

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., Mulyati, T., dan Isworo, J. T. (2013). Hubungan indeks massa tubuh (IMT) dengan kadar gula darah penderita diabetes mellitus (DM) tipe 2 rawat jalan di Rs. Tugurejo Semarang. *Jurnal gizi*, 2(1).
- Antarlina, S. S., Ginting, E., & Utomo, J. S. (2003). Kualitas tempe kedelai unggul selama penyimpanan beku. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 22(2), 106-113.
- AOAC, (1970). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Washington, Dc.*
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, B. S., dan Budianto, S. (1989). *Petunjuk laboratorium analisis pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Arief, M., Fitriani, N., dan Subekti, S. (2019). Pengaruh pemberian probiotik berbeda pada pakan komersial terhadap pertumbuhan dan efisiensi pakan ikan lele sangkuriang (*Clarias Sp.*) [*the present effect of different probiotics on commercial feed towards growth and feed efficiency of sangkuriang catfish (*Clarias Sp.*)*]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 6(1), 49-54.
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *jurnal teknologi dan industri pangan*, 3(2).
- Arlisha, W. F. (2014). Pemanfaatan biji durian (*Durio zibethinus murr*) sebagai bahan baku pembuatan tempe dan analisis proksimat serta uji organoleptiknya (*Doctoral dissertation*, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Penerbit Tiga Serangkai.
- Astuti, N. P. (2009). Sifat organoleptik tempe kedelai yang dibungkus plastik, daun pisang dan daun jati (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Astuti, S. (2012). Isoflavon kedelai dan potensinya sebagai penangkap radikal bebas. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 126-136.
- Budilaksono, W., Wahdaningsih, S., dan Fahrurroji, A. (2014). Uji aktivitas antioksidan fraksi n-heksana kulit buah naga merah (*Hylocereus lemairei* Britton dan Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1 – Difenil - 2 - Pikrilhidrazil). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. vol.1 no.1.
- Ciptaningsih, E. (2012). *Uji aktivitas antioksidan dan karakteristik fitokimia pada kopi luwak arabika dan pengaruhnya terhadap tekanan darah tikus normal dan tikus hipertensi*. Tesis. Universitas Indonesia. Depok.
- Das, C. P. T. D. S., dan Aceh, K. S. P. (2015). Inventarisasi tumbuhan berkhasiat untuk pengobatan infeksi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 3(1), 14-20.
- De Garmo, E. D, G. Sullivan and J. R. Canada. (1984). *Engineering Economis*. Mc. Millan Publishing Company. New York.

- Dewi, R. S., dan Aziz, S. (2011). *Isolasi Rhizopus oligosporus pada beberapa inokulum tempe di Kabupaten Banyumas*. Molekul, 6(2), 93-104.
- Dilaga, S.H., Imran, Santi Nururly, dan Padusung. (2017). *Lamtoro Sumber Pakan Potensial*. Bandung: Penerbit Pustaka Reka Cipta. Cetakan I.
- Dinata, C. A., Safrita, Y. S., dan Sastri, S. (2013). Gambaran faktor risiko dan tipe stroke pada pasien rawat inap di bagian penyakit dalam RSUD Kabupaten Solok Selatan periode 1 Januari 2010-31 Juni 2012. *Jurnal kesehatan andalas*, 2(2), 57-61.
- Dwinaningsih, E. A. (2010). Karakteristik kimia dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angkak serta variasi lama fermentasi (*Doctoral dissertation*, Universitas Sebelas Maret Surakarta).
- El Romadhon, K. M., & Utomo, D. (2019). Pemanfaatan limbah biji durian (*Durio zibethinus*) sebagai substrat alternatif pembuatan tempe biji durian dengan perbandingan kadar ragi dan lama fermentasi. teknologi pangan: *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 18-23.
