

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto T. 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Alrasyid H., 2007. *Peranan isoflavin tempe kedelai, fokus pada obesitas dan komorbil*. Majalah kedokteran nusantara, Vol 40 No 3.
- Aminah S., dan Hersoeslistyorini W. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan variasi blanching. Proseding. Seminar Hasil-hasil Penelitian UNIMUS, Semarang.
- Aminah S., dan Meikawati W. 2017. The enrichment of calcium with duck eggshell and sensory characteristic on product based on corn sprout and soyben sprout flour. Internasional Seminar On Education and Technology-ISET. Hal 77-83.
- Andalulaa., A., M., Ruslan, Hardi, dan Juli P.,D. 2017. Studi Perbandingan Analisis Vitamin E Minyak Sawit Merah Tersaponifikasi antara Metode Spektrofotometri Uv-Vis dan KCKT. Kovalen, 3[1]: 50-57.
- Andarwulan, N., dan Purwiyatno H. 2001. Optimasi Produksi Antioksidan pada Proses Perkecambahan Biji-Bijian dan Divesifikasi Produk Pangan Fungsional dari Kecambah yang Dihasilkan. Laporan Penelitian. Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2006. *Serat Makanan dan Kesehatan*. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com). Diakses tanggal 5 Oktober 2017.
- Apriliana, R. 2007. Studi Optimasi Proses Perkecambahan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Kajian Kondisi Perkecambahan dan Konsentrasi Elisitor Sukrosa. Universitas Jember, Jember.
- Astawan, M. 2003. *Komplentasi Kedelai dengan Beras untuk Pembuatan Tempe*. Teknik Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M., dan Leomitro, K.,A. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Ichsan, M. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. Jurnal Gizi Pangan, 11[1]: 35-42.

- Astuti, M. 1997. *Superoxide Dismutase in Tempe, an Antioxidant Enzym, and its Implication on Healt and Disease. Dalam. Sudarmadji. 1997. Reinventing the Hidden Miracle of Tempe*, hal. 145-156. Proceeding Internasional Tempe Symposium, Bali. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Astuti M. 2000. Superoksida Dismutase dalam Tempe dan Modulasi Tempe. Prosiding Seminar Masa Depan Industri Tempe Menghadapi Milenium Ketiga. Hal 79-88.
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F.S., dan Wahlqvist. 2008. *Tempe a nutritionus and healthy food from Indonesia*. Asia pacific J Clin Nutr, 9(4) 322-325.
- Astuti M. 2011. *Tempe, healty and natural food from Indonesia, Jakarta, industrialization and vitalizing strategies*. A paper presented on International Fremented Food Exhibition, Jeruju, South Korea, Oktober 18-22.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2008. Inovasi Teknologi Pertanian. [www.litbang.pertanian.go.id](http://www.litbang.pertanian.go.id). Diakses 29 Maret 2018.
- Balai Pengolahan Alih Teknologi Pertanian. 2018. Kedelai Varietas Detam-1. [www.bpatp.litbang.pertanian.go.id/ind/](http://www.bpatp.litbang.pertanian.go.id/ind/). Diakses tanggal 20 Maret 2018.
- BPS. 2016. Angka Konsumsi Tempe di Indonesia. <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/950>. Diakses tanggal 16 Oktober 2017.
- Brunner dan Suddarth. 2002. *Buku Ajar Keperawatan Medikal Bedah*, edisi 8 volume 2. EGC, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wotton, M. 2007. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.
- De Mann, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc., Westport. Connecticut (4): 10-13.
- Dwidjoseputro, D. 1978. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djambatan, Jakarta.
- Esra, L., Kardhinata E. dan Harso, R. 2013. Respons pertumbuhan dan reproduksi beberapa varietas kedelai hitam (*Glycine max L.*) berdasarkan ukuran biji. Jurnal agroteknologi, 1(3):440-452.
- Fitriani, A. 2005. Kandungan Ajmalisin pada Kultur Kalus *Katarantus roseus* (L) G. Don Setelah Dielisisasi Homogenat Jamur *Phytium aphanidermatum* Edson Fitzp. Hpp://tumoutou.net. Diakses tanggal 30 Oktober 2017.

