

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmed, Jaleel Kareem, Zuhair J. Abdul Amer, and Maha Jasim Mohammed Al-Bahate. 2015. Effect of Chlorophyl and Anthocyanin on The Secondary Bonds Of Poly Vinyl Chloride (PVC), International Journal of Materials Science and Applications, 4(2-1), 21-29.
- Ainun Nikmati Laily, dan Kurniawan Adi Prasetyo. 2015. Uji Konsentrasi Klorofil Daun Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val.), Temulawak (*Cucurma aeruginosa*) dengan Tipe Kertas Saring yang Berbeda Menggunakan Spektrofotometer
- Alvina Adini dan Dany Hamdani, (2019). *Proses Pembuatan Tempe Tradisional*. Jurnal Pangan Halal. Vol. 1. Hal 9-12.
- Amalia Putri K. 2011. Kajian Total Bakteri Probiotik dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Tempe dengan Variasi Substrat. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Barus Tati, dkk (2019). *Kualitas Tempe Menggunakan Rhizopus delemar TB 26 dan R. delemar TB 37 yang Diisolasi dari Inokulum Tradisional Tempe Daun Waru*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 4. Hal 143-148.
- Communian, Talita, A. Edneli. S. Monterrey-Quintero, Marcelo Thomazini, Julio C. C. Balieiro, Pierpaolo Piccone, Paola Pittia, and Carmen S. Favaro-Trindade. 2011. Assesment of Production Efficency, Physicochemical Properties and Storage Stability of Spray-Dried Chlorophyllide, a Natural Food Colourant, using Gum Arabic, Maltodextrin and Soy Protein Isolate-Based Carrier Systems, International Journal of Food Science Technology, 46, 1259-1265.
- De Mann, j. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc., westport. Connecticut.
- Erna Ayu Dwinaningsih. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Erniani, Yaya, Agus Supriadi, dan Rinto. 2012. Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Klorofil dan Senyawa Fitokimia Daun Kiambang (*Salvina molesta Mitchel*) dari Perairan Rawa, *Journal of Fishtech*, I(01), 1-13.
- Hema'la, Dinnisa (2019) *PEMANFAATAN PIGMEN BUNGA TELANG (Clitoria ternatea L.) SEBAGAI PEWARNA ALAMI KAYA ANTIOKSIDAN DALAM PEMBUATAN CRACKERS DENGAN PENAMBAHAN PUREE UMBI BIT*. Diperoleh dari jurnal online <https://media.neliti.com/media/publications/142784-ID-none.pdf>
- Kartika, B. P. Hastuti, W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Kasmidjo, R. B. 1996. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kusumorini, A. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Krim Ekstrak Daun Suji dengan Basis VCD. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Entrepreneurship III tahun 2016. Sains Terapan (568-573).
- Lailia Septi Suknia, (2020). *Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (Glycine max (L) Merr) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) di Candiwesi, Salatiga*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Negeri Islam Walisongo Semarang. Vol. 03. Halaman, 59-76.
- Limantara, L., Rahayu (2008), Pigmen alami berbasis sumber daya lokal (dalam kualitas dan ketahanan pangan), *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Agroindustri Berbasis Sumberdaya lokal untuk mendukung Ketahanan Nasional*, ISBN 978-979-1366-28-1, 37-49.
- Lemmens, R.H.M.J dan N.Bunyaphatsara, 2003. "*Plant Resources of South East Asia Medical and Poisonous Plants*" Leiden: *Bachuys Publisher*
- Nabavi S.F., *et al.* 2011, Antioxidant Activity of Wild Medlar (*Mespilus germanical*) Fruits, Stem Bark and Leaf, *African Journal of Biotechnology*, Vol.10(2):283-9.

- Novianti Eka Haryono dan Ganjar Andaka, (2017). *Pembuatan Tempe dari Biji Mangga sebagai Makanan Sehat Berprotein (Variabel Berat Ragi dan Waktu Fermentasi)*. Jurnal Inovasi Proses. Vol. 2. Hal 38-42.
- Oka Putu Nareswary dan Ganjar Andaka, (2017). *Pembuatan Tempe dari Biji Nangka sebagai Makanan Sehat Berprotein*. Jurnal Inovasi Proses. Vol. 2. Hal 74-77.
- Prangdimurti, Endang, Deddy Muchtadi, Made Astawan, dan Fransiska R. Zakaria. 2005. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia N.E. Brown*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 17(2), 79-86.
- Putri, Widya Dwi Rukmi, Elok Zubaidah, dan N. Sholahudin. 2012. Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji, Kajian Pengaruh Blanching dan Jenis Bahan Pengekstrak, Jurnal Teknologi Pertanian, 4(1), 13-24.
- Sayuti, K., Azima, F., Marisa, M., 2015. The Addition of “Senduduk” Fruit (*Melastoma malabatricum, L*) Extract as Colourants and Antioxidant on Jackfruit Straw (*Artocarpus heterophyllus L*) Jam. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology 5(6) : 396-401.
- Singhal, M., and Purnima, R., 2013, Antioxidant Activity. Total Flavanoid and Total Phenolic Content of Musa Acuminate Peel Extracts, Global Journal of Pharmacology, 7(2):118-122.
- Sitti Raudhotul Jami'ah, Mus Ifayah, Jastria Pusmarani, dan Eny Nurhikma. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca sapientum*) dengan Metode DPPH. Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia, Vol 4. No.1 Juni 2018.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Palembang.
- Wiryadi, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma coca L*). Skripsi. Universitas Syah Kuala. Aceh.
- Zhang, Jinheng, Chao Han, and Zhiheng Liu. 2009. Absorption Spectrum Estimating Rice Chlorophyll Concentration: Preliminary

Investigations, Journal of Plant Breeding and Corp Science, 1(5),  
223-229.