

DAFTAR PUSTAKA

- (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dengan (Glycine Max) Dan Koro Pedang (Ganavalia Ensiformis). Jurnal Biologi, 1. 20 November 2014 Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. Arby Surya Laksono, M. Y. Badan Standardisasi Nasional. Bioengineering, . Cara Membuat Jaja Begina. P. 1.
- Mutiara Nugraheni, S. M. (2017). Fortifikasi Tempe Berbahan Dasar Kedelai Dan Kanetro, B. (Tempe Tinggi 2017). Karnila Puspita S. , Et Al. (2016). Kedelai Lokal, Bahan Baku Nutrisi, Maturbongs, F. D. (2019). Nurjanah, . (2018, Agustus). Organoleptik Cookies Coklat. Jurnal Teknologi Pangan 1-2. S Pertanian, 9. Perubahan: Plantaxia Ruri Winanti, S. H.
- Ruri Winanti, S. H. (2014). Studi Observasi Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Susenas. (2019). Konsumsi Rata-Rata Tempe Di Indonesia. Journal Of Bioscience Teknologi Pengolahan Dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan. Apbd Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia. (2012). Jakarta: Variasi Lama Perebusan Dan Penggunaan Jenis Pengemas. Jurusan Teknologi Yunus, N. (2019).
- Astawan M. 2011. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Dipetik. 10, 1, 2016, dari <http://Masnafood.com>: <http://Masnafood.com>
- Harjiyanti, Y. B. Pramono, S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (Mangifera Indica) Sebagai Perisa Alami. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2 No 2
- Hermana dan M. Karmini. 1996. Pengembangan Teknologi Pembuatan Tempe dalam Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta.
- Hidayat, N. 2008. Fermentasi Tempe. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada tanggal 20 Mei 2019)
- Karsono, S dan Sumarno. 1989. Kacang Gude. Balittan Pangan Malang
- Mujianto, 2013. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. Surabaya: Universitas Wijaya Kusuma. Reka Agroindustri vol. 1 no.

- Polanowska, K., Grygier, A., Kuligowski, M., Ridzinska, M., & Nowak, J. (2020). Effect of tempe fermentation by three different strains of *Rhizopus oligosporus* on nutritional characteristics of faba beans. *LWT-Food Science and Technology*, 122: 109024.
- Prabandari, A. I. (2020). Proses Pembuatan Tempe yang Mudah dan Sederhana, Bisa Dipraktikkan di Rumah. Online. [https://www.merdeka.com/jateng/proses - pembuatan-tempe-yang-mudah-dansederhana-bisa-dipraktikkan-di-rumahkln.html?page=1](https://www.merdeka.com/jateng/proses-pembuatan-tempe-yang-mudah-dansederhana-bisa-dipraktikkan-di-rumahkln.html?page=1). Diakses pada tanggal 1 Oktober 2021.
- 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) 2016.
- Sarwono, Bambang. 2010. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sukardi, Wignyanto dan Isti Purwaningsih. 2008. Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe Dari Kapang *Rhizopus oryzae* Dengan Substrat Tepung Beras Dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9 (3): 207-215.
- Susanto, T. B., 1999. Rekayasa Perbaikan Teknologi Pembuatan Tempe Kedelai dan Pengembangannya pada Industri Tempe Generasi Kedua dan Ketiga. Rangkuman Hasil Penelitian. Malang: Lembaga Penelitian. Universitas Brawijaya.
- Wisnujati, A. (2016). Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Mesin Pengupas Kulit Ari Kedelai Jenis Screw Pada Industri Kecil Tempe. *Jurnal Teknologi Industri*, 22 (1): 9-18.