

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianti, L. H. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Afrianto, E., & Liviawaty, E. (1989). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Afrisanti, D. W. (2010). Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe (Universitas Sebelas Maret). Retrieved from <https://eprints.uns.ac.id/id/eprint/6798>
- Agustini, W. (2012). Pengaruh Perendaman Terhadap Kualitas Dendeng Ikan Lele. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 39–43. <https://doi.org/10.15294/fsce.v1i1.342>
- Aida, F. C. (2002). *Sifat Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Daging Sie Reuboh yang Disimpan Secara Vacuum*. Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/6334>
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Retrieved from <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/4670>
- Anggraeni, D., & Sulandari, L. (2016). Pengaruh Jenis dan Jumlah Puree Kacang-kacangan Terhadap Sifat Organoleptik Dendeng Jamur (*Pleurotus ostreatus*). *E-Journal Boga*, 5(1), 124–133. Retrieved from <https://onesearch.id/Record/IOS2023.article-13882>
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Tempe*. Jakarta: PT.Dian Rakyat.
- Astawan, M., Muchtadi, D., & Palupi, N. S. (1992). *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Tempe Flour). *Journal of Nutrition and Food*, 119(1), 35–42. Retrieved from <https://doi.org/10.25182/jgp.2016.11.1.%25p>
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. S., & Wahlqvist, M. L. (2000). Tempe, A Nutritious and Healthy Food From Indonesia. *Asia Pacific Journal Clinical Nutrition*, 9(4), 322–325. <https://doi.org/10.1046/j.1440-6047.2000.00176.x>
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Daging Sapi menurut Provinsi (Ton), 2018-2020*. Retrieved from <https://www.bps.go.id/indicator/24/480/1/produksi-daging-sapi-menurut-provinsi.html>
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *SNI 01-2908-2013. Dendeng Sapi*. Retrieved from <https://www.coursehero.com/file/61238877/sni-2908-2013-dendeng-sapipdf/>

- Baliwati, & Yayuk, F. (2013, December). Konsumsi dan Permintaan Daging dan Kerbau Masyarakat Indonesia. *Fapet IPB*. Retrieved from <http://www.slideshare.net/msirod/konsumsi-dan-permintaan-daging-sapi-dan-kerbau-masyarakat-indonesia>
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. ., & Bilang, M. (2013). Daya terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (src) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 5–8. Retrieved from <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/91>
- Beck, M. E. (2011). *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Boscoe, A. B., & Listow, C. R. (2008). *Protein Research Progress* (1st ed.). New York: Nova Science Publishers Inc.
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*, 1–16. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Breidenstein, B. C., Kinsman, D. M., & Anthony W. Kotula. (1994). *Muscle Food: Meat Poultry and Seafood Technology* (1st ed.). <https://doi.org/10.1007/978-1-4757-5933-4>
- Buckle, K. A., Purnomo, H., & Adiono. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Budiyanto, Zuki, M., & Hutasoit, M. S. (2012). Ketahanan Minyak Goreng Kemasan Dan Minyak Goreng Curah Pada Penggorengan Kerupuk Jalin. *Jurnal Agroindustri*, 2(1), 34–40. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.2.1.34-40>
- Choong, S. S.-Y., Balan, S. N., Chua, L.-S., & Say, Y.-H. (2012). Preference and Intake Frequency of High Sodium Foods and Dishes and Their Correlations with Anthropometric Measurements Among Malaysian Subjects. *Nutrition Research and Practice*, 6(3), 238–245. <https://doi.org/10.4162/nrp.2012.6.3.238>
- Copeland, L. O., & McDonald, M. (2001). *Principles of Seed Science and Techology* (4th ed.). <https://doi.org/10.1007/978-1-4615-1619-4>
- Cyzgan, F.-C. (2001). *Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals* (2nd ed.; M. Wichtl & N. G. Biset, Eds.). Germany: Medpharm Scientific Publishers.
- Dajanta, K., Janpum, P., & Leksing, W. (2013). Antioxidant Capacities, Total Phenolics and Flavonoids in Black and Yellow Soybeans Fermented by *Bacillus Subtilis*: A Comparative Study of Thai Fermented Soybeans (Thua nao). *International Food Research Journal*, 20(6), 3125–3132. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/279546653_Antioxidant_capacities_total_phenolics_and_flavonoids_in_black_and_yellow_soybeans_fermented_by_Bacillus_subtilis_A_comparative_study_of_Thai_fermented_soybeans_thua_nao