- Fordham, J., R. 1975. Sprouting of Seeds and Nutrients Composition of Seeds and Sprouts. *Jurnal Food Sci*, 43: 1874.
- Harland, B.,F., and D., Oberleas. 2001. Effects of Dietary Fiber and Phytate on the Homeostasis and Bioavailability of Minerals. *CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*, 3<sup>rd</sup> Ed,G.A. Spiller, ed.,CRC Press, Boca Raton.
- Hidayat, E., B. 1995. *Anatomi Tumbuhan Berbiji*: Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Hidayat, M., Kurnia, D., Sujatno, M., Sutadipura N., dan Setiawan. 2010. Perbandingan Kandungan Makronutrisi dan Isoflavon dari Kedelai Detam 1 dan Wilis Serta Potensinya dalam Menurunkan Berat Badan. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*, 12[1] : 5-13.
- Huang. 2014. Kinetic changes of nutrients and antioxidant capacities of germinated soyben (*Glycine max L.*) and mug bean (*Vigna radiata L.*) with germination time. *Food Chem*, 143: 268-276.
- Irawan S., dan Widada H. 2014. Validasi Metode Analisis Kandungan Vitamin E Pada Buah Kolang Kaling (*Arenga pinnata Merr.*) dengan Metode High Performance Liquid Chromatography. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Jha, H., C., S., Kiriakidis, M., Hoppe, dan H. Egge. 1997. *Antioxidative Constituents of Tempe. Dalam*. Sudarmadji. 1997. *Reinventing the Hidden Miracle of Tempe. Proceeding Internasional Tempe Symposium*, Bali. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Kasmidjo R., B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Lamid, A. 1995. Vitamin E sebagai Antioksidan. *Media Litbangkes*, 5(1): 14-16.
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Alfabeta, Bandung.
- Maryam, S. 2015. Potensi Tempe Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) Hasil Fermentasi Menggunakan Inokulum Tradisional sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 4 [2]: 635-641.
- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo dan M.H.N.E. Soesaty. 2012a. Peran tempe kedelai hitam dalam meningkatkan aktivitas enzim antioksidan dan daya tahan limfosit terhadap hidrogen peroksida *in vivo*. *Proseding. Seminar Hasil-hasil Penelitian UNIMUS*, Semarang.

- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo dan M.H.N.E. Soesatyo. 2012b. Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang Diproduksi dengan Berbagai Jenis Inokulum. *Jurnal Agritech*, 32(1): 60-65.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Pangan*, 4(3): 89-93.
- Pawiroharsono S. 1995. Metabolisme Isoflavon dan Faktor II (6,7,4' Trihidroksi Isoflavon) pada Proses Pembuatan Tempe. *Simposium Nasional Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern*. Hal 165- 174.
- Pawiroharsono, S. 1997. Prospect of Tempe as functional food. *Dalam*. Sudarmadji. 1997. *Reinventing the Hidden Miracle of Tempe*, hal. 101-113. *Proceeding Internasional Tempe Symposium*, Bali. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Piliang, W., G., dan Djojosoebagio, S. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Prosky, L., and De Vries, J., W. 1992. *Controlling Dietary Fiber in Food Product*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Purnobasuki, H. 2011. Perkecambahan. [http://skp.unair.ac.id/repository/Guru-Indonesia/Perkecambahan\\_HeryPurnobasuki\\_237.pdf](http://skp.unair.ac.id/repository/Guru-Indonesia/Perkecambahan_HeryPurnobasuki_237.pdf). Diakses pada tanggal 19 Februari 2018.
- Rimbach, G., C., B., Saadatmandi, J., Frank, D., Fuchs, U., Wenzel, H., Daniel, W., L., Hall dan Weinberg, P., D. 2008. Dietary isoflavones in the prevention of cardiovascular disease-A molecular prespective. *Food and Chem., Toxicol.*, 46:1308-1319.
- Samson, A., R. dan Reenen H., E., S. 1988. *Introduction to food-borne fungi. Centraalburean voor sheni melcultures*, Baarn.
- Shetty, K. 2004. Enhancement of Total Phenolic L- dopa and Proline Content in Germinating Fava Bean in Response to Bacterial Elicitors. Departemen of Food Science Massachusetts, USA, <http://www.Cnfec.com.lift/2017/tech.program/paper.22746.htm>. Diakses tanggal 24 Oktober 2017.
- Shi, A., K. 2010. Comprehensive profiling of isoflavones, phytosterols, tocopherols, minerals, crude protein, lipid and sugar during soybean (*Glycine max*) germination. *J Agric Food Chem*, 58 (8) 4970-4976.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Syed, A., S. 2011. *Effect of Sprouting time on biochemical and nutritional qualities of Mungbean varieties*. Journal of Agricultural Research, 5092.
- Syarief, R., 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala Press. Surabaya.
- SNI [Standar Nasional Indonesia]. 01-3144-2015. Standar Nasional Indonesia: Tempe Kedelai. KAN, Jakarta.
- Solehatun R. 2013. *Aktivitas Antibakteri, Mutu Kimia dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kecambah Kedelai dengan Variasi Waktu Fermentasi*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Stephen A., M., Dahl W., J., Johns D., M., Englyst H., N. 1997. Effect of oat hull fiber on human colonic function and serum lipids. *Cereal Chem J*, 74 (4):379-383.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhartono. 2002. *Uji Kandungan Vitamin E dan Aktivitas Antioksidan pada Kecambah Kacang Hijau dan Kedelai dengan Umur Berbeda*. Skripsi. Jurusan Biologi FSAINSTEK UIN Malang, Malang.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E., R., dan Anggraeni, F., N. 2014. *Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis*. *Jurnal kimia valensi*, 4 [2]: 80-89.
- Sutopo, L. 1993. *Teknologi Benih*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. <http://foodresearch.com>. Diakses pada tanggal 25 Maret 2018.
- Widowati, S. 2007. *Teknologi pengolahan kedelai*. Paslitbangtan, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (Theobroma cocoa L)*. Skripsi. Universitas Syah Kuala. Aceh.

Xu, B.J., and Chang S.K.S. 2007. A Comparative study on phenolic profiles and antioxidant of legums as affected by axtraction solvents. *J. Food Sci.*, 72(2):159-166.

