

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Official Methods of Analysis of Association. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (W. Horwitz (ed.)). AOAC International.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2022). *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu di Daerah Perkotaan dan Pedesaan Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu (Satuan Komoditas), 2020-2021*. Diakses 4 Juli 2023. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2090/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-di-daerah-perkotaan-dan-pedesaan-menurut-komoditi-makanan-dan-golongan-pengeluaran-per-kapita-seminggu.html>
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2016). *SNI 2716:2016 tentang terasi udang*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Abusham, R. A., Rahman, R. N. Z. R., Salleh, A. B., & Basri, M. (2009). Optimization of physical factors affecting the production of thermo-stable organic solvent-tolerant protease from a newly isolated halo tolerant *Bacillus subtilis* strain Rand. *Microbial Cell Factories*, 8, 1-9.
- Amalia, U., Shimizu, Y., Joe, G. H., & Saeki, H. (2023). Food safety evaluation of commercial Terasi, Indonesian fermented shrimp paste, from the viewpoint of food allergy. *Fisheries Science*, 89(2), 253–261. <https://doi.org/10.1007/s12562-023-01671-z>
- Ambarita, M. T. D., Raes, K., & De Meulenaer, B. (2019). The sensory acceptance and profile of Indonesian sambal-terasi: Impact of terasi type and concentration. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16(February), 100149. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100149>
- Anggo, A. D., Swastawati, F., Farid Ma'ruf, W., & Rianingsih, L. (2014). Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebon Dengan Kadar Garam Berbeda dan Lama Fermentasi. *JPHPI*, 17(1), 53–59.
- Angkat, I. F., Numaini, & Hasan, W. (2014). Analisa Kandungan Timbal (Pb) Pada Terasi Bermerek dan Terasi Hasil Olahan Industri Rumah Tangga yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional di Kota Medan Tahun 2013. *Lingkungan Dan Keselamatan Kerja*, 3(1), 1–8.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, & Budiyanto, S. (1989). *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Arena, M. P., Silvain, A., Normanno, G., Grieco, F., Drider, D., Spano, G., & Fiocco, D. (2016). Use of *Lactobacillus plantarum* strains as a bio-control strategy against food-borne pathogenic microorganisms. *Frontiers in Microbiology*, 7(APR), 1–10. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00464>
- Aristyan, I., Ibrahim, R., & Rianingsih, L. (2014). PENGARUH PERBEDAAN KADAR GARAM TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGIS TERASI REBON (*Acetes sp.*) THE INFLUENCE OF DIFFERENT PERCENTAGES OF

- SALT TOWARD SENSORY AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF SHRIMP PASTE. In *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* (Vol. 3, Issue 2). <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Arumi, Y. P. (2017). Natrium Alginat sebagai Ekapsulan Spirulina dalam Formulasi Bumbu Penyedap Granul Non-Monosodium Glutamat. *Skripsi*. Unika Soegijapranata.
- Arzani, L. D. P., Zainuri, & Handayani, B. R. (2013). PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN GARAM TERHADAP MUTU POLONG KACANG TANAH (*Arachis hypogea* L.) SELAMA PENYIMPANAN. *Thesis*. Universitas Mataram
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintar, siti harnina, & Ichsani, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241–252.
- Astuti, A. F., & Wardani, A. K. (2016). Pengaruh Lama Fermentasi Kecap Ampas Tahu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 72–83.
- Azwardi. (2004). *Teknologi Proses Pembuatan Terasi Bubuk Sebagai Bahan Penyedap Makanan Siap Saji*. Aceh: Baristand Indag Aceh.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2019). Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2).
- Cahyadi, W. (2005). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Cahyo, M. F. N., Hastuti, S., & Maflahah, I. (2016). Penentuan umur simpan terasi instan dalam kemasan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(1), 55-61.
- Chaijan, M., & Panpipat, W. (2012). Darkening Prevention of Fermented Shrimp Paste by Pre-soaking Whole Shrimp with Pyrophosphate. *Asian Journal Food and Agro-Industry*, 5(2), 163–171.
- Damodaran, S., Parkin, K.L, & Fennema, O. R. (2017). *Food Chemistry Fifth Edition*. United States: CRC Press.
- Desniar, Poernomo, J., & Timoryana, D.V.F. (2007). Studi pembuatan kecap ikan selar (*Caranx leptolepis*) dengan fermentasi spontan. Di dalam: *Prosiding SEMNASKAN Tahun ke IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*, FAPERTA UGM. Yogyakarta, 28 Juli 2007.
- Desniar, Poernomo, D., & Wjatur, W. (2009). PENGARUH KONSENTRASI GARAM PADA PEDAS IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*) DENGAN FERMENTASI SPONTAN. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 9(1), 73–87.
- Duan, S., Hu, X., Li, M., Miao, J., Du, J., & Wu, R. (2016). Composition and Metabolic Activities of the Bacterial Community in Shrimp Sauce at the Flavor-Forming Stage of Fermentation As Revealed by Metatranscriptome and 16S rRNA Gene

