

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, R. dan Riyani, A. 2015. Ekstraksi Flavonoid Metode Soxhletasi dari Batang Pohon Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*) dengan Berbagai Jenis Pelarut. *Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains*. 625-628.
- Agustina, B. 2015. Sifat Fungsional dan Anti Nutrisi Tempe Berbahan Baku Kedelai (*Glycine max* (L.) *Merill*) dan Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Putih. *Skripsi*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Agustiningsih, Wildan, A. dan Mindaningsih, 2010. Optimasi Cairan Penyari pada Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifous* Roxb.) Secara Maserasi Terhadap Kadar Fenolik dan Flavonoid Total. *Momentum*. 6 (2): 36-41.
- Ariani, S. R. D. Dan Hastuti, W. 2009. Analisis Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Tempe dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Metode Ekstraksi. *Prosiding Kimia Organik, Bahan Alam dan Biokimia*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Surakarta.
- Astuti, N. P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Athailah, Z. A., Muzdalifah, D., Lestari, A., Devi, A. F., Udin, L. Z., Artanti, N., dan Lioe, H. N. 2019. Phenolic Compound Profile and Functionality of Aqueous Overripe Tempe Extract. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 7 (2): 382-392.
- Atmosukarto, K. dan Mitri, R. 2003. Mencegah Penyakit Degeneratif dengan Makanan. *Cermin Dunia Kedokteran*. 140: 41-48.
- ATSDR. 1999. *Toxicological Profile for Total Petroleum Hydrocarbons (TPH)*. Atlanta: Department of Public Health and Human Service.
- Atun, S. 2010. Hubungan Struktur dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Senyawa Resveratrol dan Turunannya. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Basma, A. A., Zakaria, Z., Latha, L. Y. dan Sasidharan, S. 2011. Antioxidant Activity and Phytochemical Screening of The Methanol Extracts of *Euphorbia hirta* L. *Asian Pasific Journal of Tropical Medicine*. 4 (5): 386-390.
- Baxter, N. J., Lilley, T. H., Haslam, E. dan Williamson, M. P. 1997. Multiple Interactions Between Polyphenols and a Salivary Proline-Rich Protein Repeat Result in Complexation and Precipitation. *Biochemistry*. 36 (18): 5566-5577.

- BSN. 2015. *SNI Tempe Kedelai (SNI 3144:2015)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- _____. 2020. *SNI Tepung Jagung (SNI 3727:2020)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bandung: Bumi Aksara.
- _____. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chang, C., Yang, M., Wen, H. dan Chern, J. 2002. Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods. *J. Food Drug Anal.* 10 (3): 178-182.
- Christian, F. 2019. Fraksinasi Antioksidan Fenol dari Daun Pohon Bawang Hutan (*Scorodocarpus borensis* Becc.) *Skripsi*. Pontianak: Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura.
- Dajanta, K., Janpum, P. dan Leksing, W. 2013. Antioxidant Capacities, Total Phenolics and Flavonoids in Black and Yellow Soybean Fermented by *Bacillus subtilis*: A Comparative Study of Thai Fermented Soybeans (*Thua Nao*). *International Food Research Journal.* 20 (6): 3125-3132.
- Damayanti, S. I. 2021. Kajian Pustaka: Peranan Tahapan Proses Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Fisik Teh Herbal Kulit Buah Naga. *Skripsi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Deore, S. L., Khadabadi, S. S., Baviskar, B. A., Khangenbam, R. A., Koli, U. S., Daga, N. P., Gadbail, P. A. dan Jain, P. A. 2009. In vitro Antioxidant Activity and Phenolic Content of Croton caudatum. *International Journal of Chemical Technology Research.* 1 (2): 174-176.
- Dewi, R. S. dan Aziz, S. 2011. Isolasi *Rhizopus oligosporus* Pada Beberapa Inokulum Tempe di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Molekul.* 6 (2): 93-104.
- Dewi, Y. S. K., Lestari, O. A. dan Fadly, D. 2020. Identification Phytochemicals and Antioxidant Activities of Various Fractions of Methanol Extracts from Bark of Kulim Tree (*Scorodocarpus borneensis* Becc.). *Sys Rev Pharm.* 11 (8): 217-221.
- Dhurhania, C. E. dan Istantini, E. 2020. Analisis Kadar Flavonoid Total Tempe Kedelai Secara Spektrofotometri Visibel. *Media Farmasi.* 17 (2): 72-88.
- Ditjen POM. 1986. *Sediaan Galenik. Jilid II*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R. dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fadly, D., Purwayantie, S. dan Arundhana, A. I. 2020. Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Glycemic Values of Non-Meat Burger Patties. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions and Culinary Journal.* 3 (1): 1-9.

