

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Baky, H. H., El-Baz, F. K., & El-Baroty, G. S. (2019). *Enhancing antioxidant activity of edible algae *Ulva lactuca* by enrichment with selenium*. *Food Chemistry*, 272, 249–258. <https://api.taylorfrancis.com/content/books/mono/download?identifierName=doi&identifierValue=10.1201/9780429487156&type=googlepdf>
- Alvina, A., Hamdani, D. H., & Jumiono, A. (2019). Proses pembuatan tempe tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1). <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/2004/151>
- Ambarwati, E. T., & Suryani, T. (2016). Kadar protein dan kualitas tempe koro pedang dengan penambahan bekatul dan konsentrasi ragi tempe yang berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). <https://eprints.ums.ac.id/43495/2/NASKAH%20PUBLIKASI.PDF>
- Anggraeni, O. C., & Asngad, A. (2014). Uji Serat, Protein Serta Organoleptik Tempe Biji Turi (*Sesbania Grandiflora*) Dengan Penambahan Jagung (*Zea Mays*) Dan Bekatul (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). <https://eprints.ums.ac.id/28508/>
- Anggreni, D. P. (2020). Efektivitas Ekstrak Alga Hijau (*Ulva lactuca*) terhadap Penyembuhan Luka (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin). [https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/726/2/J011171321_skripsi_23-10-2020\(FILEminimizer\)_1-2.pdf](https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/726/2/J011171321_skripsi_23-10-2020(FILEminimizer)_1-2.pdf)
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington D.C. AOAC International.
- Arief, I. H. D. Z. (2016). Kajian perbandingan tepungkacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepungtapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas). <https://repository.unpas.ac.id/15486/1/artikel%20eska.pdf>
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichسانی, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai (*Phsyco-chemical Characteristics and Functional Properties of Tempe Made from Different Soybeans Varieties*). *Jurnal Pangan*, 22(3), 241-252. <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/102>
- Azis, M. Y., Putri, T. R., Aprilia, F. R., Ayuliasari, Y., Hartini, O. A. D., & Putra, M. R. (2018). Eksplorasi kadar kalsium (Ca) dalam limbah cNilai kulit telur bebek dan burung puyuh menggunakan metode titrasi dan AAS. *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 5(2), 74-77. <https://journal.uinsgd.ac.id/index.php/ak/article/view/3834>
- Azzahra, D. A., Rahmasari, D., Nareswari, H. A., Weka, M. A. N., Fellithia, R., & Arini, L. D. D. (2025). Potensi Pangan Fermentasi Tempe dalam Mengatasi Kejadian Malnutrisi. *Student Scientific Creativity Journal*, 3(2), 78-83. <https://journal.amikveteran.ac.id/index.php/sscj/article/view/5511>

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2015). *SNI 01-3144-2015: Tempe kedelai*. Jakarta: BSN.
- Barus, T., Maya, F., & Hartanti, A. T. (2019). Peran beberapa galur *Rhizopus microsporus* yang berasal dari “laru tradisional” dalam menentukan kualitas tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1). <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/3761>
- Da Costa, J. F., Merdekawati, W., & Otu, F. R. (2018). Analisis proksimat, aktivitas antioksidan, dan komposisi pigmen *Ulva lactuca* L. dari perairan Pantai Kukup. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(1), 1-17. <https://media.neliti.com/media/publications/495026-none-8bc54efb.pdf>
- Damayanti, A., Pratiwi, D., & Lestari, E. (2019). *Perubahan warna dan mutu visual tempe selama fermentasi*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 101–109.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16. <https://core.ac.uk/download/pdf/287301019.pdf>
- Ahnan-Winarno, A. D., Cordeiro, L., Winarno, F. G., Gibbons, J., & Xiao, H. (2021). Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(2), 1717-1767. <https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1541-4337.12710>
- Dewi, E. N. (2018). *Ulva lactuca*. http://eprints.undip.ac.id/67364/1/BUKU_ULVA_FIX.pd
- Ellent, S. S., 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://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/5136>