- Ferreira, M. (2011). *Changes in the Isoflavone Profile and in the Chemical Composition of Tempeh During Processing and Refrigeration*. *Pesquisa Agropecuaria Brasiliensis*. Vol. 46: 1555-1561.
- Firdilasari, I., Harianto, S. P., dan Widodo, Y. (2016). Kajian perilaku dan analisis kandungan gizi pakan *drop in* beruang madu (*Helarctos malayanus*) di Taman Agro Satwa dan Wisata Bumi Kedaton. *Jurnal Sylva Lestari*, 4(1), 97-106..
- Handayani, D. Bantacut, T., Munandar, J.M., dan Budijanto, S. (2009). Simulasi kebijakan daya saing kedelai lokal pada pasar domestik. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 19(1):7-15.
- Hartono, R., Fenita, Y., & Sulistyowati, E. (2015). Uji In Vitro kecernaan bahan kering, bahan organik dan produksi N-NH₃ pada kulit buah durian (*Durio zibethinus*) yang difermentasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan perbedaan waktu inkubasi. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 87-94.
- Haryoko, M. dan K. Nova, (2009), Pembuatan tempe saga (*Adenanthera pavonia* L) menggunakan ragi tepung tempe dan ragi instan, Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang
- Hastuti, N. T. (2014). Optimalisasi minuman kopi non kafein dari bahan dasar petai cina dengan penambahan ketan hitam dan jahe sebagai aroma (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta)..
- Indonesia, S. N. I. (2009). *Tempe kedelai*. SNI, 3144, 2009.
- Karmini, M., & Sutopo, D. (2007). Aktivitas enzim hidrolitik kapang *rhizopus sp* pada proses fermentasi tempe. *Jurnal litbang*
- Koswara, S. (1992). *Daftar komposisi bahan makanan*. Jakarta: Penerbit Bharata.
- Luthfianto, D., Chalimah, S., & Hastuti, N. T. (2014). Peningkatan Kualitas Kesehatan dengan Minuman Kopi Non Kaffein. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environmental, and Learning* (Vol. 11, No. 1, pp. 201-205).

- Mahmud M.K., Hermana, N.A. Zulfianto, R.R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcelly. (2008). *Tabel komposisi pangan indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Marxen, K., Vanselow, Klaus, H., Lippemeier, S., Hintze, R., Ruser, A., & Hansen, U.P. (2007). *Determination of DPPH radical oxidation caused by methanolic extracts of some microalgal species by linear regression analysis of spectrophotometric measurements*. Sensors. 7. 2080-2095.
- Morita, Y., Agawa, T., Nomura, E., and Taniguchi, H. (1992). *Syntheses and NMR behavior of calix [4] quinone and calix [4] hydroquinone*. J. Org. Chem. 57, 3658–3662.
- Mulyono. (2000). Metode analisis proksimat. jakarta (ID): Erlangga.
- Muthmainna, M., Sabang, S. M., & Supriadi, S. (2016). Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar protein dari tempe biji buah lamtoro gung (*Leucaena Leucocephala*). *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), 50-54.
- Poerawinata, M. N. (2007). *Uji aktivitas antioksidan pada daun pandan (Pandanus polycephalus)*. Skripsi FMIPA Universitas Indonesia. Depok.
- Rahayu, K., Kuswanto, dan S. Sudarmadji. (1989). *Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta
- Richards, S.V., (1981). *Conservation and utilization of pasture legumes in burma*. reg. comm. ibngr for southeast asia. News Letter, FAQ Vol. 5 No. 3.
- Risnawanti, Y. (2015). Komposisi proksimat tempe yang dibuat dari kedelai lokal dan kedelai impor (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rosida, D. F., Sudaryati, H. P. dan Costantia, F. (2009). *Kajian peran angkak pada kualitas tempe kedelai-lamtoro gung (leucaena leucocephala)*. Universitas Pembangunan Nasional, Jawa Timur.
- Rukmana, R. (1996). *Durian Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta; Penerbit Kanisius. Halaman 13-21.