- Farhan, H., Rammal, H., Hijazi, A., Hamad, A., Daher, A., Redaon, M. dan Badran, B. 2012. In Vitro Antioxidant Activity of Ethanolic and Aqueous Extracts from Crude *Malva Parviflora* L. Grown in Lebanon. *Asian J. Pharm. Clin. Res.* 5 (3): 234-238.
- Fawwaz, M., Wahyudin, E. dan Djide, M. N. 2013. Identifikasi Genistein dan Efek Isoflavon Hasil Fermentasi Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill) Terhadap Proliferasi Sel Osteoblast Secara In Vitro. *JST Kesehatan.* 3 (4): 395-402.
- Fessenden, R. J. dan Fessenden, J. S. 1997. *Dasar-dasar Kimia Organik*. Diterjemahkan oleh Maun, S., Anas, A. dan Sally, S. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Fuchs, J. 2013. Chemistry Solvent Characteristics. <https://techblog.ctgclean.com>. Diakses Tanggal 7 Februari 2022.
- Galanakis, C. M., Goulas, V., Tsakona, S., Manganaris, G. A. dan Gekas, V. 2012. A Knowledge Base for The Recovery of Natural Phenols with Different Solvents. *International Journal of Food Properties.* 16 (2): 382-396.
- Gill, N. S. dan Sharma, B. 2014. Study on Antioxidant of *Murraya koenigii* Leaves in Wistar Rats. *Pakistan Journal of Biological Sciences.* 17 (1): 126-129.
- Hanani, E. 2014. *Analisis Fitokimia*. Jakarta: Kedokteran EGC.
- Hanani, Mun'im, A. dan Sekarini, R. 2007. Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spons *Callyspongia sp* dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian.* 2 (3): 127-133.
- Handajani, S. 2002. *Potensi Koro sebagai Sumber Gizi dan Makanan Fungsional*. Surakarta: UNS Press.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia*. Terjemahan dari Phytochemical Methods oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro. Bandung: Penerbit ITB.
- Hardiningtyas, S. D. 2009. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Karang Lunak *Sarcophyton sp.* yang Difragmentasi dan tidak Difragmentasi di Perairan Pulau Pramuka, Kepulauan Seribu. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Hartanti, S., Rohmah, S. dan Tamtarini. 2003. Kombinasi Penambahan CMC dan Dektrin pada Pengolahan Bubuk Buah Mangga dengan Pengeringan Surya. *Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan PATPI*. Yogyakarta.
- Harwood, L. M. dan Moody, C. J. 1989. *Experimental Organic Chemistry Principles and Practise*. United Kingdom: Blackwell Scientific Publications Oxford.

- Hasibuan, N. A. K. 2018. Isolasi Senyawa Fenolik dari Daun Tumbuhan Putat (*Planchoniavalida* Blume). *Skripsi*. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Heinrich, M., Barnes, J., Gibbons, S., dan Williamson, E. M. 2004. *Fundamentals of Pharmacognosy and Phytotherapy*. United Kingdom: Churchill Livingstone.
- Huang, C. J., Tang, K. W., Shu, C. C. Dan Chao, Y. C. 2005. Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, *Bacillus cereus*. *Journal of Biochemistry and Molecular Biology*. 38 (1): 82-88.
- Hughes, C. L. 1998. Phytochemical Mimicry of Reproductive Hormones and Modulation of Herbivore Frertility by Phytoestrogens. *Environ Health Perspect*. 78: 171-174.
- Irmawati. 2015. *Keajaiban Antioksidan*. Jakarta: Padi.
- Jasson, N. 2005. The Determination of Total Phenolic Compounds in Green Tea. <https://folinciocalteu/method/colorimetric/>. Diakses pada tanggal 6 Februari 2022.
- Kamatham, S., Kumar, N. dan Gudipalli. 2014. *Isolation and Characterization of Gallic Acid and Methyl Gallate from Seed Coats Givotia Rottleriformis Griff and Their Antipolliferative Effect on Human Epidermoid Carcinoma A-431 Cells*. Telangana: Elsevier.
- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartomo, W. 1997. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Kasminah. 2016. Aktivitas Rumput Laut *Halymenia durvillaei* Dengan Pelarut Non Polar, Semi Polar dan Polar. *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
- Kate, D. I. 2014. Penetapan Kandungan Fenolik Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Metanolik Umbi Bidara Upas (*Merremia mammosa* (Lour) Hallier f.). *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma.
- Kiessoun, K., Souza, A., Meda, N. T. R., Coulibaly, A. Y., Kiendrebeogo, M., Lamien-Meda, A., Lamidi, M., Millogo-Rasolodimby, J. dan Nacoulma, O. G. 2010. Polyphenol Contents, Antioxidant and Anti-inflammatory Activities of Six Malvaceae Species Traditionally Used to Treat Hepatitis B in Burkina Faso. *European Journal of Scientific Research*. 44 (4): 570-580.
- Kristiningrum, E. dan Susanto, D. A. 2015. Kemampuan Produsen Tempe Kedelai dalam Menerapkan SNI 3144:2009. *Jurnal Standardisasi*. 16 (2): 99-108.
- Kumalaningsih. 2007. *Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas*. Jakarta: Penbit Trubus Agrisarana.