- Gomaa, M., Al-Badaani, A. A., Hifney, A. F., & Adam, M. S. (2022). *Utilization of cellulose and ulvan from the green seaweed Ulva lactuca in the development of composite edible films with natural antioxidant properties*. *Journal of Applied Phycology*, 34, 2615–2626. <https://link.springer.com/article/10.1007/s10811-022-02786-z>
- Grasso, S., Omoarukhe, E., Wen, X., Papoutsis, K., & Methven, L. (2019). The use of upcycled defatted sunflower seed flour as a functional ingredient in biscuits. *Foods*, 8(8), 305. <https://doi.org/10.3390/foods8080305>
- HARYANTO, V (2017). ANALISIS SISTEM PADA PROSES PEMBUATAN TEMPE DI INDUSTRI TEMPE PARUNG BOGOR TAHUN 2017. <https://core.ac.uk/reader/535290560>

- Hayati, R., Rahly, F., & Majid, M. I. (2023). Struktur genetik molekuler selada laut (*Ulva lactuca*) di Pantai Ulee Lheue, Indonesia. *Agroteknika*, 6(2), 249-261. <https://www.agroteknika.id/index.php/agt/article/view/224/108>
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode kjeldahl dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38-43. <https://journal.ugm.ac.id/ijl/article/view/73468>
- Kazir, M., Abuhassiraa, Y., Robinb, A., Nahorb, O., Luob, J., Israelc, A., Golbergb, A. and Livneya, Y. D. (2019) 'Extraction Of Proteins From Two Marine Macroalgae, *Ulva* Sp. And *Gracilaria* Sp., For Food Application, And Evaluating Digestibility, Amino Acid Composition And Antioxidant Properties Of The Protein Concentrates', *Journal Food Hydrocolloids*, 87, pp. 194–203. https://m.tau.ac.il/~agolberg/pdf/2019_1.pdf
- Khotimah, H., & Yuliani, S. (2018). Pengaruh serat larut rumput laut terhadap kualitas produk fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 65–72.
- Kurniawan, R., Nurjanah, J. A., Abdullah, A., & Pertiwi, R. M. (2019). Karakteristik garam fungsional dari rumput laut hijau *Ulva lactuca*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 573-580. <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1324970&val=233&title=Characteristics%20of%20Functional%20Salt%20from%20Green%20Seaweed%20Ulva%20lactuca>
- Kusnandar, F., Wicaksono, A. T., Firlieyanti, A. S., & Purnomo, E. H. (2020). Prospek pengolahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dalam bentuk tempe bermutu. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1), 1-9. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/article/view/34253>
- Lahaye, M., & Robic, A. (2007). Structure and function properties of Ulvan, a polysaccharide from green seaweeds. *Biomacromolecules*, 8(6), 1765–1774. <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/bm061185q>
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepungrumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82-95. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/5450/4085>
- Ma'rifat, M. I., & Asngad, A. (2014). Pemanfaatan koro pedang (*canavalia ensiformis*) sebagai bahan dasar pembuatan tempe dengan penambahan konsentrasi bahan isi dari jagung dan bekatul yang berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). https://eprints.ums.ac.id/29758/3/BAB_I.pdf
- Meena, R., Sreenivasan, A., & Pandey, A. (2020). Seaweed pigments: Extraction, stability, and applications. *Food Chemistry*, 310, 125923. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125923>

- Meena, R., Sreenivasulu, R., & Vairappan, C. S. (2020). Seaweed bioactive compounds for food applications. *Marine Drugs*, 18(10), 484. <https://doi.org/10.3390/md18100484>
- Monikasari, N. N. T., Gunam, I. B. W., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pemanfaatan TepungRumput Laut *Gracilaria* sp. pada Tempe sebagai Alternatif Pangan Sumber Yodium. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 16(1), 53-61. <https://pdfs.semanticscholar.org/f108/d3cc14ddccb28f16823ca065d388d77ed5c5.pdf>
- Mujianto. 2013. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. *REKA Agroindustri*, Volume (1) (1) <https://ejournal.uwks.ac.id/myfiles/201310540413349173/7.pdf>
- Nuraini, D., Ulya, Z., Yaman, D. H., Sardlee, S. Q. A., Lestari, W., Nurhidayah, S., & Danurwenda, A. (2024). Identifikasi Kapang *Rhizopus Oligosporus* pada Tempe Bungkus yang Dijual di Pasar Krempyeng Kota Semarang. *Jurnal Majemuk*, 3(2), 340-351.
