

## DAFTAR RUJUKAN

- Adam, Steffi dan Muhammad Taufik Syastra. 2015. "Pemanfaatan Media Pembelajaran Berbasis Teknologi Informasi Bagi Siswa Kelas X SMA Ananda Batam". *CBIS Journal* Vol.3 No.2.
- Al Hayati, Septi Nafa. 2020. *Pengembangan Booklet Keanekaragaman Gastropoda di Pantai Pasetran Gondo Mayit Blitar sebagai Sumber Belajar Biologi*. Tulungagung : Skripsi Tidak Diterbitkan.
- Amanah, Yuni Safaratul., dkk. 2019. "Kadar Protein dan Tekstur pada Tempe Koro Benguk dengan Substitusi Kedelai Hitam", *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol.9 No.2.
- Anam,Choirul., dkk. 2010. "Kajian Kadar Asam Fitrat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna pruriens* L.) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol.3 No.1.
- Barus, Tati., dkk. 2019. "Peran Beberapa Galur *Rhizopus microsporus* yang Berasal dari "Laru Tradisional" dalam Menentukan Kualitas Tempe", *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol.8 No.1.
- Diniyah, Nurud., dkk. 2014. "Karakterisasi Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* (L)) yang Dibuat dengan Variasi Persentase Ragi dan Jenis Pengemas", *Journal of Agro-based Industry* Vol.31 No.1.
- Endrawati, Dwi dan E Kusumaningtyas. 2017. "Beberapa Fungsi *Rhizopus* sp dalam meningkatkan Nilai Nutrisi Bahan Pakan", *Wartazoa* Vol. 27 No. 2.
- Fauziyah, Zam Zam. 2017. *Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Booklet pada Mata Pelajaran Biologi untuk Siswa Kelas XI MIA 1 Madrasah Aliyah Madani Alauddin Pao-Pao dan MAN 1 Makassar*. Makassar: Skripsi Tidak Diterbitkan.
- Gustaning, Guni. 2014. *Pengembangan Media Booklet Menggambar Macam-Macam Celana pada Kompetisi Dasar Menggambar Celana Siswa SMK N 1 Jenar*. Yogyakarta: Skripsi Tidak Diterbitkan.
- Handajani, Sri. 2001. "Indigenous *Mucuna Tempe* as Functional Food", *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* Vol.10 No.3.
- Handayani, Nila. 2016. "Pemanfaatan Limbah Nangka sebagai Penganekaragaman Makanan". *Jurnal Warta* Edisi 47.

- Hapsari, C. M. 2013. “Efektifitas Komunikasi Media Booklet Anak Alami sebagai Media Penyampaian Pesan *Gentle Birthing Service*”, *Jurnal E-Komunikasi* Vol.1 No.3.
- Malo, Febriani Elisabeth. 2019. *Pengaruh Kadar Ragi Terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Protein Total Tempe Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) dan Tempe Kedelai (Glycine max L.) Lokal*. Yogyakarta: Skripsi Tidak Diterbitkan, 2019.
- Mufidah, Indah., dkk. 2018. “Analisis Perbedaan Jenis Pembungkus Terhadap Kadar Proksimat dan Daya Terima Tempe Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*)”, *Darussalam Nutrition Journal* Vol. 2 No.2.
- Mulyani, Leni., dkk. 2016. “Manfaat dan Kandungan Kacang Kara Benguk (*Mucuna pruriens* L.) sebagai Obat Herbal”, *Jurnal Prosiding Farmasi* Vol.2 No.2.
- Muthmainna, dkk. 2016. “Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein dari Tempe Biji Buah Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*)”, *Jurnal Akademika Kimia* Vol.5 No.1.
- Nurrohmah, Ani Dwi. 2013. *Kualitas Tepung Beras sebagai Bahan Baku Campuran Ragi Tempe (Rhizopus oligosporus) Dilihat dari Hasil Produksi Tempe Kedelai*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nuryanto, Apri. t.t. *Materi Media Pembelajaran* Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pagarra, Halifah. 2009. “Laju Pertumbuhan Jamur *Rhizopus* sp. pada Tempe Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.)”. *Jurnal Bionature* Vol.10 No.2.
- Puji, Kiki Marisa., dkk. 2014. “Pengembangan Multimedia Interaktif untuk Pembelajaran Bentuk Molekul di SMA”, *Jurnal Penelitian Pendidikan Kimia* Vol. 1 No 1.
- Puspita, Avisha., dkk. 2017. “Pengembangan Media Pembelajaran Booklet pada Materi Sistem Imun Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas XI SMAN 8 Pontianak”, *Jurnal Bioeducation* Vol.4 No.1.
- Putri, Baiq Dwintarahma., dkk. 2018. “Tempe Kacang Komak dengan Beberapa Pembungkus yang Berbeda Selama Fermentasi”, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol.4 No.2 .
- Sari, Nila. 2018. *Pengaruh Jenis Bahan Kemasan Terhadap Kualitas Organoleptik dan Daya Simpan Tempe Kedelai (Glycine max L.)*. Mataram: Skripsi Tidak Diterbitkan.

- Sayuti. 2015. "Pengaruh Bahan Kemasan dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude sebagai Sumber Belajar IPA", *Jurnal Pendidikan Biologi Bioedukasi* Vol.6 No.2.
- Sholeha, Fatimatus. 2018. *Kualitas Gizi Tempe dari Biji Ketapang (Terminalia catappa) dengan Perbedaan Waktu Fermentasi*. Lampung: Skripsi Tidak Diterbitkan, 2018.
- Sukardi., dkk. 2008. "Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe dari Kapang *Rhizopus oryzae* dengan Substrat Tepung Beras dan Ubi Kayu pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang", *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.9 No.3.
- Wardani, Anisa Fajar Kumala. 2019. *Karakteristik Morfologi Tanaman Kakao (Theobroma cacao L.) Hibrida F1 Lindak di Wisata Edukasi Kampung Coklat Blitar sebagai Sumber Belajar Biologi*. Tulungagung : Skripsi Tidak Diterbitkan.
- Widiyanti, Ana. 2016. *Kadar Protein dan Kualitas Tempe Komposisi Koro Benguk dan Bekatul pada Variasi Daun Pembungkus*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta Publikasi Ilmiah.
- Anonim, "Daftar KI dan KD IPA SMP kelas 7, 8, 9 K13 Revisi Terbaru", dalam wirahadie.com, dari <https://wirahadie.com>, diakses 15 Juli 2021.
- Badan Penelitian & Pengembangan Pertanian, "Koro Benguk Kaya Manfaat dalam Bidang Pangan dan Farmasi", dalam <http://www.litbang.pertanian.go.id>. diakses 20 Oktober 2020.
- Badan Pusat Statistik. "Volume dan Nilai Impor Kedelai 2010-2020", dalam <https://lokadata.id/>, diakses 15 Juli 2021.
- Fathimah, Im. "Harga Kedelai Impor Naik, Kemendag Sebut Stok Cukup", dalam Bisnis.com, 31 Desember 2020, dari <https://ekonomi.bisnis.com/>, diakses 15 Juli 2021.
- Hidayat, Anwar "Penjelasan dan Teori Uji Kruskall Wallis H", dalam statistikian.com, dari <https://www.statiskian.com/> diakses 15 Juli 2021.
- Idris, Muhammad. "Ironi Indonesia, Negeri Tempe, Kedelainya Mayoritas Impor", dalam Kompas.com, 23 Agustus 2020, dari <https://money.kompas.com/>, diakses 15 Juli 2021
- ITIS Report, *Txonomic Hierarchy, Mucuna pruriens (L)*, TSN 529235 dalam <https://www.itis.gov/>. diakses 20 Oktober 2020.

Kemdikbud. “Kamus Besar Bahasa Indonesia Online”, dalam <https://kbbi.web.id/>., diakses 20 Oktober 2020.

Plantamor. “Jamur Tempe (*Rhizopus oryzae*)”, dalam <http://plantamor.com/> , diakses 20 Oktober 2020.

TKIP Kemenkes. “Kandungan Gizi Koro Benguk, