

## DAFTAR PUSTAKA

- Alvina, A dan Hamdani, D. 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal* Vol. 1 No.1
- Barus, T., Salim, D.P., dan Hartamti, A.T. 2019. Kualitas Tempe Menggunakan *Rhizopus Delemar* TB 26 dan R. *Delemar* TB 37 Yang Diisolasi Dari Inokulum Tradisional Tempe "Daun Waru". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 8 No. 4.
- Heizer, J., dan Render, B. 2015. *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*, edisi 11. Jakarta : Salemba Empat.
- Gunawan, B dan Sukardi. 2020. Rancang Bangun Pengontrolan Suhu dan Kelembaban pada Proses Fermentasi Tempe Berbasis Internet of Things. *Jurnal Teknik Elektro Indonesia* Vol 1 No 2.
- Larasati, K., Patang dan Lahming. 2017. Analisis Kandungan Kadar Serat dan Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan serta Penggunaan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3 : 67-77.
- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh Jneis Kedelai Waktu dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Jurnal Florea* Vol. 2 No. 2.
- Pamela, D. F., Indrawanis, E., & Susanto, H. 2019. Analisis Finansial Usaha Kerupuk di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Nirwani). *Journal Agribusiness Future*, 1(1), 1-12.
- Surbakti, A. B., Rahayu, S. P., Pa, S. M. B., & Ginting, R. B. 2020. Sistem Aplikasi Logika Fuzzy Untuk Penentuan Optimasi Ragi Tempe Pada Proses Fermentasi Tempe Kedelai Menggunakan Metode Fuzzy Mamdani (Studi Kasus: Pengrajin Tempe Kedelai Desa Bulu Cina). *Jurnal Ilmiah Simantek*, 4(2), 146-160.
- Tamam, B., Syah, D., Suhartono, M. T., Kusuma, W. A., Tachibana, S., & Lioe, H. N. 2019. Proteomic study of bioactive peptides from tempe. *Journal of bioscience and bioengineering*, 128(2), 241-248.
- Thabit, T dan Raewf, M.B. 2018. The Evaluation of Marketing Mix Elements: A Case Study. *International Journal of Social Sciences and Educational Studies* Vol. 4 No. 4.
- Umami, S., Jaya, I. K. S., Darawati, M., & Widiada, I. G. N. 2019. Kajian Sifat Organoleptik Dan Masa Simpan Tempe Kedelai Dengan Beberapa Jenis Kemasan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 3(2), 142-148.