- Nurrokhmah, M. (2017). PENURUNAN KADAR ASAM SIANIDA PADA BIJI ACANG KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis* WAKTU PERENDAMAN 72 JAM DENGAN LARUTAN KAPUR BERDASARKAN VARIASI KONSENTRASI (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang). <http://repository.unimus.ac.id/952/>
- Panjaitan, P. S., Adi, C. P., Aripudin, A., Suratna, S., & Romawati, I. (2023). Pembuatan rengginang singkong dengan penambahan tepungrumput laut (*Ulva lactuca*). *Grouper: Jurnal Ilmiah Perikanan*, 14(1), 15-23. <https://grouper.unisla.ac.id/index.php/grouper/article/view/125/pdf>
- Panjaitan, P. S., Panjaitan, T. F., Siregar, A. N., & Sipahutar, Y. H. (2020). Karakteristik mutu tortila dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Aurelia Journal*, 2(1), 73-86. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/86038564/7013-libre.pdf?1652746686=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DKARAKTERISTIK_MUTU_TORTILA_DENGAN_PENAMB.pdf&Expires=1750746243&Signature=H0WIIY7AnEM1WpHkEL8Zi~gPWeug04FyHVP7b8p~1s0cTuDzp8w4e260VwNJR-Fg1~018MR7pMvsCv9oLg8Lr9pCnBb5q1StXbMthR149IXzIbIspGk8FzfHFvrUSO9dOWJH8zjO0-BKfGrA3e05x3JmYNb8v6l4d5hN5Pkk0-a6zfpUqC3fgxyQ9xd2Dpe6d6nUxPFID5IqLXig8AxP3-VtgkjBEo6rjPKbVDbA8B1Hjc0Hkf6DPeysoRswGCjUzNVGwpaW4EwnEOAoGPbwdog9g36~YzOrOUJubXWBiGGu9cGFb8B0oVnLX~LGzo4uRej2GGNOdkoZSeB5Lrqngk__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA
- Puslitbangtan. (2022). Koro Pedang, Bahan Pangan Alternatif Pengganti Kedelai. <https://pangan.litbang.pertanian.go.id/>
- Putri, R. T. (2025). Pemanfaatan Gagang Hijau (*Ulva Lactuca* L.) untuk Kehidupan Manusia. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 4(1), 32-38. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/ABE/article/view/10732>

- Rachmah, A. N., Cempaka, L., & Mukaromah, A. S. (2024). Jenis Ragi dan Bahan Pembungkus Terhadap Kualitas Tempe. *Berkala Ilmiah Biologi*, 15(2), 81-90. <https://journal.ugm.ac.id/v3/bib/article/view/6341>
- Radiati, A., & Sumarto, S. (2015). Analisis sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1). <https://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/32/11>
- Rahmawati, I., & Mulyani, D. (2020). *Pengaruh penambahan rumput laut terhadap kadar abu dan mineral produk fermentasi kedelai*. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 5(1), 45–53.
- Rasyid, A. (2017). Evaluation of nutritional composition of the dried seaweed *Ulva lactuca* from Pameungpeuk waters, Indonesia. *Tropical life sciences research*, 28(2), 119. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC5584828/>
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2017). Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla moltkiana prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127.
- Rosalita, Husain Syam dan Ratnawaty Fadhilah.(2018). Rumput Laut, Asam Jeruk Nipis dan Air Cucian Beras terhadap kualitas Organoleptik Puding Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 4, S92-S103. <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1034414&val=15678&title=TERHADAP%20KUALITAS%20%20ORGANOLEPTIK%20PUDING%20RUMPUT%20LAUT%20Eucheuma%20cottonii#:~:text=Aroma%20amis%20dari%20rumput%20disebabkan,seny%20kimia%20dengan%20rumus%20NH3>.
