

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2020, 'Pengaruh Lama Pemasakan terhadap Kadar Protein, Lemak, Profil Asam Amino, dan Asam Lemak Tepung Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*)':, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), pp. 286–294, diakses 8 September 2020.
- Adiari, N. W. L. 2017, 'Pengembangan pangan fungsional berbasis tepung okara dan tepung beras hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) sebagai makanan selingan bagi remaja obesitas', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), pp. 51–57. doi: 10.14710/jgi.6.1.51-57, diakses 9 Oktober 2020 .
- Afshin, A. *et al.* 2017, 'Health effects of overweight and obesity in 195 countries over 25 years', *New England Journal of Medicine*, 377(1), pp. 13–27. doi: 10.1056/NEJMoa1614362, diakses 3 Agustus 2020.
- Agung, I. G. A. A. *et al.* 2013, 'Kedelai Lokal Bali Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan dan Organoleptik Serta Berkhasiat Obat', *AGRIMETA : Jurnal Pertanian Berbasis Keseimbangan Ekosistem*, 5(2), pp. 87–92, diakses 4 Maret 2021.
- Andarwulan, N. *et al.* 2018, 'Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu', *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), pp. 66–72. Available at: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/download/26224/16991>, diakses 29 Desember 2020.
- Andri, A. 2020, 'Estimasi dan Validasi Asam Amino Metionin, Lysin, dan Threonin dari Pakan Bijian Sebagai Sumber Protein Nabati', *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 3(1), pp. 18–22. doi: 10.21776/ub.jnt.2020.003.01.4.
- Andri, H. 2020, 'Estimasi dan Validasi Asam Amino Metionin, Lysin, dan Threonin dari Pakan Bijian Sebagai Sumber Protein Nabati', *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 3(1). doi: 10.21776/ub.jnt.2020.003.01.4.
- Antara, N. S. 2016, 'Senyawa Aroma Dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds)', *Tropical Plant Curriculum Project*, (October), pp. 1–71, diakses 2 Januari 2021.
- AOAC 2012, 'The Official Methods of Analysis of AOAC International'.
- AOAC Internasional, 2005, 'Of fi cial Methods of Anal y sis of AOAC IN TER NA TIONAL', *Aoac*, (February), p. 3172. Available at: https://www.techstreet.com/standards/official-methods-of-analysis-of-aoac-international-20th-edition-2016?product_id=1937367

- Ari, R. and Priambudi, A. Y. 2016, 'Analisis Kualitas Tempe Di Pasar Baruga Kendari', diakses 3 November 2020
- Astawan, M. *et al.* 2013, 'Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai', *Jurnal Pangan*, 22(3), pp. 241–252.
- Astuti, N. P. 2009, 'Sifat Organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik ', *Fakultas Ilmu Kesehatan, UMS (Skripsi)*, pp. 1–95. Available at: http://eprints.ums.ac.id/5714/1/J_300_060_002.PDF, diakses 7 Januari 2021.
- Beder, I. 2000, 'Correlation of Carnitine Levels to Methionine and Lysine Intake', 49, pp. 399–402.
- Bintari, S. H. 2018, 'Karakteristik Daya Terima, Tekstur dan Pertumbuhan Kapang Tempe Akibat Penambahan Berbagai Macam Rempah', (2009), pp. 12–16.
- 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*, pp. 1–16, diakses 4 Oktober 2020.
- BPOM 2019, 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan', *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 53, pp. 1689–1699.
- BSN 2012, 'Tempe : Persembahan Indonesia Untuk Dunia', diakses 9 Februari 2021.
- Busyra, R. G. and Meitin, D. 2020, 'Pengaruh Faktor-faktor Sosial Ekonomi Terhadap Pendapatan Pedagang Tempe Di Pasar Angso Duo Kota Jambi', *Jurnal MeA (Media Agribisnis)*, 5(1), pp. 1–15. doi: 10.33087/mea.v5i1.61.
- Cahyaningrum, A. 2015, 'Leptin Sebagai Indikator Obesitas', *Jurnal Kesehatan Prima*, 9(1), pp. 1364–1371, diakses 8 Februari 2021.
- Chasanah, N. 2010, 'Indeks Massa Tubuh Penderita Obesitas Sebelum Dan Sesudah Mengonsumsi Bekatul', p. 22.
- Choi, E. K. *et al.* 2015, 'Coix seed extract attenuates the high-fat induced mouse obesity via PPAR γ and C/EBP α a downregulation', *Molecular and Cellular Toxicology*, 11(2), pp. 213–221. doi: 10.1007/s13273-015-0020-8, diakses 5 Maret 2021.
- Dewayani, W. 2016, 'Karakteristik Fisikokimia Beberapa Varietas Kedelai dan Pengolahannya Menjadi Tempe', *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Banjarbaru, 20 Juli 2016*, pp. 776–781.
- Dwi, S. *et al.* 2009, 'Pengaruh Lama Pemasakan Dan Temperatur Pemasakan

