

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarizi, H., Permana, I. D. G. W., Widarta, I. W. R. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. ISSN : 2527-8010.
- Amrinola, W., Widowati, S., Hariyadi, P. (2015). Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin Pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum bicolor* L) Instan. *ComTech: Vol. 6 No. 1 Maret 2015: 9-19*.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Andayani, P., Krisna, A., Sofia, E. (2008). Isolasi dan Identifikasi Mikrob Dari Tempe Sorgum Cokelat (*Sorghum bicolor*) Seta Potensinya Dalam Mendegradasi Pati Dan Protein. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 9 No. 2 (Agustus 2008) 95-105*.
- Ares, G., Dauber, C., Fernandandez, E., Gimenez, A., dan Varela, P. (2014). Penalty analysis based on CATA questions to indentify drivers of liking and directions for product reformulation. *Food Qualiy and Preference*. 32 (Part A), 65 – 76.
- Association of Official Analytical Chemist. (2005). Official Methods of Analysis. 18th edn. Association of Official Analytical Chemists. Arlington. USA.
- Astuti .M., Andreanyta .M, Dalais S. F., Wahlqvist M. L. (2000). Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr*. 9(4): 322-325.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Indonesia 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia. Jakarta.
- Cahyadi, W. (2012). Kedelai: Khasiat dan Teknologi, 1st ed. Bumi Aksara, Jakarta.
- Dahlan, H.A., Nambu, Y., Putri, S,P., dan Fukusaki, E. (2022). Effect of soaking tempe in vinegar on metabolome and sensory profiles. *Metabolites*.

12(1):30.

- D. Mafra., N. A. Borges., L. Alvarenga., M. Riberio., L. Fonseca., V. O. Leal., P.G. Shiels., P. Stenvinkel. (2022). Fermented food: Should patients with cardiometabolic diseases go back to an early neolithic diet. *Critical Reviews in Food Science and Nutritions*.
- Dooley, L., Lee, Y., Meullenet. (2010). The application of Check-All-That-Apply (CATA) consumer profiling to preference mapping of vanilla ice cream and its comparison to classical external preference mapping. *Food Quality and Preference* 21:394–401.
- Grasso, S., Monahan, F.J., Hutchings, S.C., dan Brunton, N.P. (2016). The effect of health claim information disclosure on the sensory characteristics of plant sterol-enriched turkey as assessed using the Check-All-That-Apply (CATA) methodology. *Food Quality and Preference*.
- Hafiludin. (2011). Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthnnus affinis*). *Jurnal Kelautan, Volume 4, No 1*.
- Hamaker, B.R., A.W. Kirleis, L.G. Butler, J.D. Axtell and E.T. Mertz. (1987). Improving in vitro digestibility of sorghum with reducing agents.
- Ismail, J., Runtuwene, M. R. J., dan Fatimah, F. (2012). Penentuan Total Fenolik dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Biji dan Kulit Buah Pinang Yaki (*Areca vetiaria Giseke*). *J. Sains*. 12 (2): 84-85.
- Isnaini, N. (2022). Profil Sensori Produk Tempe Gembus Dengan Penambahan Kacang Hijau Menggunakan Metode CATA (*Check-All-That-Apply*). Skripsi. Universitas Bakrie: Jakarta.
- Lelatobur, L.E.. (2016). Optimasi Perebusan Biji Ketapang (*Terminalia cattapa*) Dalam Fermentasi Tempe. Skripsi. Fakultas Biologi Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga
- Lopez, J.E., Flores, F.R., Cuapio, A.A., Chavez, B.F., Cervantes, O.A., Leon, S.H., dan Lopez, P.M. (2019). Characterization of sensory profile by the CATA method of Mexican coffee brew considering two preparation methods: espresso and French press. *International Journal Of Food Properties*. 22(1): 967-973.