- Rustam, A. M. I., Veronika, R., & Hayati, R. (2022). UJI HEDONIK INOVASI PRODUK VARIAN RUMPUT LAUT TERHADAP DAYA TERIMA ROTI MAROS ASIN DI KABUPATEN MAROS. *Home Journal.*, 4(1), 191-207. <https://jurnal.politeknikbosowa.ac.id/index.php/HOME/article/view/209/70>
- Salim, R. (2017). Analisis jenis kemasan terhadap kadar protein dan kadar air pada tempe. *Jurnal Katalisator*, 2(2), 106-111. https://web.archive.org/web/20180721185152id_/http://ejournal.kopertis10.or.id/index.php/katalisator/article/download/2531/854
- Samarakoon, K. W., & Jeon, Y. J. (2012). Bio-functionalities of proteins derived from marine algae: A review. *Food Research International*, 48(2), 948–960. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996912001214>
- SANJAYA, ELYASAF ARDHI (2010) *EVALUASI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KANDUNGAN SIANIDA PADA KACANG KORO PEDANG (Canavalia ensiformis [L.]DC) SELAMA PROSES PEMBUATAN TEMPE*. Other thesis, Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata. <https://repository.unika.ac.id/8426/>
- Sulaiman, A., & Dharmita, N. (2019). *Fortifikasi protein melalui integrasi bahan laut pada produk fermentasi: Tinjauan aspek gizi dan fungsional*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 32(2), 102–110.

- Sulastri, S., Purnamasari, D. K., & Sumiati, S. (2023). Pemanfaatan Kompor Listrik Rumah Tangga Sebagai Pengganti Penangas Air Pada Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet: Use Of Household Electric Stoves As Substitute For Water Baths In The Soxhlet Method Of Crude Fat Content. *JURNAL SAINS TEKNOLOGI & LINGKUNGAN*, 9(1), 105-112. <https://jstl.unram.ac.id/index.php/jstl/article/view/414/170>
- Supriyanto, Bagus Setyawan, & Rosiana Ulfa. (2022). ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK TEMPE DENGAN MEDIA YANG BERBEDA: Analysis of Protein and Organoleptic Content of Tempeh with Different Media . *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN ILMU PERTANIAN (JIPANG)*, 4(2), 23–29. <https://ejournal.unibabwi.ac.id/index.php/jipang/article/view/2681/1660>
- Susanto, A., Nurhayati, T., & Lestari, S. (2020). *Kandungan mineral dan potensi rumput laut Ulva lactuca sebagai sumber kalsium alami. Jurnal Kelautan dan Perikanan*, 15(2), 87–95.
- Suwasono, S., & Jayus, P. S.(2022) PENGEMBANGAN PRODUK TEMPE BERBASIS KORO DI DESA BANJARSENGON, KECAMATAN PATRANG, JEMBER DEVELOPMENT OF TEMPE PRODUCT MADE FROM KORO IN THE VILLAGE OF BANJARSENGON, PATRANG, JEMBER. *Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember.*, 1(1), 36-43. <https://journal.unej.ac.id/JPM/article/view/28/20>
- Syarifuddin, I. Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Ekstrak Kulit Nanas Pada Perendaman Kedelai Terhadap Karakteristik Tempe. (2016). https://repository.unsri.ac.id/17891/7/RAMA_41231_05111003024_0012086803_010056302_01_front_ref.pdf
- Winarno, F. G. (2017). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Debbarama, J., Rao, B. M., Murthy, L. N., Mathew, S., Venkateshwarlu, G., & Ravishankar, C. N. (2016). Nutritional profiling of the edible seaweeds *Gracilaria edulis*, *Ulva lactuca* and *Sargassum* sp. <https://www.google.com/search?q=https://www.ajol.info/index.php/ajb/article/view/146864>
- Arbi, B., Ma'ruf, W. F., & Romadhon, R. (2016). AKTIVITAS SENYAWA BIOAKTIF SELADA LAUT (*Ulva lactuca*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN PADA MINYAK IKAN The Activity of Bioactive Compounds from Sea Lettuce (*Ulva lactuca*) as Antioxidant in Fish Oil. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(1), 12-18. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/13186>