

## DAFTAR PUSTAKA

- BSN. (2012). *Tempe persembahkan Indonesia untuk dunia*. Jakarta. PUSIDO BSN.
- Fitria, R. (2021, April 13). *Ini sejarah tempe, makanan asli Indonesia yang diusulkan jadi warisan budaya takbenda dunia*. detikfood. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5529572/ini-sejarah-tempe-makanan-asli-indonesia-yang-diusulkan-jadi-warisan-budaya-takbenda-dunia>
- Geograf. (2023, September 14). *Pengertian kacang hijau: Definisi dan penjelasan lengkap menurut ahli*. Geograf. <https://geograf.id/jelaskan/pengertian-kacang-hijau/>
- Gischa, S., & Utami, S. N. (2021, Juli 13). *Proses fermentasi tempe*. KOMPAS. [https://www.kompas.com/skola/read/2021/07/13/090000669/proses-fermentasi-tempe#google\\_vignette](https://www.kompas.com/skola/read/2021/07/13/090000669/proses-fermentasi-tempe#google_vignette)
- Hakim, L. (2024, April 1). *Data kuantitatif adalah: Pengertian, teknik pengumpulan dan contoh*. Deepublishstore. <https://deepublishstore.com/blog/data-kuantitatif-adalah/>
- Ipbtraining. (2021, Februari 1). *Kupas tuntas uji organoleptik*. ipbtraining. <https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>
- Mely Daily. (2022, December 2). *Mengenal ragi tempe, jenis dan cara membuatnya secara alami*. Mely Daily. <https://melydaily.com/info/mengenal-ragi-tempe-jenis-dan-cara-membuatnya-secara-alami/>
- Muhlisin, A. (2020, oktober 12). *Manfaat kacang merah bagi kesehatan dan kecantikan*. honestdocs. <https://www.honestdocs.id/manfaat-kacang-merah-bagi-kesehatan-dan-kecantikan>
- NilaiGizi. (2018, Agustus 21). *Kacang hijau rebus*. NilaiGizi. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/301/kacang-hijau-rebus>
- NilaiGizi. (2018, Agustus 21). *Kacang kedelai rebus*. NilaiGizi. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/303/kacang-kedelai-rebus>
- NilaiGizi. (2018, Agustus 21). *Kacang merah segar rebus*. NilaiGizi. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/305/nilai-kandungan-gizi-kacang-merah-segar-rebus>
- NilaiGizi. (2018, Agustus 21). *Tempe kedelai murni mentah*. NilaiGizi. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/373/nilai-kandungan-gizi-tempe-kedelai-murni-mentah>
- Salsabila. (2022, Januari 26). *Mengenal teknik analisis data deskriptif dalam penelitian kualitatif*. DQLab. <https://dqlab.id/mengenal-teknik-analisis-data-deskriptif-dalam-penelitian-kualitatif>
- UGM. (2018, November 7). *Peran fermentasi pada tempe*. Makanan fermentasi fakultas teknologi pertanian universitas gadjah mada. <https://makanan-fermentasi.tp.ugm.ac.id/2018/11/07/peran-fermentasi-pada-tempe/>
- Yusmarini. (2014, Januari 13). *Panelis dalam evaluasi sensori*. Slideshare. <https://www.slideshare.net/slideshow/panelis-dalam-evaluasi-sensori/29946994#1>
- Yuwono, S. S. (2015, Juli 30). *Kacang merah (Phaseolus vulgaris L.)*. lecture.ab. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/07/kacang-merah-phaseolus-vulgaris-1/>
- Yuwono, S. S. (2016, January 12). *Kacang Kedelai (Glycine max L.)*. lecture.ub. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/01/kacang-kedelai-glycine-max-1/>