji, A., & Tachi, H. (2018). Isolation and characterization of peptides with dipeptidyl peptidase IV (DPPIV) inhibitory activity from

- natto using DPPIV from *Aspergillus oryzae*. *Food Chemistry*, 261, 51–56. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCHEM.2018.04.029>
- Shin, D., & Jeong, D. (2015). Korean traditional fermented soybean products: Jang. *Journal of Ethnic Foods*, 2(1), 2–7. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.02.002>
- Soenardi. (2003). *Budidaya dan Pascapanen Wijen*.
- Suhartini, T., Zakaria, Z., Pakhri, A., & Mustamin, M. (2018). Kandungan Protein dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Media Gizi Pangan*, 25(1), 64. <https://doi.org/10.32382/mgp.v25i1.63>
- Sulistiyawati, & Rodhiyah. (2012). Pengaruh Ekstrak Minyak Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus*) Terhadap Proses Awal Penyembuhan Luka. *Prosiding Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 9, 706-711. <https://doi.org/10.25156/ptj.2018.8.3.171>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Susanti, Y., Purba, A. V., & Rahmat, D. (2020). Nilai Antioksidan dan Spf dari Kombinasi Minyak Biji Wijen (*Sesamum indicum* L.) dan Minyak Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus* L.). *Majalah Farmaseutik*, 16(1), 107. <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v16i1.52243>
- Tamam, B., Syah, D., Suhartono, M. T., Kusuma, W. A., Tachibana, S., & Lioe, H. N. (2019). Proteomic study of bioactive peptides from tempe. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 128(2), 241–248. <https://doi.org/10.1016/J.JBIOOSC.2019.01.019>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Winanti, S., & Wicaksono, L. A. (2020). Pemanfaatan Biji Bunga Matahari sebagai Bahan Baku Fermentasi Tempe. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 112–121. Diambil dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/2126>
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. (2018). Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2), 84. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v16n2.2018.p84-93>
- Zakaria, F. R., Firdaus, D. P. R., & Yuliana, N. D. (2016). Konsumsi Tahu Kedelai Hitam Untuk Memperbaiki Nilai SOT/SGPT dan Aktivitas Antioksidan Plasma Penderita Diabetes Tipe 2. *Pangan*, 25(2), 95–104.
- Zoumpoulakis, P., Sinanoglou, V. J., Siapi, E., Heropoulos, G., & Proestos, C. (2017). Evaluating modern techniques for the extraction and characterisation of sunflower (*Helianthus annuus* L.) seeds phenolics. *Antioxidants*, 6(3). <https://doi.org/10.3390/antiox6030046>