Kedelai Terhadap Proses Ekstraksi Protein Kedelai Untuk Pembuatan Tahu, diakses 9 Maret 2021.

- Dwinaningsih, E. A. Y. U. 2010, 'Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai / Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi'.
- Eduard 2015, 'Tempe sebagai Alternatif Terapi Penderita Obesitas The Role of Learning Styles on Learning Achievement', *J Agromed Unila*, 2(3).
- Eduard 2016, 'Pengaruh Pemberian Tempe Terhadap Fraksi Lemak Darah Mencit Obesitas', *Universitas Lampung*, diakses 4 April 2021.
- Egayanti, Y. *et al.* 2019, *Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan*.
- Elim, C. *et al.* 2012, 'Gambaran Kadar Low Density Lipoprotein (Ldl) Pada Siswa-Siswi Overweight Dan Obesitas', *Jurnal Biomedik*, 4(Ldl), pp. 69–76.
- Giroux, I. 1999, 'Role of dietary lysine, methionine, and arginine in the regulation of hypercholesterolemia in rabbits', *Journal of Nutritional Biochemistry*, 10(3), pp. 166–171. doi: 10.1016/S0955-2863(98)00091-6.
- Ha, D. T. *et al.* 2010, 'Adlay seed extract (Coix lachryma-jobi L.) decreased adipocyte differentiation and increased glucose uptake in 3T3-L1 cells.', *Journal of medicinal food*, 13(6), pp. 1331–1339. doi: 10.1089/jmf.2010.1155.
- Haliza, W. *et al.* 2016, 'Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu', *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 3(1), pp. 1–8.
- Hasek, B. E. *et al.* 2013, 'Remodeling the integration of lipid metabolism between liver and adipose tissue by dietary methionine restriction in rats', *Diabetes*, 62(10), pp. 3362–3372. doi: 10.2337/db13-0501.
- Histifarina, D. *et al.* 2020, 'Hanjeli utilization as a functional food to support food sovereignty', in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Institute of Physics Publishing. doi: 10.1088/1755-1315/443/1/012105.
- Hoppel, C. L. 1982, 'Carnitine and carnitine palmitoyltransferase in fatty acid oxidation and ketosis', *Federation proceedings*, 41(12), pp. 2853–2857. Available at: <http://europepmc.org/abstract/MED/7128831>.
- Huang, B. W. *et al.* 2005, 'The effect of adlay oil on plasma lipids, insulin and leptin in rat', *Phytomedicine*, 12(6–7), pp. 433–439. doi: 10.1016/j.phymed.2004.02.010.
- Husnah 2012, 'Tatalaksana Obesitas', *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 12(2), pp.

99–104.

