

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. S. (2022). PENGARUH PAPARAN GELOMBANG ULTRASONIK TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI *Escherichia coli*, KADAR PROTEIN DAN PH PADA DAGING SAPI. *Thesis*.
- Amelianawati, M., Listyaningrum, R. S., & Faturochman, H. Y. (2019). Kajian potensi tempe gembus sebagai bahan penyedap rasa alami. *Journal of Science, Technology and Enterpreneurship*, 1(2), 162–166.
- Anasari, R., Nur, B. M., & Noviasari, S. (2022). Karakteristik Sensori Es krim Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 401–409. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i2.20143>
- Andriani, M., Anandito, B. K., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Tepung Tempe "Bosok". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13522>
- Baskoro, D. M. (2019). MODIFIKASI KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG GANYONG (*Canna edulis Kerr.*) DENGAN MENGGUNAKAN GELOMBANG ULTRASONIK. MODIFICATION OF PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTIC GANYONG (*Canna edulis Kerr.*) FLOUR USING ULTRASONIC WAVE. *Skripsi*.
- Bintaratih, S. (2009). PEMANFAATAN AMPAS DARI BERBAGAI JENIS KACANG - KACANGAN PADA PEMBUATAN TEMPE GEMBUS. *Skripsi*, 1–2.
- Chairunnisa, N. A. (2019). *Pengaruh Suhu Pengeringan dan Jenis Perendaman yang Bervariasi terhadap Karakteristik Tepung Kacang Lupin (*Lupinus angustifolius*)*. [http://repository.unpas.ac.id/43190/1/Nadya Athira Chairunnisa_143020318_Teknologi Pangan.pdf](http://repository.unpas.ac.id/43190/1/Nadya_Athira_Chairunnisa_143020318_Teknologi_Pangan.pdf)
- Cheung, J. K. (2018). Pengaruh bubuk coklat terhadap nilai wettability pada susu pertumbuhan. *Laporan Kerja Praktek*.
- Handayani, N., & Fahriana, N. (2017). SOSIALISASI DAN PEMBUATAN NUGGET DARI AMPAS TAHU UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT GAMPONG LENGKONG, KECAMATAN LANGSA

- BARO, KOTA LANGSA. *Seminar Nasional Teknik Industri*, 172–177.
- Hidayah, N. L., & Anna, C. N. . (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 23–31.
- Islami, R. (2020). *PENGARUH PERLAKUAN PENGUKUSAN SERTA PENGEMASAN TERHADAP MASA SIMPAN TEMPE (The Effect of Steaming and Packaging Towards Extending the Shelf Life of Tempe)*. <http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/546/>
- Ji, J., Fitzpatrick, J., Cronin, K., Maguire, P., Zhang, H., & Miao, S. (2016). Rehydration behaviours of high protein dairy powders: The influence of agglomeration on wettability, dispersibility and solubility. *Food Hydrocolloids*, 58, 194–203. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.02.030>
- Kristoporus, L., & Saragih, B. (2019). *Pengaruh Pre-Treatment dalam Proses Pengolahan Tepung Ubi Jalar PENGARUH PRE-TREATMENT DALAM PENGOLAHAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA DAN SENSORIS TEPUNG UBI JALAR KUNING (Ipomea batatas L .) Effect of Pre-treatment in Processing on Physico-chemical*. 86–92.
- Kusuma, T. (2022). *PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK TEPUNG TEMPE KECAMBAH KEDELAI MENGGUNAKAN PENGERINGAN FLUIDIZED BED DRYER*. *Skripsi*.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>
- Mahdi, S. A., Astawan, M., Wulandari, N., Muhandri, T., Wresdiyati, T., & Febrinda, A. E. (2022). Formula Optimization and Physicochemical Characterization of Tempe Drink Powder. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 10(3), 1178–1195. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.10.3.31>
- Murdiati, A., Sardjono, & Amaliah. (2000). PERUBAHAN KOMPOSISI KIMIA TEMPE GEMBUS YANG DIBUAT DARI BAHAN DASAR AMPAS TAHU DITAMBAH BEKATUL. *Agritech*, 20, 106–110.

<https://doi.org/10.22146/agritech.13698>

- Nocianitri, K. A. (2020). *PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS TAHU DALAM PEMBUATAN SNACK BAR UNTUK PENDERITA DIABETES MELLITUS*. 7, 01–50.
- Novidahlia, N., Kusumaningrum, I., & Pamela, A. I. (2020). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI MINUMAN SEREAL INSTAN DARI SORGUM (*Sorgum bicolor*) DAN TEPUNG TEMPE. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 181–188. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3248>
- Nur, M. H., Susanti, S., & Bintoro, V. P. (2016). *Profil Warna, Distribusi Ukuran Partikel, pH, dan Kadar Air Tepung Biji Durian dengan Suhu Pengeringan yang Berbeda (Color Profiles, Particle Size Distribution, pH, and Moisture Content of Durian Seed Flour with Different Drying Temperature)*.
- Nutria, F. M. (2018). *Optimasi Formula Dalam Pengembangan Minuman Serbuk Tempe. Skripsi*.
- Parassari, M. P. (2019). *HE EFFECT OF STEAMING TIME AND SQUID INK CONCENTRATION ON THE PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF DRIED NON WHEAT NOODLES. Skripsi*.
- Putra, G. H., Nurali, I. E. J. N., Koapaha, I. T., & Lalujan, I. L. E. (2013). *PEMBUATAN BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG PISANG GOROHO (Musa Acuminata) DENGAN BAHAN PENGIKAT CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC)*. *Cocos*, 2(4), 1–10.
- Sapitri, K. Y., Hastuti, U. S., & Witjoro, A. (2018). *Pengaruh Ragi Tempe dengan Variasi Substrat Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) dan Kacang Kedelai (Glycine max (L) Merrill.) serta Dosis Ragi Tempe terhadap Kualitas Tempe. Jurnal Ilmu Hayat*, 2(1), 1. <http://journal2.um.ac.id/index.php/jih/index>
- Saputra, F., Sutaryo, S., & Purnomoadi, A. (2018). *Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu sebagai Co-Substrat untuk Produksi Biogas Utilization of Tofu Cake as Co-Substrate in Biogas Production. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 117–121. <https://doi.org/10.17728/jatp.2315>
- Saputra, S. A., Suroso, E., Anungputri, P. S., & Murhadi. (2023). *PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORI TEPUNG KULIT PISANG RAJA BULU (Musa*

sapientum) *THE EFFECT OF TEMPERATURE AND DRYING TIME ON THE PHYSICAL , CHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF RAJA BULU BANANA*. 2(1), 86–97.

Sari, R. S., Nuryanto, N., & Widiyanto, A. (2021). Temperature and Humidity Control System for Tempe Gembus Fermentation Process Based on Internet of Things. *Urecol Journal. Part G: Multidisciplinary Research*, 1(1), 39–45. <https://doi.org/10.53017/ujmr.63>

Setiyadi, Lourentius, S., W, E. A., & Prema, G. (2020). Menentukan Persamaan Kecepatan Pengendapan pada Sedimentasi. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 10(1), 9–17.

Sharif, M. K., Sharif, H. R., & Nasir, M. (2017). Sensory evaluation and consumer acceptability. *Handbook of Food Science and Technology, October*, 361-386.

Sinambela, E., Afifah, D. N., Wijayanti, H. S., & Dieny, F. F. (2020). Tempeh Gembus Cookies as an Alternative Snack for Adolescent Girls With Obesity. *Amerta Nutrition*, 4(4), 265. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i4.2020.265-270>

Sugiarto, D. (2020). FORMULASI BUBBLE PEARLS DENGAN PENAMBAHAN PUREE JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.). *Skripsi*.

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>

Yolanda, K. Di. P., Sudrajat, H., Susanti, A., Batuthoh, W. I., & Susilowati. (2022). Alternatif Bahan Pangan Fungsional Utilization of Tofu Dregs in the Making of High-Fiber and Low-Fat Flours As Alternative Functional Food Ingredients. *Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember*, 1(2), 27–35.

Yusfiani, M., Diana, A., Ridhayani Lubis, A., Harahap, M., Abd Syakura, dan, Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, P., Tanjungbalai, P., Studi TPTU, P., Studi TMPP, P., Tanjungbalai Jl Sei Raja, P., Sei Raja, K., Sei Tualang Raso, K., & Tanjungbalai, K. (2021). Studi Marinasi Udang Kecap Asin: Uji Hedonic Study on Raw Shrimp Marinated in Salted Soy Sauce: Hedonic Test. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 35–41.

Yusman, T., Sumartini, & Endrian, W. (2020). KAJIAN PERBANDINGAN BUAH BLACK MULBERRY (*Morus nigra* L.) DENGAN AIR TERHADAP KARAKTERISTIK SPREADABLE PROCESSED CHEESE BLACK MULBERRY. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3), 183–191. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i3.2175>