- Damaik, R. M. S. (2010). *Pengaruh Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih*. Retrieved from <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/20177?show=full>
- Deddy Muchtadi. (2010). *Kedelai: Komponen untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Desrosier, N. W. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan* (M. Muljohardjo, Ed.). Jakarta: UI Press.
- Edria, D. (2010). *Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional CINNA-ALE Instan dengan Metode Arrhenius*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Edyanto, E., & Puruhita, N. (2012). Perbedaan Kadar Kolesterol dan HDL antara Wanita Vegetarian Tipe Vegan dan Non-Vegan. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 134–142. <https://doi.org/10.14710/jnc.v1i1.433>
- Ernawati, A. T. ., & Wulandari, A. (2009). Variasi Perbandingan Tepung Dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Jantung Pisang (Denjapi). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), 59–64. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12870>
- Farrell, K. T. (1990). *Spices, Condiment and Seasoning* (2nd ed.). New York: Springer Science & Business Media.
- Fasli Jalal, Liputo, N. I., Susanti, N., & Oenzil, F. (2008). Lingkar Pinggang, Kadar Glukosa Darah, Trigliserida dan Tekanan Darah Pada Etnis Minang di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. *Media Medika Indonesiana*, 43(3), 126–136. Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/15182/>
- Fetriyuna. (2015). The Potential of Darmo Black Soybean Varieties as an Alternative of A Promising Food for Future. *International Journal of Advance Science, Engineering, and Information Technology*, 5(1), 44–46. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.5.1.482>
- Fraser, G. E. (2009). Vegetarian Diets: What Do We Know of Their Effect on Common Chronic Diseases. *The American Journal Of Clinical Nutrition*, 89(5), 1607S–1612S. <https://doi.org/10.3945%2Fajcn.2009.26736K>
- Fuadi, M., & Julia, H. (2018). Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Dendeng. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 21(20)(2), 147–156. <https://doi.org/https://doi.org/10.30596/agrium.v21i2.1874>
- Genisa, J., Sukendar, N. K., Langkong, J., & Abdullah, N. (2015). Analog Bakso Sehat dari Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal AgriTechno*, 8(1), 1–9. Retrieved from <https://core.ac.uk/download/pdf/77621786.pdf>
- Ginting, E., & Adie, M. M. (2007). Sifat Fisik dan Kimia Lima Galur Kedelai Hitam Serta Kualitas Kecap yang Dihasilkan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian*, 495–510. Retrieved from <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/12/prosiding-2006-49-erliana-ginting.pdf>
- Haddad, E. E., & Tanzman, J. S. (2003). What do Vegetarians in The United States Eat. *The Medical Journal of Clinical Nutrition*, 78, 626–632.