- Indrayanti, L. 2019, 'Obesitas Berhubungan dengan Status Lipid pada Penderita PJK di Poli Jantung RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara', *Jurnal Keperawatan*, 3(01), pp. 36–43.
- Jacob, A. M. 2008, 'Perubahan komposisi kimia dan vitamin daging udang ronggeng', XI(0251), pp. 76–88.
- Jane N.A, C. 2019, 'Utilization of Job's Tear (*Coix Lacryma-Joba L.*) Flour as Composite for All Purpose Flour in Saltine Crackers', *American Journal of Biomedical and Life Sciences*, 7(3), p. 52. doi: 10.11648/j.ajbls.20190703.12.
- Kemkes RI 2014, 'Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014', in *Pedoman Gizi Seimbang*, pp. 1–22.
- Kemkes RI 2019, *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019*.
- Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan 2018, 'Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar', *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, pp. 1–100. doi: 1 Desember 2013.
- Khusna, L. 2017, 'Gambaran rasa, warna, tekstur, variasi makanan dan kepuasan menu mahasiswa di pesantren mahasiswa KH. Mas Mansur UMS', *Publikasi Ilmiah*, Program St(Fakultas Ilmu Kesehatan), p. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kim, S. O. *et al.* 2004, 'Hypolipidemic effects of crude extract of adlay seed (*Coix lachrymajobi* var. *mayuen*) in obesity rat fed high fat diet: Relations of TNF- α and leptin mRNA expressions and serum lipid levels', *Life Sciences*, 75(11), pp. 1391–1404. doi: 10.1016/j.lfs.2004.03.006.
- Kim, S. O., Yun, S. J. and Lee, E. H. 2007, 'The water extract of adlay seed (*Coix lachrymajobi* var. *mayuen*) exhibits anti-obesity effects through neuroendocrine modulation', *American Journal of Chinese Medicine*, 35(2), pp. 297–308. doi: 10.1142/S0192415X07004825.
- Kole, H. *et al.* 2020, 'Analisis Kadar Karbohidrat dan Lemak pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun (*Enhalus acoroides*)', *Biopendix*, 6(2), pp. 91–96.
- Kusumaningrum, D. A. 2019, 'Es Krim Biji Jali Sebagai Ikon Kuliner Jawa Barat', *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 4(3), pp. 374–386.
- Laksono, *et al.* 2019, 'Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dengan Variasi Lama Perebusan Dan Penggunaan Jenis Pengemas', *Jurnal Agroindustri*, 9(1), pp. 8–18.
- Lee, M. K. *et al.* 2010, 'Inhibitory activity of three varieties of adlay (*Coix seed*)

- on adipocyte differentiation in 3T3-L1 cells’, *Natural Product Sciences*, 16(4), pp. 291–294.
- Lestari, S. 2019, ‘The Correlation of Energy Intake With Fat Intake on Lipid in Dislipidemic Patient’, *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 11(26), pp. 11–18. Available at: <http://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK/article/download/18/17/>.
- Levine, J. *et al.* 1975, ‘Utility of Fasting Essential Amino Acid Plasma Levels in Formulation of Nutritionally Adequate Diets IV : Lowering of Human Plasma Cholesterol and Triglyceride Levels by Lysine and Tryptophan Supplementation’, 64(4).
- Lumowa, S. 2014, ‘Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max*, L. Merr) Dalam Media Perasan Kulit Nanas (*Ananas comosus* (Linn.) Merrill) Terhadap Kadar Protein Pada Pembuatan Tempe’, *Jurnal EduBio Tropika*, 2(2), pp. 230–236.
- Lusiyatiiningsih, T. 2014, *Uji Kadar Serat, Protein dan Sifat Organoleptik pada Tempe dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan Penambahan Jagung dan Bekatul*. Surakarta.
- Maliani, L. 2019, ‘Profil Asam Amino dan Nutrien Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Yang Difermentasi Dengan Ragi Tape (*Saccharomyces cerevisiae*) Dan Ragi Tempe (*Rhizopus oligosporus*)’, *Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 8, pp. 59–66 diakses 17 Januari 2021.
- Masrul 2018, ‘Epidemi obesitas dan dampaknya terhadap status kesehatan masyarakat serta sosial ekonomi bangsa’, pp. 152–162. doi: 10.25077/mka.v41.i3.p152-162.2018.
- Muchtadi, D. 2013, ‘Nutrifikasi Protein (Bagian 1)’, *Nutrifikasi Pangan*, (Bagian 1), pp. 1–41.
- Mukhoyaroh, H. 2015, ‘Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu Dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai’, *Florea : Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 2(2), pp. 47–51. doi: 10.25273/florea.v2i2.415.
- Muliawati, D. 2015, *Perbedaan Kualitas Cake Komposit Tepung Jali (*Coix Lachryma-jobi* L.) Varietas Ketan Dan Tepung Terigu*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Muslihah, J. 2014, ‘Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Tempe Goreng dari Kedelai’, *Jurnal*, 2014(June), pp. 1–2. Available at: https://repositories.lib.utexas.edu/handle/2152/39127%0Ahttps://cris.brighton.ac.uk/ws/portalfiles/portal/4755978/Julius+Ojebode%27s+Thesis.pdf%0Ausir.salford.ac.uk/29369/1/Angela_Darvill_thesis_esubmission.pdf%0Ahttp

s://dspace.lboro.ac.uk/dspace-jspui/ha.

- Na, H. Y. *et al.* 2017, 'Effect of Seyoeum on Obesity, Insulin Resistance, and Nonalcoholic Fatty Liver Disease of High-Fat Diet-Fed C57BL/6 Mice', *Evidence-based Complementary and Alternative Medicine*, 2017. doi: 10.1155/2017/4658543.
- Negara, J. 2016, 'Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', 04(2), pp. 286–290.
- Nishimura, M. *et al.* 2014, 'Alteration of intestinal flora by the intake of enzymatic degradation products of adlay (*Coix lachryma-jobi* L. var. *ma-yuen* Stapf) with improvement of skin condition', *Journal of Functional Foods*, 7(1), pp. 487–494. doi: 10.1016/j.jff.2014.01.007.
- Noviani, C. 2011, 'Pemberian L-Carnitine Oral dapat Memperbaiki Profil Lipid Darah Tikus Putih Jantan (Albino Rat) yang Dislipidemia', p. 155.
- Novidahlia, N. 2015, 'Organoleptik Mi Basah Characteristics of Chemical and Sensory Wet Noodles Made of Various Ratios of Wheat and Breadfruit Flours', *jurnal Agroindustri Halal*, 1(1), pp. 39–46.
- Nukreaw, R. 2011, 'Effects of Methionine Supplementation in Low-Protein Diets and Subsequent Re-feeding on Growth Performance, Liver and Serum Lipid Profile, Body Composition and Carcass Quality of Broiler Chicken at 42 Days of Age'.
- Nurhadi, B. 2020, 'Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dedak Hanjeli (*Coix lachryma-jobi* L.) Dengan Beberapa Jenis Pelarut', pp. 1–11.
- Nurhidajah 2009, 'Daya Terima dan Kualitas Protein In Vitro Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) yang Diolah pada Suhu Tinggi', *Jurnal Gizi Indonesia*, pp. 1–11.
- Nurhidajah 2010, 'Aktivitas Antibakteri Minuman Fungsional Sari Tempe Kedelai Hitam Dengan Penambahan Ekstrak Jahe', 01(02), pp. 11–19.
- Nurmala, T. 2010, 'Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma jobi* L) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri', *Pangan*, 20(1), pp. 41–48.
- Nursiwi, A. *et al.* 2018, 'Perubahan Kadar Protein, Kadar Serat, dan Kadar Fenol Selama Fermentasi Tempe Lamtoro (*Leucaena leucocephala*)', *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS*, 2(1), p. F.81-87. Available at: <http://jurnal.fp.uns.ac.id/index.php/semnas/article/view/1160/821>.
- Palupi, N. 2007, 'Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan', *Modul e-*

