

## DAFTAR PUSTAKA

- Accoroni, C., Godoy, E., & Reinheimer, M. A. (2020). Performance Evaluation of Protein Recovery From Argentinian Soybean Extruded-Expelled Meals Under Different Operating Conditions. *Journal of food engineering*, 274.
- Adawiyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianto, I. E., & Liviawaty. (2005). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanasius.
- Ahmadi & Estiasih, T. (2011). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Alnapi, K. A. (2015). *Kedelai Peluang dan Tantangan* (A. Komariah, Ed.; 1 ed.). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Winaya Mukti.
- Andarti, I. Y., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max (L)*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Andriyani, E. A., Yuliati, K., & Supriadi, A. (2012). Efisiensi dan identifikasi loss pada proses pengolahan terasi udang rebon (*Acetes sp*) di Desa Belo Laut Kecamatan Muntok Bangka Belitung. *Jurnal FishtechH*, 1(1), 26-40.
- Apriyanto, M., Fangohoi, L., Aprilia, V., Farah Diba, D., Hadi Prayitno, S., Nurhayati, N., & Ambar, S. D. (2021). *Pangan Berbasis Fermentasi*.
- Aristawati, A. T., Hasanuddin, A., & Nilawati, J. (2016). Penggunaan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) dan Garam Dapur (NaCl) Sebagai Bahan Pengawet Pada Ikan Selar (*Selaroides Spp*) Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako*, 5(2), 7-15.
- Azhari, A. (2016). *Model Penelitian Desain Komunikasi Visual*. Bekasi: PT. Cakra Press.
- Azzahra, A. (2020). *Identifikasi Komponen Pemicu Alergi Pada Udang Kaki Putih (Litopenaeus vannamei)* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. (SNI 7388-2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). *Standart Nasional Indonesia*. [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)
- Dewi, R. S., & Saefuddin, A. (2011). Isolasi *Rhizopus Oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe di Kabupaten Banyumas. *Molekul*, 6(2), 93–104.
- Deliani. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat Pada Pembuatan Tempe. Universitas Sumatera, Medan.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Handayani, L., Wahyuni, S., & Habibie, D. (2023). Komparasi Proksimat Pada Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro dan Kedelai Impor. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 6(2), 773-779.
- Helmi, H., Astuti, D. I., Dungani, R., & Aditiawati, P. (2022). A Comparative Study on Quality of Fermented Shrimp Paste (Terasi) of Pelagic Shrimp From Different Locations in Indonesia. *Squalen Bull Mar Fish Postharvest Biol Technol*, 17(1), 23-34.
- Hertini, R., Zulfahmi, Z., & Widodo, Y. R. (2013). Optimasi proses pembuatan bubuk (tepung) kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3).
- Hidayat, N. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Irnowati, I. (2016). *Analisa Rhodamin B Pada Terasi (Studi di Distributor ikan asin dan terasi Pasar Legi Jombang)* (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang).

- Isdaryanti, I., Tahar, M., & Ismail, A. I. (2022). Effect of Storage Time on the Quality of Shrimp Paste. *Baselang*, 2(2), 79-83.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Bacillus cereus* gastroenteritis. *Modern food microbiology, 7th edition, Springer Science+ Business media, Inc., New York, USA pp*, 583-590.
- Karim, A. F., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Perbedaan Bahan Baku terhadap Kandungan Asam Glutamat pada Terasi. 3, 51–58. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Karjadidjaja, I. (2009). Monosodium Glutamat dan Kesehatan. *Ebers Papyrus*, 15(1), 53-57. [https://journal.untar.ac.id/index.php/ebers\\_papyrus/article/view/703](https://journal.untar.ac.id/index.php/ebers_papyrus/article/view/703)
- Kleekayai, T., Harnedy, P. A., O’Keeffe, M. B., Poyarkov, A. A., CunhaNeves, A., Suntornsuk, W., & FitzGerald, R. J. (2015). Extraction of Antioxidant and ACE Inhibitory Peptides from Thai Traditional Fermented Shrimp Pastes. *Food chemistry*, 176, 441-447.
- Kleekayai, T., Pinitklang, S., Laohakunjit, N., & Suntornsuk, W. (2016). Volatile Components and Sensory Characteristics of Thai Traditional Fermented Shrimp Pastes During Fermentation Periods. *Journal of food science and technology*, 53, 1399-1410.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Anita, N. A., Latifa, Y. K., Yunita, E. N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Siti Aminah, Ms., Nurita Lastri, A. T., & Puji Lestari, S. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Terasi Udang*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. [www.pom.go.id](http://www.pom.go.id)
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., & Al-Baarri, A. N. (2012). Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Mahendradatta, M. (2008). Meminimalkan Aktivitas Enzim HDC pada Terasi Ikan. *Foodrevier Indonesia Vol. III/No. 12/Desember 2008*.
- Moeloek, F. 2006. Herbal and Traditional Medicine: National perspectives and policies in Indonesia. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, 5(1):293-97.
- 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.
- Mumtiana, O. N., Kusdiyantini, E., & Budiharjo, A. (2014). Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* Peters). *Jurnal Biologi*, 3(2).
- Murniyati, A.S. & Sunarman. (2004). *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius
- Murti, R. W., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50-59.
- Muslikhah, S., Anam, C. & Andriani, M. (2013). Penyimpanan tempe dengan metode modifikasi atmosfer (modified atmosphere) untuk mempertahankan kualitas dan daya simpan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 51- 60.
- Nakamura, A., Kondo, A., Takahashi, H., Keeratipibul, S., Kuda, T., & Kimura, B. (2022). Microbiological safety and microbiota of Kapi, Thai traditional fermented shrimp paste, from different sources. *LWT*, 154, 112763.

- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Kunciati, W. A. S., & Margareta, L. A. (2021). Perubahan kimia dan mikrobiologi tempe busuk selama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 127-137.
- Pakaya, P., Limonu, M., & Antuli, Z. (2023). Variasi Konsentrasi Penambahan Garam Terhadap Sifat Fisikokimia dan Mikrobiologi Terasi Bubuk Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 7(02), 182-196.
- Pal, M., Ketema, A., Anberber, M., Mulu, S., & Dutta, Y. (2016). *Microbial Quality of Fish and Fish Products, Microbial Quality of Fish and Fish Products*, 43(2), 1–4.
- Perdani, A. W., & Utama, Z. (2020). Korelasi kadar asam fitat dan protein terlarut tepung tempe kedelai lokal kuning (*glycine max*) dan hitam (*glycine soja*) selama fermentasi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). Potensi tempe sebagai pangan fungsional dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja penderita anemia. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19-26.
- Pongsetkul, J., Benjakul, S., Vongkamjan, K., Sumpavono, P., & Osako, K. Microbiological and Chemical Changes of Shrimp Acetes Vulgaris During Kapi Production. *Journal of Food Science and Technology*. 2017, 54, 3473–3482.
- Prihanto, A. A., & Muyasyaroh, H. (2021). The Indonesian Fermented Food Product Terasi: History and Potential Bioactivities Industrial Enzymes from Coastal Ecosystem View Project. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 12(2), 378–384. <https://doi.org/10.31838/srp.2021.2.52>
- Purnama, F. A. (2012). Kadar Air, Abu, Protein, dan Karbohidrat pada Tahapan Pembuatan Tempe (*Doctoral dissertation, Program Studi Kimia FSM-UKSW*).
- Purwanti, S. (2004). Kajian Suhu Ruang Simpan Terhadap Kualitas Benih Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*, 11(1).
- Putri, D. M., Budiharjo, A., Kusdiyantini, E., & Biologi, J. (2014). Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Pangan Fermentasi Rusip Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Biologi* (Vol. 3, Nomor 2). <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/viewFile/19440/18439>
- Purnama, F. A., Dewi, S. P., & Hastuti. (2012). Kadar Air, Abu, Protein dan Karbohidrat Pada Tahapan Pembuatan Tempe. UKSW Salatiga. Skripsi.
- Qin, P., Wang, T., & Luo, Y. (2022). A Review on Plant-Based Proteins From Soybean: Health Benefits and Soy Product Development. *Journal of Agriculture and Food Research*, 7, 100265.
- Rahayu, W. M., & Sulistiawati, E. (2018). Evaluasi Komposisi Gizi dan Sifat Antioksidatif Kedelai Hitam Mallika (*Glycine Max*) Akibat Penyangraian. *Agroindustrial Technology Journal*. 02(01): 82-90
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., dan Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli*: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko.
- Rahmah, L., Iskandar, Z., & Dewi, I. C., (2022). Edukasi Perilaku Hidup Sehat dengan Mengonsumsi Makanan Berbasis Tanaman Pada Masa Pandemi Covid-19. *Society: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 147-155.