<https://doi.org/10.1093/ajcn/78.3.626s>

- Handajani, N. S., & Purwoko, T. (2008). The Activity of Galanga (*Alpinia galanga*) Rhizome Extract Against The Growth of Filamentous Fungi *Aspergillus* spp. That Produce Aflatoxin and *Fusarium Moniliforme*. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 9(3), 161–164. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d090301>
- Handayani, B. R., Margana, C. C. E., Kertanegara, Hidayati, A., & Werdiningsih, W. (2015). The Study of Marination Time on the Quality of Traditional Dried Meat Ready to Eat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1)(1), 17–25. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.17>
- Haris, J. ., Cottrell, S. L., S, P., & Lloyd, D. (2001). Antimicrobial Properties of *lilium Sativum* (Garlic). *Appl Microbiol Biotechnol*, 57(3), 282–286. <https://doi.org/10.1007/s002530100722>
- Harris, R. S., & Karmas, E. (1989). *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: Institusi Teknologi Bandung.
- Harrison, M. A., Singh, R. K., Harrison, J. A., & Singh, N. (2006). *Antimicrobial Intervention and Process Validation in Beef Jerky Processing*. Retrieved from https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/8dd0f238-08d7-4ca0-a31a-77fa3ca8acf6/C-17_New_Technology_FY2004_Final_Report.pdf?MOD=AJPERES
- Hasibuan, L. S., Wijaya, C. H., & Kusnandar, F. (2010). Formulation of Papaya Bangkok Puree for Baby with One Fruit Combination Based Sensory Quality. *Scientific Repository IPB*. Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/58796>
- Hawab, H. M. (2004). *Pengantar Biokimia*. Malang: Banyumedia.
- Hendrasty, H. K. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Retrieved from 9792107436
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6), 262–268. <https://doi.org/10.15408/jkv.v1i6.237>
- Herminingsih, A. (2010). *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Hidayat, M., Kurnia, D., Sujatno, M., Sutadipura, N., & Setiawan. (2010). Perbandingan Kandungan Makronutrisi dan Isoflavon dari Kedelai Detam 1 dan Wilis Serta Potensinya Dalam Menurunkan Berat Badan. *Bionatura – Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati Dan Fisik*, 12(1), 5–13. <https://doi.org/IOS3452.1139>
- Holecek, M., & Sispera, L. (2016). Effects of Arginine Supplementatuion on Amino Acid Profile in Blood and Tissues in Fed and Overnight-Fasted Rats. *Nutrients MDPI*, 8, 206. <https://doi.org/10.3390/nu8040206>
- Horwitz, W., & Latimer, G. W. (2005). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists* (18th ed.). USA: AOAC International.

- Jamhari, Suryanto, E., & Soeparno. (2005). Karakteristik Organoleptik Dendeng Dari Daging Kambing Bligon yang Diberi Pakan Daun Pepaya (*Carica Papaya*) Berbagai Level. *Bulletin of Animal Science*, 29(3), 115–121. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v29i3.1177>
- Jian, Z.-H., Chiang, Y.-C., Lung, C.-C., Ho, C.-C., Ko, P.-C., Nfor, O. N., ... Liaw, Y.-P. (2015). Vegetarian Diet and Cholesterol and TAG Levels by Gender. *Public Health Nutrition*, 18(4), 721–726. <https://doi.org/10.1017/s1368980014000883>
- Kapoor, A., Baiq, M., Tunio, S. A., Memon, A. S., & Karmani, H. (2017). Neuropsychiatric and Neurological Problems Among Vitamin B12 Deficient Young Vegetarians. *Neurosciences Journal*, 22(3), 228–232. <https://doi.org/10.17712/nsj.2017.3.20160445>
- King, J. M., & Min, D. B. (1998). Riboflavin-Photosensitized Singlet Oxygen Oxidation Product of Vitamin D2. *JAACS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 63(1), 31–34. <https://doi.org/10.1007/s11746-002-0591-6>
- Kramlich, W. E., Pearson, A. M., & Tauber, F. W. (1973). *Processed Meat*. <https://doi.org/10.10007/978-94-010-9692-8>
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., & Ramani, A. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485–491. Retrieved from <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JPK/article/view/2351>
- Kusumaningtyas, R. D., Rengga, W. D. P., & Suyitno, H. (2010). Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi Dan Pembelajaran*, 8(2). Retrieved from <https://docplayer.info/35449919-Pengolahan-limbah-tanaman-pisang-musaparadisiaca-menjadi-dendeng-dan-abon-jantung-pisang-sebagai-peluang-wirausaha-baru-bagi-masyarakat-pedesaan.html>
- Legowo, A. M., Nurwantoro, & Sutaryo. (2005). *Analisis Pangan*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Liu, K. (2004). *Soybeans as Functional Foods and Ingredients* (1st ed.). America: AOCS Publishing.
- Lumbantobing, E., E, H. K., & Rosmayati. (2013). Respons Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kedelai Hitam (*Glycine max L.*) Berdasarkan Ukuran Biji. *Jurnal Online Agroekoteknologi*, 1(3), 440–452. <https://doi.org/10.32734/jaet.v1i3.2639>
- Manab, A. (2008). Pengaruh Penambahan Minyak Kelapa Sawit Terhadap Karakteristik Edible Film Protein Whey. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(2), 6–18. Retrieved from <https://docplayer.info/39766373-Pengaruh-penambahan-minyak-kelapa-sawit-terhadap-karakteristik-edible-film-protein-whey.html>
- Mardiah. (1992). *Mempelajari Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe Serta*

Pengembangan Produk Olahannya sebagai Makanan Tambahan bagi Anak.
Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.

- Marsh, K. A., Munn, E. A., & Baines, S. K. (2013). Protein and Vegetarian Diets. *The Medical Journal of Australia*, 199(4), 7–10. <https://doi.org/10.5694/mjao11.11492>
- Martinez, K. D., & Pilosof, A. M. R. (2014). Role of Polysaccharides in Complex Mixtures With Soy Protein Hydrolysate on Foaming Properties Studied by Response Surface Methodology. *International Journal of Carbohydrate Chemistry*, 2014, 1–7. <https://doi.org/10.1155/2014/474720>
- Maryani, E. (2010). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Bumbu Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Patin (IPB University). Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/14237>
- Mien, Mahmud, & Hermana. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)* (1st ed.; Persatuan Ahli Gizi Indonesia, Ed.). Retrieved from <https://panganku.org/id-ID/view>
- Mudawaroch, R. E., & Zulfanita. (2012). Kajian Berbagai Macam Aantioksidan Alami Dalam Pembuatan Sosis. *Surya Agritama: Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan*, 1(1), 71–84. Retrieved from <http://ejournal.umpwr.ac.id/index.php/surya-agritama/article/view/170>
- Mueller, N. T., Odegaard, A. O., Gross, M. D., Koh, W.-P., Yu, M. C., Yuan, J.-M., & Pereira, M. A. (2012). Soy Intake and Risk of Type 2 Diabetes Mellitus in Chinese Singaporeans. *European Journal Of Nutrition*, 51(8), 1033–1040. <https://doi.org/10.1007/s00394-011-0276-2>
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Utami, I. S., & Mustaqim, M. (2012). Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati Garut dan Tepung Koro Pedang Putih. In *Skripsi Teknologi dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta.
- Mursyid, Astawan, M., Muchtadi, D., & Suwarno, M. (2016). Kandungan Gizi Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Lokal dan Impor Nutritional Contents of Tempe Flour Made of Local and Imported Soybean Varieties Kandungan Gizi Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Lokal dan Impor Nutritional Cont. *Prosiding Semnas FKPT-TPI, Fateta Unja*, 297–302. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/338986776>
- Mustakim, M. (2014). *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif* (1st ed.). Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nio, O. K. (2002). *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Jakarta: Fakultas Kedokteran UI.
- Novitasari, A., M.S, A. A., W, A. L., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Ardiyani, N. D. (2013). Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa spp.*). *Jurnal Kesmadaska*, 4(2), 96–99. Retrieved from

<http://jurnal.ukh.ac.id/index.php/JK/article/view/67/112>

- Nurrahman. (2015). Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3), 89–93. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i3.133>
- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo, Marsetyawan, & Soesatyo, N. H. . (2011). The Effect of Black Soybeans Tempe and It's Ethanol Extract on Lymphocyte Proliferation and IgA Secretion in Salmonella Typhimurium Induced rat. *African Journal of Food Science*, 5(14), 775–779. <https://doi.org/10.5897/AJFS11.128>
- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo, & Soesatyo, M. H. (2012). The Mold Growth, Organoleptic Properties and Antioxidant Activities of Black Soybean Tempe Fermented by Different Inoculums. *AGRITECH*, 32 (1), 60–65. <https://doi.org/10.22146/agritech.9657>
- Peter, K. V. (2004). *Handbook of Herbs and Spices* (2nd ed.). England: Woodhead Publishing Limited.
- Plernchai Tangkanakul, Auttaviboonkul, P., Niyomwit, B., P, C., N, L., & Trakoontivakorn, G. (2009). Antioxidant Capacity, Total Phenolic Content and Nutritional Composition of Asian Foods After Thermal Processing. *International Food Research Journal*, 16(4), 571–580. Retrieved from [http://www.ifrj.upm.edu.my/16\(4\)2009/14IFRJ-2009-128TangkanakulThailand3rdproof.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/16(4)2009/14IFRJ-2009-128TangkanakulThailand3rdproof.pdf)
- Poedjiadi, A. (1994). *Dasar Dasar Biokimia* (1st ed.). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Putro, B. E., & Rosita, T. (2006). *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Rab, T. (1997). *Teknologi Hasil Perairan*. Pekanbaru: Universitas Islam Riau Press.
- Rachmat, R., & Setia, R. (2015). Evaluation Of Dried Straw Mushroom (Vovariella Volvacea) Characteristics Drying By Far Infra Red. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 45–50. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v12n1.2015.45-50>
- Raghuvanshi, R. S., Singh, G., & Kavita, B. (2010). *The Soybean: Botany, Production and Uses* (G. Singh, Ed.). Oxfordshire: CABI.
- Rahma, P., & Sutrisno, A. (2017). Sosis Analog Berbasis Tempe Kedelai Hitam (Glysine soja) Analog Sausage Based from Black Soybean (Glysine soja) (Differences Percentage Glucomannan and Types of Starch). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 74–84.
- Richter, M., Boeing, H., Grünewald-Funk, D., Heseker, H., Kroke, A., Leschik-Bonnet, E., ... Watzl, B. (2016). Vegan Diet: Position of the German Nutrition Society (DGE) Corrected. *Ernahrungs Umsch International*, 63(4), 92–102. <https://doi.org/10.4455/eu.2016.021>
- Ridawati, Alsuhendra, & Wardhini, I. S. (2011). Microbial and Sensory Quality of