- Learning ENBP, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan- Feteta-IPB*, pp. 1–14.
- Pramusita, N. 2019, ‘Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Kadar Abu Dan Kadar Serat Kasar Marshmellow Semangka’, 2, p. 6.
- Pritasari, D. 2017, *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. 2017th edn. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Purawisastra, S. 1993, ‘Perubahan Kandungan Protein dan Komposisi Asam Amino Kedelai pada Waktu Pembuatan Tempe dan Tahu’, 16, pp. 117–124.
- Purwaningsih, S. 2013, ‘Profil Protein Dan Asam Amino Keong Ipong-Ipong (*Fasciolaria salmo*) Pada Pengolahan Yang Berbeda’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(1), p. 77. doi: 10.25182/jgp.2013.8.1.77-82.
- Putri, S. R. 2015, ‘Obesitas sebagai Faktor Resiko Peningkatan Kadar Trigliserida’, *Majority*, 4(9), pp. 78–82.
- Rahayu, U. T. 2017, ‘Komparasi Media Pda Pabrikan Dengan Media Pda Modifikasi Sebagai Media Tumbuh Jamur’, *Seminar Nasional Biologi, IPA dan Pembelajarannya I*, pp. 182–191.
- Ratni, E. 2008, ‘Upaya Penurunan Lemak Tubuh Ayam Broiler Melalui Penambahan Metionin dan Lisin sebagai Prekursor Karnitin dalam Ransum’, pp. 1–14.
- Risnawati, Y. 2015, ‘Komposisi Proksimat Tempe Yang Dibuat Dari Kedelai Lokal Dan Kedelai Impor’.
- Salim, R. 2017 ‘Analisis Kadar Protein Tempe Kemasan Plastik Dan Daun Pisang’, diakses 25 Januari 2021.
- Saraswati, M. M. D. 2016, ‘Pengetahuan Dan Perilaku Konsumsi Mahasiswa Putra Tingkat Persiapan Bersama Ipb Tentang Monosodium Glutamat Dan Keamanannya’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2), p. 111. doi: 10.25182/jgp.2012.7.2.111-118.
- Sari, K. I. 2015, ‘Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi ? (Food texture : a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function?)’, *Makassar Dent J*, 4(6), pp. 184–189, diakses 30 Desember 2020.
- Sérougne, C. 1983, ‘Plasma and lipoprotein cholesterol in rats fed L-amino acid-supplemented diets’, *Annals of Nutrition and Metabolism*, 27(5), pp. 386–395. doi: 10.1159/000176710.
- Setiawati, L. 2017, ‘Effectiveness Of Boiling In Rubber Seeds (*Hevea bransiliensis*) As Raw Material Of Manufacture Tempe’, (September), pp. 142–150.

- Spielmann, J. *et al.* 2008, 'Effects of Various Dietary Arginine and Lysine Concentrations on Plasma and Liver Cholesterol Concentrations in Rats', pp. 223–233. doi: 10.1159/000184680.
- Styawati, N. E. 2013, 'Pengaruh Lama Fermentasi *Trametes sp.* Terhadap Kadar Bahan Kering, Kadar Abu, Dan Kadar Serat Kasar Daun Nenas Varietas Smooth cayene', 5(1), pp. 19–24.
- Subagiono, A. G. 2019, 'Analisis Profil Protein Tulang Ikan Nila (*oreochromis Niloticus*) Sebelum dan Sesudah Dimasak Menggunakan Metode SDS-Page', p. 2.
- Sudikno *et al.* 2016, 'Status Gizi Indonesia', 39(2), pp. 81–92.
- Suganda, R., Sutrisno, E. and Wardana, I. W. 2013, '濟無No Title No Title', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Sugini 2019, 'Hubungan Asupan Energi Dan Asupan Lemak Terhadap Profil Lipid Pada Penderita Dislipidemia', *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 11(25), pp. 96–102. doi: 10.35473/jgk.v11i25.10.
- Suryana, A. L. 2016, 'Asupan Makan Dan Profil Lipid Pada Pegawai Dengan Status Gizi Obesitas Dan Status Gizi Normal', *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat BOPTN*, pp. 57–62.
- Susanty, A. 2019, 'PPengaruh Metode Penggorengan dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus streatus*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus indicus*)', *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), p. 80. doi: 10.26578/jrti.v13i1.4052.
- Sutiari, N. K. *et al.* 2010, 'Profil Asam Amino Ekstrak Serebele Dan Tempe Kedelai, Makanan Tradisional Hasil Fermentasi', *Prosiding Seminar Nasional MIPA*, (1), pp. 103–107.
- Syahputri, D. A. 2015, 'Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 984–995, diakses 19 Februari 2021.
- Tessari, P. 2016, 'Essential amino acids: Master regulators of nutrition and environmental footprint?', *Scientific Reports*, 6(May). doi: 10.1038/srep26074.
- Tristiyanti, W. F. 2018, 'Analisis Durasi Tidur, Asupan Makanan, dan Aktivitas Fisik sebagai Faktor Risiko Kejadian Obesitas pada Balita Usia 3-5 Tahun', *Sari Pediatri*, 20(3), p. 178. doi: 10.14238/sp20.3.2018.178-84.