- Lewidharti, R. S., Hartati, S. dan Silvia, A. 2015. Dinamika Konsentrasi Genistein dalam Proses Pembusukan Tempe kedelai. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret.
- Lingga, L. 2012. *The Healing Power of Antioxidant*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- LIPI, 2016. Formulasi Bahan Pangan dari Ekstrak Tempe. <https://lipi.go.id>. Diakses pada tanggal 7 Februari 2022.
- Lopez, D. C. dan Nonato, M. G. 2005. Alkaloid from *Pandanus amaryllifolius* collected from Marikina. *Philippine Journal of Sciences*. 134 (1): 39–44.
- Manitto, P. 1981. *Biosynthesis of Natural Product*. New York: Ellis Horwood Limited.
- McCabe, W. L. 2005. *Unit Operation of Chemical Engineering*. 5th Edition. New York: McGraw-Hill.
- McKetta, J. J. dan Cunningham, W. A. 1977. *Encyclopedia of Chemical Processing and Design, Vol. 5*. New York: Marcel Decker Inc.
- Miryanti, Y. I. P. A., Sapei, L., Budiono, K. dan Indra, S. 2011. *Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (Garcinia manostana L.)*. Bandung: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical *Diphenylpicryl-hydrazyl* (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *J. Sci. Technol.* 26 (2): 211-216.
- Muchtadi, D. 2009. *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Bandung: Alfabeta.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*. 7 (2): 361-367.
- Mulyanita, Djali, M. dan Setiasih, I. S. 2019. Total Fenol, Flavonoid dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Limbah Kulit Lidah Buaya (*Aloe chinensis* Baker). *Jurnal Vokasi Kesehatan*. 5 (2): 95-102.
- Murata, K. 1985. Formation of Antioxidants and Nutrient in Tempe. *Asian Symposium on Non-salted Soybean Fermentation*. Tsukuba, Japan.
- Nagata, Y., Sonoda, T., Mori, M., Miyanaga, N., Okumura, K., Goto, K., Naito, S., Fujimoto, K., Hirao, Y., Takahashi, A., Tsukamoto, T. dan Akaza, H. 2007. Dietary Isoflavones may Protect Against Prostate Cancer in Japanese Men. *Journal of Nutrition*. 137 (8): 1974-1979.

- Nainggolan, B. 2009. Perbandingan Uji Tukey (Uji Beda Nyata Jujur (BNJ)) Dengan Uji Fisher (Uji Beda Nyata Terkecil (BNT)) Dalam Uji Lanjut Data Rancangan Percobaan. *Majalah Ilmiah Panorama Nusantara, edisi VII*.
- Nair, C. I., Jayachandran, K. dan Shashidhar, S. 2008. Biodegradation of Phenol. *African Journal of Technology*. 7 (25): 4951-4958.
- Nurdyastuti, I. 2005. Teknologi Proses Produksi Bio-ethanol. <https://digilib.bppt.go.id>. Diakses pada tanggal 6 Februari 2022.
- Nurhayati, Siadi, K. dan Herjono. 2012. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan pada Kadar Fenolat Total Pasta Tomat. *Indo. J. Chem. Sci.* 1 (2): 158-163.
- Nurwaini, S., Sofiana, Y. R., Noor, I. R. dan Rahayu, R. 2006. Uji Aktivitas Antiradikal Ekstrak Herba Cakar Ayam (*Selaginella doederleinii Hieron*), Herba Keladi Tikus (*Typhonium divaricatum (L) Decne*) dan Daun *Eugenia uniflora Linn* sebagai Sumber Alternatif Pencegahan Degeneratif. *Laporan PKMP*. 2: 1-11.
- Olivia, F., Gunawan, A.W. dan Suwanto, A. 1998. Isolasi dan Deteksi Lipase *Rhizopus sp.* *Hayati*. 5 (4): 113-115.
- Pawiroharsono. 2001. Prospek dan Manfaat Isoflavon untuk Kesehatan. <https://www.tempo.co.id>. Diakses pada tanggal 5 Februari 2022.
- Permatasari, A., Batubara, I. dan Nursid, M. 2020. Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Waktu Maserasi terhadap Rendemen, Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Padina australis*. *Biologi Biosfera: A Scientific Journal*. 37 (2): 78-84.
- Pratt, D. E. 1992. Natural Antioxidant from Plant Material. Dalam Huang, M. T., Ho, C. T. dan Lee, C. Y. (eds.). *Effect on Health II: Antioxidant and Cancer Prevention*. Washington DC: American Chem.
- Purwoko, T. 2004. Kandungan Isoflavon Aglikon pada Tempe Hasil Fermentasi *Rhizopus microsporus var. oligosporus*: Pengaruh Perendaman. *BioSMART*. 6 (2): 85-87.
- Puteri, N. E., Astawan, M., Palupi, N. S., Wresdiyati dan Takagi, Y. 2017. Characterization of Biochemical and Functional Properties of Water-soluble Tempeh Flour. *Food Science and Technology*. 38 (1): 147-153.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi, Edisi VI*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Bandung: ITB.
- Rochmatika, L. D., Kusumastuti, H., Setyaningrum, G. D. dan Muslihah, N. I. 2012. Analisis Kadar Antioksidan Pada Masker Wajah Berbahan Dasar Lapisan Putih Kulit Semangka (*Citrullus vulgaris Schrad*). *Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*. Yogyakarta:

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta.

- Rusdah, R., Suhartono, M. T., Palupi, N. S., dan Ogawa, M. 2017. Tingkat Kelarutan Peptida Tempe dengan Bobot Molekul Kecil pada Berbagai Jenis Pelarut. *Agritech*. 37 (3): 327-333.
- Sabandar, C. W., Jalil, J., Ahmat, N., Aladdin, N., Kamaruddin, H. S. dan Wahyuningrum, R. 2020. Aktivitas Antioksidan dan Penghambatan Xantin Oksidase Kulit Batang Songi (*Dillenia serrata* Thunb.). *Jurnal Farmasi Galenika*. 6 (1): 151-159.
- Salamah, N. dan Widyasari, E. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kelengkeng (*Euphoria longan* (L.) Steud) dengan Metode Penangkapan Radikal 2,2'-difenil-1-pikrilhidrazil. *Pharmaciana*. 5 (1): 25-34.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Satyaji, D. S., Latif, Z. dan Gray, A. I. 2005. *Natural Product Isolation Second Edition*. New Jersey: Humana Press.
- Schmidl, M. K. dan Labuza, T. P. 2001. *Essentials of Functional Foods*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Septiana, A. T. dan Asnani, A. 2012. Kajian Sifat Fisikokimia Ekstrak Rumput Laut Coklat *Sargassum duplicatum* menggunakan Berbagai Pelarut dan Metode Ekstraksi. *Agrointek*. 6 (1): 22-28.
- Septyaningsih, D. 2010. Isolasi dan Identifikasi Komponen Utama Ekstrak Biji Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lamk.). *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret.
- Setyani, S., Nurdjanah, S. dan Eliyana. 2017. Evaluasi Sifat Kimia dan Sensori Tempe Kedelai Jagung Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprima dan Berbagai Formulasi. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 22 (2): 85-98.
- Sirait, M. 2007. *Penuntun Fitokimia dalam Farmasi*. Bandung: Penerbit ITB.
- Siregar, E. dan Pawiroharsono, S. 1997. Inocula Formulation and Its Role of Biotransformation of Isoflavonoid Compounds. Dalam Sudarmadji, S., Suparmo dan Raharjo, S. Reiventing the Hidden Miracle of Tempe. *Proceeding International Tempe Symposium, Bali*. Jakarta: Indonesian Tempe Foundation.
- Skoog, W. H. 2002. *Fundamental of Analytical Chemistry, 8th ed*. New York: Thomas Brooks Cole.
- Spencer, N. D. 1988. Partial Oxidation of Methane to Formaldehyde by Means of Molecular Oxygen. *Journal of Catalysis*. 109 (1): 187-197.