- Beef Rolade Coating with Modified *Canna edulis* Starch Edible Film Incorporated with Cumin (*Cuminum cyminum*) Oil. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains Dan Teknologi*. Retrieved from <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/2382>
- Riyanto, S., & R, H. M. (2015). Yoghurt Kedelai Hitam (Black Soyghurt) Dapat Menurunkan Kadar LDL Tikus Hiperkolesterolemia. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia*, 3(1), 1–9. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2015.3\(1\).1-9](https://doi.org/10.21927/ijnd.2015.3(1).1-9)
- Rogne, T., Tielemans, M. J., Chong, M. F.-F., Yajnik, C. S., Krishnaeveni, G. V., Poston, L., ... Risnes, K. R. (2017). Associations of Maternal Vitamin B12 Concentration in Pregnancy with The Risks of Pretermbirth and Low Birth Weight: A Systematic Review and Meta-analysis of Individual Participant Data. *American Journal of Epidemiology*, 185(3), 212–223. <https://doi.org/10.1093/aje/kww212>
- Rosida, S, T. M., & Rahmawati, D. I. (2007). Pembuatan Dendeng Sukun (Pengaruh Pensmbahan Sorbitol dan lama penyimpanan). *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 31–37. Retrieved from <http://eprints.upnjatim.ac.id/id/eprint/2410>
- Ross, R. (2011). Atheroscklerosis-an Inflammatory Disease. *The New England Journal of Medicine*, 340(2), 115–126. <https://doi.org/10.2174/138161212802481237>
- Saleh, E. (2004). *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Olahan Ternak*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara Press.
- Sapuan, & Soetrisno, N. (1996). *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.
- Sarpian. (2003). *Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(4), 154–160. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i4.258>
- Satuhu, S., & Supriyadi, A. (2008). *Pisang: Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiyani, D. A., & Wirawanni, Y. (2012). Perbedaan Sindrom Metabolik pada Wanita Vegetarian Tipe Vegan dan Non Vegan di Semarang. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 217–222. Retrieved from eprints.undip.ac.id/38432/
- Shurtleff, W. (2001). *The Book of Tempeh* (2nd ed.). California: Ten Speed Press.
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (1979). *The Book of Tempeh* (1st ed.). New York: Soyinfo Center.
- Simamora, F. M. (2016). Kajian Konsentrasi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Daging Analog (Universitas Pasundan). Retrieved from <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/26608>