- Triwibowo, R. 2015, 'Kajian Perubahan Biokimiawi Stakhiosa Dan Asam Lemak Essensial Pada Tempe Kedelai (*Glycine max*) Selama Proses Fermentasi', diakses 15 Januari 2021.
- Tumbel, N. 2017, 'Pengaruh Suhu Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum', *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), p. 9. doi: 10.33749/jpti.v9i1.3204.
- Utama, A. N. 2016, 'Substitusi Isolat Protein Kedelai pada Daging Analog Kacang Merah', *Journal of Nutrition College*, diakses 10 November 2020.
- Utari, D. M. *et al.* 2011, 'Potensi Asam Amino pada Tempe untuk Memperbaiki Profil Lipid dan Diabetes Mellitus', *Kesmas: National Public Health Journal*, 5(4), p. 166. doi: 10.21109/kesmas.v5i4.137, diakses 18 Oktober 2020.
- Vázquez-Añón, M. 2006, 'A multiple regression model approach to contrast the performance of 2-hydroxy-4-methylthio butanoic acid and DL-methionine supplementation tested in broiler experiments and reported in the literature', *Poultry Science*, 85(4), pp. 693–705. doi: 10.1093/ps/85.4.693.
- Venkatesh, R. 2017, 'Effect of arginine:lysine and glycine:methionine intake ratios on dyslipidemia and selected biomarkers implicated in cardiovascular disease: A study with hypercholesterolemic rats', *Biomedicine and Pharmacotherapy*, 91, pp. 408–414. doi: 10.1016/j.biopha.2017.04.072 diakses 4 April 2021.
- Watanabe, M. 2012, 'Anti-diabetic effects of adlay protein in type 2 diabetic db/db mice', *Food Science and Technology Research*, 18(3), pp. 383–390. doi: 10.3136/fstr.18.383.
- Wattiheluw, M. J. 2012, 'Pengaruh Konsentrat Campuran Kohay Dan Dedak Terfermentasi Dosis *Rhizopus Oligosporus* Terhadap Kadar Protein Kasar, Serat Kasar, Dan Lemak Kasar', 2.
- WHO 2016, *No Title*, *World Health Organization*. Available at: <https://apps.who.int/gho/data/view.main.GLOBAL2461A?lang=en>.
- Wigitasari, S. D. *et al.* 2013, *Pengaruh Proporsi Kedelai dan Beras Merah Terhadap Tingkat Kesukaan Tempe*.
- Winanti, R. 2014, 'Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi', *Unnes Journal of Life Science*, 3(1), pp. 39–46.
- Yuliah, Y. 2018, 'Konsumsi Sayur Dan Buah Dengan Kejadian Obesitas Pada Remaja Di Sma Negeri 1 Mamuju', *Jurnal Kesehatan Manarang*, 3(1), p. 50. doi: 10.33490/jkm.v3i1.35.
- Yuwariah, Y. 2017, 'Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Hanjeli (*Coix*

lacryma-jobi L.) terhadap Jarak Tanam dan Pupuk Pelengkap Cair', 28(2), pp. 82–89, diakses 27 Maret 2021