- Mahfud, F. L. R. (2021). Pengaruh Penambahan Serbuk Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tempe. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Mayners, M., Castura, J.C., dan Carr, B.T. (2013). Existing and new approaches for the analisis of cata data. *Food Quality and Preference*. 30 (2), 309-319.
- Mujianto. (2013). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Reka Agroindustri Media Teknologi dan Manajemen Agroindustri. Vol. I No. 1*.
- Murtini, E. S., Radite, G. A., Sutrisno, A. (2011). Karakteristik Kandungan Kimia dan Daya Cerna Tempe Sorgum Coklat. *J. Teknol, dan Industri Pangan, Vol XXII No. 2*.
- Nuraini, V., Puyanda, I.R., Kunciati, W.A.S., Margareta, L.A. (2021). Perubahan Kimia dan Mikrobiologi Tempe Busuk Selama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi. 15(2)*.
- Nurhayati., Berliana., Nelwida. (2020). Kandungan Nutrisi Ampas Tahu yang Difermentasi dengan *Trichoderma viride*, *Saccharomyces cerevisiae* dan kombinasinya. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan Vol. 23 No 12 Mei 2020 :104-113*.
- Nurhidajah., Anwar, S., Nurrahman. (2009). Daya Terima Dan Kualitas Protein In Vitro Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Yang Diolah Pada Suhu Tinggi.
- Nurkhayati, (2002). Aktifitas Antioksidan Ekstrak Tempe Gembus Terhadap Oksidasi Minyak Kedelai. Skripsi. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Parveen, S and F. Hafiz. (2003). Fermented Cereal From Indigenous Raw Materials. *Pakistan Journal of Nutrition 2(5): 289-291*.
- Permata, I., Mardhiyyah, S. Y. (2020). Kajian Literatur : Potensi Pemanfaatan Tempe Non Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 14 No. 2 Desember 2020*.
- Putri, N. S. D. K. (2019). Analisis Kadar Karbohidrat dan Protein Pada Oral Nutritional Supplement (ONS) Modifikasi Modisco Berbasis Tempe dan Pisang Kepok. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang.

- Rahayu W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., Ardiansyah. (2015). Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai. *Jakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*.
- Rajeswari. N. K. I., Saputra I. P. A., Setyawan. E. I. (2023). Pemanfaatan Sereal Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) Sebagai Imunonutrisi Dalam Upaya Meningkatkan Sistem Imun Tumbuh.
- Sawitri, A., Santoso, H. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein Tempe Biji Durian Sebagai Sumber Belajar Biologi Sma Kelas Xii Pada Materi Bioteknologi Pangan, *BIOEDUKASI*, 5(2), p. 131.
- Setyawan, G. Huda, S. (2022). Analisis Pengaruh Produksi Kedelai, Pendapatan Per Kapita, dan Kurs Terhadap Impor Kedelai di Indonesia. *Jurnal EkonomiManajemen. Vol. 19 (2)*.
- Sifera, S. C., Ellent., Dewi, L., Marisa, C, T. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) yang Dikemas dengan Klobot. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Soeranto. (2006). Pemuliaan Tanaman Sorgum di PETIR-BATAN.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3144:2015 Tempe Kedelai
- Suarni. (2004). Komposisi Asam Amino Penyusun Protein Beberapa Serealia. *Jurnal Stigma 12(3): 352-355*.
- Supratiwi, E., Hakim, L., Kurniawan, E., Muhammad. (2023). Pembuatan Tempe Berbahan Dasar Ampas Tahu Dengan Proses Fermentasi Dengan Menggunakan Ragi (*Ryzopus Oryzae*).
- Sutriswati, R. (2012). Teknologi Proses Pembuatan Tahu. *Yogyakarta: Kanisius*.
- Utami, R. Wijaya, C. H. Lioe, H. N. (2016). Taste of Water Soluble Extract Obtained From Over Fermented Tempeh. *International Journal of Food Property*.
- Vital, R. J, Bassinello, P. Z., Cruz, Q. A., Carvalho, R. N., De Paiva, J. C. M., Colombo, A. O. (2018). Production, Quality and Acceptance of Tempeh and White Bean Tempeh Burgers. *Foods*, 7(9).
- Widiyanto, A. dan Sari, R. S. (2021). Sistem Kendali Suhu dan kelembapan pada Proses Fermentasi Tempe Gembus Berbasis Internet of Things. *Urecol Journal, Part G: Multidisciplinary Research*.

Widowati, S. (2010). Karakteristik Mutu Gizi dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). *PANGAN*, Vol. 19 No. 4 Desember 2010: 373- 382.

Winanrno, F. G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta.

Winanrno, F. G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta.