

## DAFTAR PUSTAKA

- Alvina, A dan Hamdani, D. (2019). Proses pembuatan tempe tradisional. *Jurnal Pangan Halal*. 1(1).
- Barus, T., Salim, D.P., dan Hartanti, 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*. 8(4).
- Budiman, M., dan Fitria, E. (2018). Analisis faktor penghambat pengembangan produk pada umkm emping melinjo di desa tuk kecamatan Kedawung kabupaten Cirebon. *eProceedings of Management*, 5(3).
- Cahyadi, W., (2007). Teknologi dan khasiat kedelai, *bumi aksara: Jakarta*.
- Istiyanti, E., dan Kamardiani, D. R. (2017). Performa supply chain emping melinjo di kabupaten Bantul daerah istimewa Yogyakarta. *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, 3(1), 23-32.
- 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.
- Nastiti, N. (2016). pengaruh penggantian tepung terigu dengan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris* L.) terhadap organoleptik kulit siomay. *Universitas Negeri Surabaya, Surabaya*.
- Pamela, D. F., Indrawanis, E., dan 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.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., dan Wiboworini, B. (2020). Potensi tempe sebagai pangan fungsional dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja penderita anemia. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19-26.
- Rofyandi, M. Y., dan Amri, A. (2019). Analisa usaha dan pemasaran emping melinjo di kecamatan mutiara kabupaten pidie. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Pembangunan*, 4(1), 48-58.
- Sari, U. M., Bahri, S., dan Puspitasari, D. J. (2018). kandungan karoten kerupuk simulasi wortel (*daucus carota* L.) variasi suhu penyimpanan. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 4(1), 53-59.
- Surbakti, A. B., Rahayu, S. P., Pa, S. M. B., dan 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., dan Lioe, H. N. (2019). Proteomic study of bioactive peptides from tempe. *Journal of bioscience and bioengineering*, 128(2), 241-248.
- Thabit, T and 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., dan 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.