- Sri, P. W. 2008. *Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Daun Beluntas (Pluchea indica Less) Berdasarkan Perbedaan Ruas Daun*. Bandung: Penerbit IPB.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Suharyono, A. S. dan Susilowati. 2006. Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk Nugget Tempe. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. Lampung: Universitas Lampung.
- Sulistiani, H. R., Handayani, S. dan Pangastuti, A. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Kedelai Hitam (*Glycine soja*), Koro Hitam (*Lablab purpureus* L.) dan Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.). *Biofarmasi*. 12 (2): 1-80.
- Suprapti, L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surya, R. dan Romulo, A. 2020. Steaming Process Does Not Affect The Antioxidant Activities of Tempeh Ethanol Extract. *Journal of Physics: Conference Series*. 1655 (012023): 1-6.
- Suryani, C. L., Tamaroh, S., Ardiyan, A. dan Setyowati, A. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Fraksi-Fraksinya. *Jurnal AGRITECH*. 37 (3): 271-279.
- Susilowati dan Sari, I. N. 2020. Perbandingan Kadar Flavonoid Total Seduhan Daun Benalu Cengkeh (*Dendrophthoe petandra* L.) pada Bahan Segar dan Kering. *Jurnal Farmasi*. 9 (2): 33-40.
- Sutikno, A. 2009. Fermentasi Tempe. <http://www.stikni.blog.uns.ac.id>. Diakses tanggal 7 Februari 2022.
- Tamam, B. 2019. Proteomic Study of Bioactive Peptides From Tempe. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 128 (2): 241-248.
- Teroreh, M., Rahardjo, S., Hastuti, P., dan Murdiati, A. 2015. Ekstrak Daun Gedi (*Abelmoschus manihot* L) Secara Sekuensial dan Aktivitas Antioksidannya. *Agritech*. 35 (3): 280-287.
- Tomsone, L., Kruma, Z. dan Galoburda, R. 2012. Comparison of Different Solvents and Extraction Methods for Isolation of Phenolic Compounds from Horseradish Roots (*Armoracia rusticana*). *International Journal of Biological Biomolecular Agricultural Food and Biotechnology Engineering*. 6 (4): 237-241.
- Treyball, R. E. 1980. *Mass Transfer Operations*. New York: Mc Graw Hill Book Company.
- Tricone, A. 2013. *Maryne Enzymes for Biocatalysis*. Cambridge: Woodhead Publishing.

- Vermerris, W. dan Nicholson, R. 2007. *Phenolic Compound Biochemistry*. USA: Springer Science & Business Media.
- Voight, R. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Edisi ke-5*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Widyanti, A. D. 2011. Pengaruh Jenis Kedelai (*Glycine max L merr*) Grobogan dan Impor terhadap Nilai Gizi Tempe. *Skripsi*. Salatiga: Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Kristen Satya Wacana.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wulandari, I. 2011. Teknologi Ekstraksi Dengan Metode Maserasi Dalam Etanol 70% Pada Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus Benth*) di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. *Tugas Akhir*. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Yarlina, V. P. dan Astuti, D. I. 2021. Karakterisasi Kandungan Vitamin B₁₂, Folat dan Isoflavon Tempe Kedelai dengan Isolat Murni *Rhizopus oryzae*, *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus stolonifer* sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Teknologi Pangan*. 12 (1): 92-102.
- Young, J., Dong, S., Jiang, Q., Kuang, T., Huang, W. dan Yang, J. 2013. Changes in Expression of Manganese Superoxide Dismutase, Copper and Zinc Superoxide Dismutase and Catalase in *Brachionus calyciflorus* during the Aging Process. *Plos One Journal*. 8 (2): 1-9.
- Yuan, D., Yingni, P. A. N., Chen, Y., Uno, T., Zhang, S. dan Kano, Y. 2008. An Improved Method for Basic Hydrolysis of Isoflavones Malonylglucosides and Quality Evaluation of Chinese Soy Materials. *Chem. Phram. Bull*. 56 (1): 1-6.
- Yudana. 2003. *Tempe Makanan Seumur Hidup*. Semarang: Semarang Metro.
- Yuliana, A. 2003. Pengaruh Penambahan Polisakarida sebagai Elisitor untuk Produksi Antioksidan selama Germinasi Biji Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) dan Kedelai Hitam (*Glycine max*). *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. dan Utomo, J. S. 2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*. 16 (2): 84-93.