- Slamet, Sabita, D., Suryana, & Gandjar, I. (1978). The Nutrients and Amino Acids Contents of Kecap. In *Kumpulan Makalah Seminar Mikrobiologi II*. Jakarta: PUSLITBANG Gizi.
- Soedirdjoatmodjo. (1985). *Potensi Pemanfaatan Jantung Pisang*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Soemardji, A. A. (2007). Tamarindus Indica L or “Asam Jawa”: The Sour but Sweet and Useful. *The Institute of Natural Medicine University of Toyama, 1*, 1–20. Retrieved from http://www.doc-developpement-durable.org/file/Arbres-Fruitiers/FICHES_ARBRES/tamarinier/TAMARINDUS INDICA L OR ASAM JAWA.pdf
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging* (2nd ed.). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soewarno T. Soekarto. (1981). Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. In *PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center*. Retrieved from http://pustaka.fateta.unand.ac.id/index.php?p=show_detail&id=187
- Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2012). *Sensory Evaluation Practices*. <https://doi.org/10.1016/C2009-0-63404-8>
- Sudarmaji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian* (4th ed.). Yogyakarta: Liberty.
- Sugito, & Hayati, A. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicephallus Strianus*) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8 (2), 147–151. <https://doi.org/10.31186/jipi.8.2.147-151>
- Sumbaga, D. S. (2006). *Pengaruh Waktu Curing (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Selama Penyimpanan*. Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/3496>
- Sundari, D., & Winarno, M. W. (2001). Informasi Tumbuhan Obat sebagai Anti Jamur. *Cermin Dunia Kedokteran*, 130, 28–30.
- Surbakti, S. (2010). Asupan Bahan Makanan dan Gizi Bagi Atlet Renang. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 8(2), 108–122. Retrieved from <http://digilib.unimed.ac.id/id/eprint/34>
- Suseno, S. H., Suptijah, P., & Wahyuni, D. S. (2004). Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Ostheochilus hasselti*) pada Pembuatan Simpling Sebagai Makanan Cemilan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 7(1), 44–45. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v7i1.1057>
- Susianto, Widjaja, H., & Mailoa, H. (2007). *Diet Enak Ala Vegetarian* (1st ed.). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

- Suwedo Hadiwiyoto. (1994). *Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya* (2nd ed.). Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R., Hariyadi, P., Hermanianto, J., J. W., Suliantari, Dahrulsyah, ... YP, S. (1999). *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Todd, J. J., & Vodkin, L. O. (1993). Pigmented Soybean (Glisine max) Seed Coat Accumulate Proanthocyanidins During Development. *Plant Physich*, 102, 663–670. <https://doi.org/10.1104/pp.102.2.663>
- Utafiyani, Yusasrini, N. L. A., & Ekawati, I. G. A. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal ITEPA*, 7(1), 12–22. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.p02>
- Utama, A. N., & Anjani, G. (2016). Substitusi Isolat Protein Kedelai Pada Daging Analog Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Nutrition College*, 5(4), 402–411. Retrieved from <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Wibowo, S. (2006). *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widaningrum, Widowati, S., & Soekarto, S. T. (2005). Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mie Basah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 2(1), 41–48. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v2n1.2005.41-48>
- Widiyani, R. (2013, July 20). Sehat Dengan Pola Makan Vegetarian. *Kompas*, pp. 1–2. Retrieved from <https://health.kompas.com/read/2013/07/20/1345154/Sehat.dengan.Pola.Makan.Vegetarian>
- Widiyanto, D., Bekti, E., Yuniarti, E., & Rohadi, D. (2018). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Dendeng Jamur Tiram (*Pleurotus ostrestus*) dengan Berbagai Macam Jenis Tepung Sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 1–11. Retrieved from [https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.14.0076-20180906120820-KARAKTERISTIK-SIFAT-KIMIA-DAN-ORGANOLEPTIK-DENDENG-JAMUR-TIRAM-\(Pleurotus-ostrestus\)-DENGAN-BERBAGAI-MACAM-JENIS-TEPUNG-SEBAGAI-BAHAN-PENGISI.pdf](https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.14.0076-20180906120820-KARAKTERISTIK-SIFAT-KIMIA-DAN-ORGANOLEPTIK-DENDENG-JAMUR-TIRAM-(Pleurotus-ostrestus)-DENGAN-BERBAGAI-MACAM-JENIS-TEPUNG-SEBAGAI-BAHAN-PENGISI.pdf)
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Woodward, C. J. ., & Carroll, K. K. (1985). Digestibilities of Casein and Soya-bean Protein in Relation to Their Effects on Serum Cholesterol in Rabbits. *British Journal of Nutrition*, 54, 366–366. <https://doi.org/10.1079/BJN19850121>