- Sequencings. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(12), 2591–2603. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5b05826>
- Ellent, S. S. C., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) yang Dikemas dengan Klobot. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 32–40. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.32>
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). PENGUJIAN SALMONELLA DENGAN MENGGUNAKAN MEDIA SSA DAN E. coli MENGGUNAKAN MEDIA EMBA PADA BAHAN PANGAN. *Indobiosains*, 1(1), 22–29. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v1i1.2206>
- Guan, L., Cho, K. H., & Lee, J. H. (2011). Analysis of the cultivable bacterial community in jeotgal, a Korean salted and fermented seafood, and identification of its dominant bacteria. *Food Microbiology*, 28(1), 101–113. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2010.09.001>
- Harti, A. S. (2015). *Mikrobiologi Kesehatan Peran Mikrobiologi Dalam Bidang Kesehatan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Hawa, L. C., Susilo, B., & Jayasari, N. E. (2011). STUDI KOMPARASI INAKTIVASI *Escherichia coli* DAN PERUBAHAN SIFAT FISIK PADA PASTEURISASI SUSU SAPI SEGAR MENGGUNAKAN METODE PEMANASAN DAN TANPA PEMANASAN DENGAN KEJUT MEDAN LISTRIK. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 31–39.
- Helmi, H., Arsyadi, A., & Salmi. (2022). Uji Kualitas Bakteri Pada Terasi Toboali dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi, dan Mikrobiologi*, 7(1), 77-84
- Helmi, H., Astuti, D. I., Putri, S. P., Sato, A., Laviña, W. A., Fukusaki, E., & Aditiawati, P. (2022). Dynamic Changes in the Bacterial Community and Metabolic Profile during Fermentation of Low-Salt Shrimp Paste (Terasi). *Metabolites*, 12(2).
- Hermawati, H. F., Krisnanda, B. I., Nurjanah, R., Hadi, Q. T. S., Kristanti, E. D., & Fadika, N. (2021). Pemanfaatan Ikan Rucah dalam Pembuatan Terasi dengan Bioteknologi Sederhana. *NECTAR: Jurnal Pendidikan Biologi*, 2(1), 33–37. <https://jom.untidar.ac.id/index.php/nectar/article/view/1468>
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>
- Islami, P., Rianingsih, L., & Sumardianto. (2022). Pengaruh penambahan gula terhadap lemak pada terasi udang rebon (*Acetes sp.*) dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 24–30.
- Jinap, S., & Hajeb, P. (2010). Glutamate. Its applications in food and contribution to health. *Appetite*, 55(1), 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2010.05.002>
- Juliarsi, M., Nazaruddin, & Werdiningsih, W. (2018). Pengaruh Konsentrasi Garam

- Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Sambal Masin Khas Sumbawa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 1–11. <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i1.1093>
- Jung, W. Y., Jung, J. Y., Lee, H. J., & Jeon, C. O. (2016). Functional characterization of bacterial communities responsible for fermentation of Doenjang: A traditional Korean fermented soybean paste. *Frontiers in Microbiology*, 7(MAY), 1–10. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00827>
- Junianto. (2012). Studi Karakterisasi Pengolahan Terasi Cirebon Dalam Upaya Mendapatkan Perlindungan Indikasi Geografis. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 2(1), 1–14.
- Kakilo, S., Tomastola, Y. A., & Ranti, I. N. (2016). Perbedaan Kadar Glukosa Darah Dan Profil Lipid Pasien Yang Diberikan Diet Lacto Ovo Vegetarian Dan Non Vegetarian. *Jurnal Gizido*, 8(2), 45–60.
- Karim, F. A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 51–58.
- Kasmidjo, R. B. (1990). *Tempe: Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Khalid, K. 2011. An Overview of Lactic Acid Bacteria. *International Journal of Biosciences*, 1(3): 1.
- Kurniadi, Y., Saam, Z., & Afandi, D. (2013). Faktor Kontaminasi Bakteri Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, Vol. 7(1), 28–37.
- Kwak, C. S., Son, D., Chung, Y. S., & Kwon, Y. H. (2015). Antioxidant activity and anti-inflammatory activity of ethanol extract and fractions of Doenjang in LPS-stimulated RAW 264.7 macrophages. *Nutrition Research and Practice*, 9(6), 569–578. <https://doi.org/10.4162/nrp.2015.9.6.569>
- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E., Sulistianto, E., Budidaya, J., Fakultas, P., Dan, P., Kelautan Unmul, I., Sosial, J., Perikanan, E., Perikanan, F., Ilmu, D., & Unmul, K. (2022). Penerapan produksi bersih pada industri pengolahan terasi skala rumah tangga di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang (Application cleaner production options on fermented shrimp processing industry in household scale in Selangan Laut, Bontang. In *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara*, 1(1), 84-93
- Mouritsen, O. G., Williams, L., Bjerregaard, R., & Duelund, L. (2012). Seaweeds for umami flavour in the New Nordic Cuisine. *Flavour*, 1(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-1-4>
- Murti, R. W., Sumardianto, & Purnamayati, L. (2021). PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI GARAM TERHADAP ASAM GLUTAMAT TERASI UDANG REBON (*Acetes* sp.). *JPHPI*, 24(1), 50-59.

- Nazaruddin, Arief, Z., Rinaldi, A., & Zulfri, M. (2015). Kaji Eksperimental Unjuk Kerja Pengering Surya Tipe Lorong Untuk Mengeringkan Ikan. *Jurutera*, 2(1), 77–84.
- Nooryantini, S., Fitrial, Y., & Kairina, R. (2009). Kualitas terasi udang dengan suplementasi Bakteri *Pediococcus halophilus* (FNCC-0033). *Fish Scientiae*, 1(1), 11–26.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55.
- Owens, J. D. (2014). *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia (1st edition)*. Amerika: CRC Press.
- Pratama, A., Balia, R. L., & Suryaningsih, L. (2021). Pengaruh Penambahan Yeast (*Candida apicola*) Pada Sosis Fermentasi Daging Domba Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Akseptabilitas. *Agointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15 (2), 574–582
- Prihanto, A. A., Nurdiani, R., Jatmiko, Y. D., Firdaus, M., & Kusuma, T. S. (2021). Physicochemical and sensory properties of terasi (an Indonesian fermented shrimp paste) produced using *Lactobacillus plantarum* and *Bacillus amyloliquefaciens*. *Microbiological Research*, 242, 126619. <https://doi.org/10.1016/j.micres.2020.126619>
- Purnamasari, E., Munawarah, D. S., & Zam, D. S. I. (2013). MUTU KIMIA DENDENG SEMI BASAH DAGING AYAM YANG DIRENDAM JUS DAUN SIRIH (*Piper betle* L.) DENGAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN BERBEDA. *Jurnal Peternakan Vol Februari*, 10(1), 917.
- Purwaningsih, S., Santoso, J., & Garwan, R. (2013). Perubahan Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologi Dan Histamin Bakasang Ikan Cakalang Selama Fermentasi Dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 168–177. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.168>
- Puspita, D. A., Agustini, T. W., & Purnamayati, L. (2019). PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI GARAM TERHADAP KADAR ASAM GLUTAMAT PADA BUBUK BEKASAM IKAN LELE (*Clarias batracus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 110–115. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23152>
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.
- Rahayu. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian.
- Rizal, S., Kustyawati, M. E., Suharyono, A. S., & Suyarto, V. A. (2022). Changes of nutritional composition of tempeh during fermentation with the addition of *Saccharomyces cerevisiae*. *Biodiversitas*, 23(3), 1553-1559.
- Rofita, D. (2020). Pemanfaatan Rempah-Rempah Untuk Bahan Suplemen Dalam Pembuatan Tempe. *CIWAL (Jurnal Ilmu Pertanian Dan Lingkungan)*, 1(1), 18–22.

