

DAFTAR PUSTAKA

- Alvina, A., & Hamdani, D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 1/4.
- Astawan, M., Prayudani, A., & Rachmawati, N. A. (2020). *Isolat Protein: Teknik Produksi, Sifat-Sifat Fungsional, dan Aplikasinya di Industri Pangan* (Pertama). IPB Press.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Maknun, L. (2017). *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan* (Cetakan 1). PT Penerbit IPB Press.
- Bimo Setiarto, H. (2021). *Pengantar Biokimia Klinis* (Guepedia (ed.); Cetakan 1). Guepedia.
- Ellent, S. S. C., 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://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.32>
- Hall, J. E. (2019). *Guyton dan Hall Buku Ajar Fisiologi Kedokteran* (M. D. Widjajakusumah, A. Tanzil, & E. Ilyas (eds.); Pertama). Elsevier Health Sciences. [https://books.google.co.id/books?id=TPn2DwAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PP1&dq=Fungsi dan peran protein.&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q=Fungsi dan peran protein.&f=false](https://books.google.co.id/books?id=TPn2DwAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PP1&dq=Fungsi+dan+peran+protein.&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q=Fungsi+dan+peran+protein.&f=false)
- Hermiastuti, M. (2013). *Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (Pangasius djambal)* (Vol. 66, Issue 1997). Universitas Jember.
- Isnawati, M., Wijaningsih, W., & Tursilowati, S. (2021). *Tempe Gembus: Pengolahan dan Potensi Gizi* (pertama). Penerbit NEM.
- Istinaroh, N. (2019). Analisis Kadar Protein pada Tahu Putih , Tahu Susu dan Tahu Bulat. *Jurnal Agroteknologi FP Universitas Muhammadiyah Jember*, 2(3), 1–20.
- Jayani, D. H. (2021). Produksi Kedelai Diproyeksi Turun hingga 2024. *Databoks*, 2024. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/06/04/produksi-kedelai-diproyeksi-turun-hingga-2024>