

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, A., & Hambali, S. (2017). *Poduksi Tempe Sebagai Wirausaha Mahasiswa Santri*. 17, 329;330. <https://doi.org/10.21580/dms.2017.172.2432>
- Aryanta, I. W. R. (2020). Manfaat tempe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44-50.
- Astuti, M., Eng, B., Meliala, A., & Med, B. (2000). *Tempe, A Nutritious and Healty Food from Indonesia*. 9, 322.
- Aýun, Q., Suryani, S., & Kurnia, C. (2022). Identifikasi Kapang Pada Tempe Bungkus Daun Pisang Dan Plastik asal Pengrajin Tempe Jatiasih, Bekasi. *Bioed: Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(2), 45-51.
- Barus, T., Yokota, J., & Hutagalung, R. A. (2021). Produksi, Kualitas dan Cita Rasa Tempe Biji Labu Kuning, Biji Bunga Matahari dan Kacang Adzuki. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 209–219. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2458>
- Bower, J. (2009). *Statistical Methods for Food Science (1st ed.)*. Blackwell Publishing Ltd.
- Cahyo, K. N., Martini, & Riana, E. (2019). Perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Kuesioner Pelatihan pada PT Brainmatics Cipta Informatika. *Journal of Information System Research (JOSH)*, 1(1), 45–53. <http://ejurnal.seminarid.com/index.php/josh/article/view/44>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism management*, 68, 250-263.
- Faradillah, Y., & Ekalestari, S. (2022). Perancangan Aplikasi Makanan Tempe Sebagai Kearifan Lokal (Local Wisdom) dan Diplomasi Kuliner. *SNASTIKOM*, 1(01), 72-77.
- Fitriani, D., Hafifah, S., Amatia, F. (2021). Uji T Dua Pihak. *Makalah*. Sungai Penuh: Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kerinci.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).

- Hartel, R. W., & Heldman, D. R. (2012). *Principles of Food Processing*. Aspen Publication Inc.
- Kustyawati, M. E., Murhadi, M., & Rizal, S. (2020). Vitamin B12 production in soybean fermentation for tempeh. *AIMS Agriculture and Food*, 5(2), 262-271.
- Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. A. (1999). *On Cooking - A Textbook of Culinary Fundamentals* (V. R. Anthony, L. Dimmick, & J. Gohr (eds.); Fifth). CRC Press.
- Mutiaraningtyas, E., & Kuswardinah, A. (2018). Pembuatan Susu Nabati Berbahan Dasar Biji Jali (*Coix Lacryma-jobi L . Var . Ma-yuen*) dengan Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) sebagai Alternatif Sumber Antioksidan. *Kompetensi Teknik*, 10(2), 37–45. <https://doi.org/10.15294/jkomtek.v10i2.17744>
- Nasrulloh, N., Amar, M. I., & Simanungkalit, S. F. (2021). Proximate Composition, Crude Fiber and Organoleptic Evaluation of Mixed Tempeh from Soybean and Jali-jali. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 93–105. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.8521>
- Nurmala, T., Yuniarti, A., Firdawati, W., & Qosim, W. A. (2019). Pengaruh pupuk biosilika terhadap pertumbuhan, hasil, dan kekerasan biji tanaman hanjeli (*Coix lacryma-jobi L.*) varietas batu dan pulut The effect of biosilica fertilizer on growth, yield, and seed hardness of job's tears (*Coix lacryma jobi L.*) var. *stenocarpa* and *mayuen*. *Jurnal Kultivasi Vol*, 18(2).
- P.J. Fellows, 2000:48-50, *Food Processing Technology*, CRC Press.
- Putri, N. A. S. (2019). *Perubahan Karakteristik Nutrisi selama Fermentasi Tempe Jali* [Universitas Katolik Soegijanapranata Semarang]. <http://repository.unika.ac.id/21064/>
- Qurnaini, N. R., Nasrullah, N., & Fauziyah, A. (2021). Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi L .*) Terhadap. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(01), 30–42.

- Rahmawati, W. N., Nasrullah, N., & Puspita, I. D. (2021). Pengaruh Substitusi Biji Jali Terhadap Kandungan Gizi, Metionin dan Lisin Tempe Kedelai. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(2), 142. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i2.318>
- Rizeki, D. N. (2024). *Dokumentasi adalah: Pengertian, Jenis-jenis, dan Contohnya*. Majoo.Id. <https://majoo.id/solusi/detail/dokumentasi-adalah>
- Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26(May), 100413. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100413>
- Santosa, Y. B. P., & Irawan, H. (2023). SEJARAH PERKEMBANGAN MAKANAN INDONESIA DARI ABAD KE 10 HINGGA MASA PENDUDUKAN JEPANG HISTORY OF THE DEVELOPMENT OF INDONESIAN FOOD FROM THE 10th CENTURY TO THE OCCASION OF JAPAN. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya Vol*, 9(1).
- Sundari, U. Y., Panudju, A. A. T., Nugraha, A. W., Purba, F., Erlina, Y., Nurbaiti, N., ... & Pereziz, Z. (2024). *Metodologi Penelitian*. CV. Gita Lentera.
- Setiawati, N. O., & Auliana, R. (2016). *Pemanfaatan Biji Jali pada Pembuatan Omurice Berbasis Bahan Pangan Lokal*. <https://doi.org/10.21580/dms.2017.172.2432>
- Shockey, K., & Shockey, C. (2019). *Miso, Tempeh, Natto & Other Tasty Ferments* (D. F. Cook & S. Guare (eds.); 1st ed.). 210 MASS MoCA Way North Adams, MA 01247.
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (1979). *The book of tempeh* (Vol. 1). Soyinfo Center.
- Siagian, H. M. (2020). *Pengukuran Indeks Glikemik Bubur Biji Jali-Jali dan Uji Daya Terimanya Sebagai Alternatif Diet Bagi Penderita Diabetes Mellitus*. 1. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/31212>
- Wu, Y., Ye, J., Xuan, Z., Li, L., Wang, H., Wang, S., ... & Wang, S. (2021). Development and validation of a rapid and efficient method for simultaneous determination of mycotoxins in coix seed using one-step extraction and UHPLC-HRMS. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 38(1), 148-159.
- Zhu, F. (2017). Coix: Chemical composition and health effects. *Trends in Food Science & Technology*, 61, 160-175.