- Romadhon, Rianingsih, L., & Anggo, A. D. (2018). Aktivitas Antibakteri dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 68. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21263>
- Romantica, E., Thohari, I., & Radiati, L. E. (2017). Pengaruh Lama Fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur Pan Drying terhadap dari Kadar Air, Rendemen, Daya Buih dan Kestabilan Buih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4, 1–8.
- Rosida, R., & Faridayanti, A. (2013). Kontaminasi Mikroba pada Terasi yang Beredar di Pasar Wilayah Surabaya Timur. *J. Rekapangan*, 7(1), 67–75.
- Roslina, W., Mahadi, I., & Wulandari, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Terasi Udang Rebon Sebagai Rancangan Booklet Bioteknologi Sma. *Biogenesis*, 18(2), 85.
- Rukmiasih, R., Ulupi, N., & Indriani, W. (2016). Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 3(3), 142-145.
- Rusmiyati, A., Susanti, R., Iswari, R. S., & Kusumawardani, N. (2022). Pengaruh Kadar Garam dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Terasi Rebon. *Life Science*, 11(1), 39–46.
- Safitri, N., Sunarti, T.C., Meryandini, A. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey Tahu. *J. Sumberdaya Hayati*, 2(2) : 31-38
- Sajriawati. (2022). Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Pesisir Pantai Lampu Satu Kabupaten Merauke. *NEKTON: Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 2(1), 35–42. <https://doi.org/10.47767/nekton.v2i1.313>
- Sakanti, H. R., Sumardianto, & Rianingsih, L. (2013). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Pada Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 27–36.
- Sanjaya, Y. D., Sumardianto, & Riyadi, P. H. (2016). PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) TERHADAP WARNA DAN KUALITAS PADA TERASI UDANG REBON (*Acetes sp.*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 5(2), 1–9.
- Sarofa, U., Latifah, & D.S, R. (2016). Pemanfaatan Limbah Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Untuk Pembuatan Terasi Dengan Kajian Penambahan Garam Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 67–72.
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (2001). *The Book of Tempeh (2nd edition)*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Sine Y. dan Soetarto, E.S. (2018). Perubahan kadar vitamin dan mineral pada fermentasi tempeh gude (*Cajanus cajan* L.). *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(1): 1-3.

- Sudargo, T., Wahyuningtyas, R., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasari, T., & Putri, S. R. (2022). *Budaya Makan Dalam Perspektif Kesehatan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sudaryanto, A. 2013. Perlindungan Hak Indikasi Geographis: Terasi “Belacan” Kabupaten Belitung. *Prosiding Seminar Nasional Dan Workshop “Peningkatan Inovasi Dalam Menanggulangi Kemiskinan*, pp. 269-280
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (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*, 3(1), 59–76.
- Suprapti. (2002). *Membuat Terasi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Press.
- Susianto, & Ramayulis, R. (2013). *Fakta Ajaib Tempe*. Jakarta: Penebar Plus.
- Susilowati, A. (2010). Pengaruh Aktifitas Proteolitik *Aspergillus* sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan*, 19(1), 81–92.
- Sutiari, N. K., Widarsa, T. K., Swandewi, A., & Widarini, P. (2011). Profil Asam Amino Ekstrak Serebele Dan Tempe Kedelai, Makanan Tradisional Hasil Fermentasi. *Seminar Nasional FMIPA Undiksha*, 103, 103–107.
- Thariq, A. S., Swastawat, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104–111.
- Toling, A., Santoso, E. P., Afrilia, A., & Sumarno, S. (2022). Kualitas Burger Kalkun Akibat Substitusi Tepung Beras Merah terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Kualitas Organoleptik. *Buana Sains*, 22(3), 73–82.
- Triwibowo, R. (2011). *Kajian Perubahan Biokimiawi Stakhiosa dan Asam Lemak Esensial Pada Tempe Kedelai (Glycine Max) Selama Proses Fermentasi*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Vimont, A., Vernozy-Rozand, C., Montet, M. P., Bavai, C., Fremaux, B., & Delignette-Muller, M. L. (2007). Growth of Shiga-Toxin producing *Escherichia coli* (STEC) and bovine feces background microflora in various enrichment protocols. *Veterinary Microbiology*, 123(1–3), 274–281. <https://doi.org/10.1016/j.vetmic.2007.02.003>
- Wahdayani, E., Fadilah, R., & Lahming, L. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi dan Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Terasi Bubuk Udang Rebon (*Acetes* Sp.). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(2), 167. <https://doi.org/10.26858/jptp.v7i2.14054>
- Wahyuni, O., Ayu, D., Tamam, Badrut, Antarini, N., & Agung, A. (2020). Substitusi Tempe Terhadap Tepung Terigu Pada Karakteristik Kue Cubit. *Skripsi*. Poltekkes

Denpasar.

- Yazid, E. A., & Nuha, B. U. (2017). Kadar Protein Terlarut Pada Ampas Kedelai Dari Hasil Proses Pembuatan Tempe Dengan Penambahan Ekstrak Kasar Papain (Crude Papain). *Jurnal Ners Community*, 08(1), 45–52.
- Yuda, I. G. Y. W., Wijaya, I. M. M., & Suwariani, N. P. (2018). Studi pengaruh pH awal media dan konsentrasi substrat pada proses fermentasi produksi bioetanol dari hidrolisat tepung biji Kluwih (*Actinocarpus communis*) dengan menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 115-124.
- 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 (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(2), 41–52.