- Rahmi, S. L., Mursyid, M., & Wulansari, D. (2018). Formulasi tempe berbumbu serta pengujian kandungan gizi. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 57-65.
- Ramadhani, E. 2009. Respons Pertumbuhan dan Produksi Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill.) terhadap Perbedaan Waktu Tanam dan Inokulasi Rhizobium. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rosdiana, M. 2017. *Pengaruh Penambahan Buah Pepaya Muda Terhadap Kadar Protein, Tekstur dan Rasa Tempe Kedelai Kuning Lokal*. Skripsi. Universitas Santa Dharma. Yogyakarta
- Ruka, Yulia., Hidayat, Arif., Amin, Amri., & Sholihati. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Organoleptik pada Tempe dari Biji Melinjo (*Gnetum gnemon L*). *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 12(1), 50-60.
- Sadli. (2014). Analisis kandungan karbohidrat lemak dan protein dari biji durian (*durio zibenthinus murr*) dengan variasi waktu fermentasi. Universitas Tadulako, Palu.
- 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>
- Savitri, A. (2016). *Tanaman Ajaib Basmi Penyakit dengan Toga (Tanaman Obat Keluarga)*. Jakarta: Bibit Publisher.
- Sarofa, U., Latifah, & Ria. (2016). Pemanfaatan Limbah Kepala Udang Windu. *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 67–72.
- Setyani, Z. C., Widyaningsih, T. D., & Ali, D. Y. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Bubuk Edamame. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 18-30.
- Sine, Y., & Soetarto, E. (2021). Kualitas Tempe Gude (*Cajanus cajan* (L) Millps.) Berdasarkan Karakteristik Morfologi Dan Lama Waktu Fermentasi. *Indigenous Biologi: Jurnal Pendidikan dan Sains Biologi*, 3(3), 96–102. <https://doi.org/10.33323/indigenous.v3i3.167>
- Singh, B. P., Vij, S., & Hati, S., (2014). Functional significance of bioactive peptides derived from soybean. *Peptides*, 54, 171-179. DOI: 10.1016/j.peptides.2014.01.022
- Sintya., Maryam, A., & Hamdi. (2023). Analisis Kimia Dan Organoleptik Bubuk Penyedap Rasa Berbasis Limbah Udang Sebagai Alternatif Penyedap Alami. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 68-85.
- SNI 01-7388. (2009). Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan
- Soeharto, I. (2004). *Penyakit jantung koroner dan serangan Jantung*, edisi 3. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sukardi, W., & Purwaningsih, I. (2008). Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe dari Kapang *Rhizopus oryzae* Dengan Substrat Tepung Beras dan Ubi Kayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(3), 207–215.
- Sukei. (2013). *Loyalitas Pelanggan Produk Terasi Rebon* (1 ed.). Smartekindo. <https://www.researchgate.net/publication/334129980>
- Sumardianto, S., Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. (2022). Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) dengan Penambahan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil*

*Perikanan Indonesia*, 25(3), 494–503.  
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i3.43432>

- Suprapti, L. (2002). *Membuat Terasi*. Yogyakarta: Kanisius
- 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.). *Rubrik Teknologi*, 19(1).
- Tamtomi, D. A. D., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2018). Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Tempe dari Daun Singkong (*Manihot esculenta*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1).
- Triandita, N., & Putri, N, E. (2019). Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif The Role of Soybean in Control of Degenerative Disease. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 6-17.
- Trisnowati, P. A. D. (2007). Karakteristik Mutu Terasi dari Perbedaan Bahan Bahan Baku dan lama Fermentasi. Kumpulan Penelitian Pertanian TIP. Madura. <http://library.trunojoyo.ac.id/elib/detil.php?id=729&PHPSESSID=6098f327d1e5448de20dd2d95b4c2ad7>
- Widyaningrum, M. E., Evawati, D., & Saputra, E. (2022). *Pemasaran Produk Terasi Nusantara* (M. E. Widiana, Ed.). PT. Pena Persada Kerta Utama.
- Winanti, R., Bintari, S. H., & Mustikaningtyas, D. (2014). Studi observasi higienitas produk tempe berdasarkan perbedaan metode inokulasi. *Life Science*, 3(1).
- Wulandari, R., & Setiono, S. (2022). Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Viabilitas Benih Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) Varietas Anjasmoro. *Jurnal Sains Agro*, 7(2), 184-196.
- Xu, L., Du, B., & Xu, B. (2015). A Systematic, Comparative Study On The Beneficial Health Components and Antioxidant Activities of Commercially Fermented Soy Products Marketed In China. *Food Chemistry*, 174, 202-213.
- Yulia, R., Hidayat, A., Amin, A., & Sholihati, S. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Organoleptik pada Tempe dari Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L). *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), 50-60.
- Yusra, & Yempita, E. (2010). *Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan*. Bung Hatta University Pres