- Ruslin, M. (2011). <http://ruslin-munir.blogspot.co.id/2011/12/makalah-tentang-tanaman-lamtoro.html>. Kamis, 01 Desember 2011.(Diakses tanggal 15 maret 2019).
- Sartinah, A., Astuti, P., & Wahyuono, S. (2010). *Isolasi dan identifikasi senyawa antibakteri dari daun petal cina (Leucaena leucocephala (Lam.) De Wit.)*. Majalah obat tradisional, 15(2010).
- Satuhu, S. (1996). *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: penerbit Penebar Swadaya.
- Septarina, P. (2017). Pemanfaatan daun lamtoro (*leucaena leucocephala*) sebagai green inhibitor korosi pada logam besi dalam medium nacl 3% (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Septiani, Y. (2004). Studi Karbohidrat, Lemak dan protein pada kecap dari tempe. *Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam* Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Setiawan, E. A., Muhammad, D. R. A., dan Siswanti, S. (2015). Pengaruh penyangraian daun kopi robusta (*Coffea robusta*) terhadap karakteristik kimia dan sensory minuman penyegar. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(2).

- Setyaningsih, E., Purwani, E., dan Sarbini. (2009). Perbedaan kadar kalsium, albumin dan daya terima pada selai cakar ayam dan kulit pisang dengan variasi perbandingan kulit pisang yang berbeda. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 27-37.
- Silvita, D.S., Herry S. Sastramiharja., dan Dadang Rukanta. (2015). Pemberian infusa biji petai china (*Leucaea Leucocephala*) menurunkan kadar gula darah uasa pada mencit model diabetes. *Prosiding Penelitian Sivitas Akademika Unisba*.Universitas Islam Bandung.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Subagio, A. (2016). Strategi pencapaian swasembada kedelai dengan pengembangan sumber protein nabati alternatif. *Jurnal Pangan*, 19(2), 127-134.
- Suryanti, I. A. P., Artawan, I. K., dan Martriani, N. A. T. (2016). Potensi ekstrak kasar biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) untuk menurunkan glukosa darah tikus putih. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.
- Syarief, R., J. Hermanianto., P. Hariyadi dan S. Wiriaatmadja. (1999). *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Khatolik Widya Mandala, Surabaya
- Syarifudin, M. (2014). Identifikasi senyawa flavonoid pada daun lamtoro (*Leucaena Leucocephala*) dengan menggunakan metode kromatografi lapis tipis (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Gorontalo).
- Tjitrosoepomo, G. (1989). *Taksonomi Tumbuhan (spermatophyta)*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta, 38.
- Tjokrokusumo, D., Widyastuti, N., and Giarni, R. (2015). *Diversification of processed products of oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) as healthy food*. In Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia (Vol. 1, No. 8, pp. 2016-2020).
- Untung, O. (2003). *Durian untuk kebun dan hobi*. Depok: penerbit Penebar Swadaya. Halaman 13-19
- Wahyuni, B. D. (2018). Pengaruh berbagai konsentrasi ekstrak daun petai cina (*Leucaena leucocephala*) terhadap diameter zona hambat pertumbuhan bakteri *Shigella dysentiae* (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Widiatmoko, E., dan Ashari, S. (2018). Hubungan antara batang bawah dengan batang atas pada metode topworking tanaman durian (*durio zibethinus murr*) di kecamatan ngantang. *Jurnal Produksi Tanaman*, 6(1).
- Widoyo, S. (2010). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan tempe beberapa varietas kedelai (*Glycine sp.*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Sebelas Maret).
- Winarno,F.G. (2000). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Wood, B.J.B. (1985). *Microbiology of Fermented Foods*. Vol 2. New York:Elsevier Applied Science Publishers.
- Woodman, A.G., (1941). *Food Analysis 4th Edition*, Mc. Graw Hill Book Company, Inc. New York.