

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (CHECK-ALL-THAT-APPLY). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Alvina A, H. D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*.
- Amaliyah, F., Wisaniyasa, N., & Yusasrini, N. A. (2017). Pemanfaatan Bekatul Jagung dan Ragi Cap Jago untuk Pembuatan Ragi tempe dan Karakteristik Tempe yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*.
- 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*.
- Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. (2021). Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe dengan Penambahan Carboxyl Methyl Cellulose dan Gom Arab Pada Konsentrasi yang Berbeda. *Chimica et Natura Acta*.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Jakarta.
- Bertina, B. W., Laswati, D. T., Rukmini, A., & Masrukan. (2024). Substitusi Tepung Terigu dengan tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Cookies. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*.
- Fauziah, A. P., Supriadin, A., & Junitasari, A. (2022). Analisis Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Waktu Fermentasi Terhadap Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Kombinasi Kacang Roay (*Phaseolus lunatus* L)
- Fransiska. (2019). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Kue Stick. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan*.
- Ginting, E., Elisabeth, D. A., Khamidah, A., Rinaldi, J., Ambarsari, I., & Antarlina, S. S. (2024). The nutritional and economic potential of tofu dreg (okara) and its

utilization for high protein food product in Indonesia. *Journal of Agriculture and Food Research*.

Hou, D., Zhao, Q., Yousaf, L., Khan, J., Xue, Y., & Shen, Q. (2020). Consumption of mung bean (*Vigna radiata* L.) attenuates obesity, ameliorates lipid metabolic disorders and modifies the gut microbiota composition in mice fed a high-fat diet. *Journal of Functional Foods*.

Isnaini, N. (2022). Profil Sensori Produk Tempe Gembus dengan Penambahan Kacang Hijau Menggunakan Metode CATA (Check-All-That-Apply). *Skripsi*.

Jannah, S. W. (2022). Potensi Kacang Hijau Menjadi Bahan Baku Dalam Pembuatan Tempe sebagai Sumber Belajar pada Materi Bioteknologi Konvensional. *Jurnal Ilmiah Hospitality*.

Jayanti, J., & Rizkaprilisa, W. (2024). Pangan Fungsional dari Tempe Non-Kedelai. *Science, Technology and Management Journal*.

Karlina, P., Restusari, L., Alza, Y., Rahayu, D. (2022). Efektivitas Penambahan Ampas Tahu terhadap Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Nugget Ikan Gabus. *Jurnal Riset Gizi*.

Kirana, R. S. (2024). Profil Sensori dan Sifat Fisikokimia Tempe Sorgum dengan Penambahan Ampas Tahu. *Skripsi*.

Kustyawati, M.E. (2009). Kajian peran yeast dalam pembuatan tempe. *Agritech*.

Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*.

Moulia, M.N., Ahmad, S.R., & Afifah, N. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Protein, Kadar Serat dan Sensori Tempe Segar. *TEKNOTAN*.

Pratiwi, E. (2014). Klobot Jagung sebagai Kemasan Alami Wajik Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Putri F.L & Kartikawati, D. (2022). Optimasi konsentrasi ragi dan jenis pembungkus

- dalam pembuatan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp). *Jurnal Agrifoodtech*.
- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi teknologi Pangan*.
- Rahil, S., Sutiadiningsih A., Handajani, S., & Purwidiani, N. (2024). Pembuatan Patty Vegan Berbahan Dasar Tempe dan Sayuran dengan Penambahan *Isolat Soy Protein* (ISP).
- Safitry , A., Pramadani, M., Febriani , W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Prosiding SEMNAS BIO*.
- Sapika, N., Hamzah, F., & Ayu, D. F. (2022). Pemanfaatan Ikan Gabus dan Ampas Tahu dalam Pembuatan Nugget. *Agritekno : Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*.
- Syamsiana, A., Rizal, S., Kustyawati, M. E., & Astuti, S. (2024). Formulasi kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dan kacang kedelai (*Glycine max* L.) terhadap total kapang, total kamir, dan sifat sensori tempe mosaccha. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan Vol.3 No.2*.
- Tan, Z.J.,, Abu Bakar, M.F., Lim, s.Y, & Sutimin, H. (024). Nutritional composition and sensory evaluation of tempeh from different combinations of beans. *Food Research*.
- VestiAristal, Y. L., Chastelyna, A. J., Khairunnisa, A., & Costamoniz, J. P. (2024). Karakteristik Sensori dan Fotokimia Tempe Berbasis Biji Almond (*Prunus dulcis* L), Kedelai (*Glycine max* L), dan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L). *Jurnal Agrokompleks Tolis*.
- Wijayanti, F., Nafiah, A. N., & Rahayu, P. (2024). Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai

Pengganti Kacang Kedelai dalam Pembuatan Tempe. *Journal Of Research and Multidisciplinary*.

Yusuf, A.I., Nazaruddin, & Amaro, M. (2021). Analisis mutu kimia, mikrobiologi, dan organoleptik tempe kedelai dengan penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) pada proses perendaman kedelai. *Pro Food*.