

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+protein.&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q=Fungsi+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>

- Khaldun, I. (2018). *Kimia Analisa Instrumen* (Pertama). Syiah Kuala University Press.
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel | PISCES : Proceeding of Integrative Science Education Seminar. *Annual Virtual Conference of Education and Science 2021*, 1, 127–133. <https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/piscs/article/view/117>
- Komala, S. N., & Asryadin. (2022). *Biology Notes: Biokimia* (S. N. Komala (ed.); Pertama). Zahira Media Publisher. https://books.google.co.id/books?id=zv2hEAAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PP1&hl=id&pg=PA5#v=onepage&q&f=false
- Kurniawati, P., & Banowati, R. (2018). Modul Asam Amino, Peptida dan Protein. *Diploma Chemistry Uii*, 15–35.
- Laksono, A. S., Marniza, & Rosalina, Y. (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasromo Dengan Variasi Lama Perebusan Dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 8–18.
- Norma Sarita, R., Silvia Fitriana, A., & Prabandari, R. (2021). Perbandingan Kadar Protein pada Kacang Hijau dan Sari Kacang Hijau yang Diperjualbelikan dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat(SNPPKM)*, 238–245. <https://prosiding.uhb.ac.id/index.php/SNPPKM/article/view/795>
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Full Cream pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi Lama Penyimpanan dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal Analisis Protein*, 7(3), 31–38.
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan Kadar Protein Telur Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Vis. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Redi Aryanta, I. wayan. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>
- Rezkianda, K. (2019). Pengaruh Variasi Suhu Isolasi terhadap Kadar Protein pada Tempe yang Dibungkus Daun Pisang Menggunakan Spektrofotometri UV-Visible. [Skripsi]. *Skripsi Thesis*, 5(2), 1–78.

- Salim, R., & Rahayu, I. S. (2017). Analisis Kadar Protein Tempe Kemasan Plastik Dan Daun Pisang. *Journal Academi Pharmacy Prayoga*, 2(1), 19–25.
<http://jurnal.akfarprayoga.ac.id>
- Santhi, D. (2017). *Kimia Klinik Erba Mannheim*.
- Saraswati, I. (2018). *Panduan Praktikum Kimia* (Cetakan 1). Deepublish.
[https://books.google.co.id/books?id=2R5-DwAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PR1&dq=Struktur protein&hl=id&pg=PR1#v=onepage&q=Struktur protein&f=false](https://books.google.co.id/books?id=2R5-DwAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PR1&dq=Struktur%20protein&hl=id&pg=PR1#v=onepage&q=Struktur%20protein&f=false)
- Sari, & Mardhiyyah, Y. S. (2021). Kajian Literatur: Potensi Pemanfaatan Protein Tempe Non-Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2).
<https://doi.org/10.33005/jtp.v14i2.2457>
- Sari, T. M., Martinus, & Saputra, O. (2022). Penetapan Kadar Protein dan Zat Besi pada Tinta Cumi-cumi (*Loligo Sp.*) dari Kab. Pesisir Selatan. *Jurnal Katalisator*, Vol 7(No. 2), 171–177.
<http://publikasi.lldikti10.id/index.php/katalisator/article/view/994/762>
- Setyawan, G., & Huda, S. (2022). Analisis Pengaruh Produksi Kedelai, Konsumsi Kedelai, Pendapatan per Kapita . dan Kurs Terhadap Impor Kedelai di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 19(2), 215–225.
<https://doi.org/10.29264/jkin.v19i2.10949>
- Sismindari, Rumiyyati, & Jenie, R. I. (2021). *Biokimia Farmasi* (S. Utari (ed.)). Gadjah Mada University Press.
- Solichatin, Mandarana, Megasari, & Hafid, F. (2022). *Ilmu Gizi Dasar* (F. Sukmawati (ed.); Cetakan 1). Pradina Pustaka.
- Sulistiyarsi, A., Pujiati, & Erviyanti, D. (2018). Uji Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Terhadap Kualitas Tempe berbahan dasar kacang-kacangan. *Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS I, June*, 161–165.
- Sumbono, A. (2019). *Biomolekul* (Cetakan Pe). Deepublish.
- Sumbono, A. (2021). *Protein Seri Biokimia Pangan Dasar* (Pertama). Deepublish.
[https://books.google.co.id/books?id=fmIzEAAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PA18&dq=Struktur dan fungsi protein.&hl=id&pg=PA18#v=onepage&q=Struktur dan fungsi protein.&f=false](https://books.google.co.id/books?id=fmIzEAAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PA18&dq=Struktur%20protein%20dan%20fungsi%20protein&hl=id&pg=PA18#v=onepage&q=Struktur%20protein%20dan%20fungsi%20protein&f=false)

- Wahyudiati, D. (2016). *Buku Biokimia* (E. M. Jayadi (ed.); cetakan 1, Vol. 6). LEPPIM Mataram.
- Wijayanti, N. (2017). *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi* (Pertama). Universitas Brawijaya Press.
- Winarno, F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan* (Pertama). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, F. R., Mamfalutfi, T., Dasrul, D., & Rajuddin, R. (2018). Pengaruh Ekstrak Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) Terhadap Kadar Hormon Testosteron Tikus Putih (*Rattus novergicus* L.) yang Diberi Pakan Tinggi Kolestrol. In *AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh* (Vol. 2, Issue 2). <https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412>
- Yani, E. I., Alza, Y., & Reski, S. (2023). *Dasar-Dasar Ilmu Gizi* (N. Sulung (ed.); pertama). Global Eksekutif Teknologi. [https://books.google.co.id/books?id=S56vEAAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PA47&dq=Fungsi dan peran protein.&hl=id&pg=PA47#v=onepage&q=Fungsi dan peran protein.&f=false](https://books.google.co.id/books?id=S56vEAAAQBAJ&newbks=1&newbks_redir=0&lpg=PA47&dq=Fungsi+dan+peran+protein.&hl=id&pg=PA47#v=onepage&q=Fungsi+dan+peran+protein.&f=false)
- Yuliana, A. (2018). *Buku Ajar Biokimia Farmasi* (Lutfiah (ed.); Pertama). Jakad Publishing Surabaya.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat izin penelitian

 **LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT (LPPM)**
UNIVERSITAS PERADABAN
Alamat : Jalan Raya Paguyangan Km. 3 Paguyangan Brebes 52276
Telp. (0289) 432032 Fax. (0289) 430003

Nomor : 674/PI/LPPM.061042/VIII/2023
Hal : Permohonan Pelaksanaan Penelitian

Yth. Kepala Laboratorium Farmasi Universitas Peradaban
Di
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Sehubungan dengan rencana penelitian untuk Tugas akhir (Skripsi) Universitas Peradaban tersebut di bawah ini :

Nama : Septi Widiyanti
NIM : 42119050
Program Studi : Farmasi
Judul : Perbandingan Kadar Protein Pada Tempe Kedelai,
Tempe Bongkreng, Tempe Gembus Yang Beredar di
Kecamatan Margasari Kabupaten Tegal

Lokasi : Laboratorium Farmasi Universitas Peradaban
Waktu : Juni 2023

Untuk keperluan tersebut di atas, mohon izin mengadakan Penelitian di Laboratorium Farmasi Universitas Peradaban yang bapak/Ibu pimpin dan hasil penelitian hanya digunakan sebagai laporan Tugas Akhir (Skripsi).

Demikian surat permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian Bapak/Ibu kami mengucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Bumiayu, 8 Agustus 2023
Hormat kami,
Ketua LPPM Universitas Peradaban

 
Dr. Sutarnin, S.Si., M.M.

Tembusan:
Arsip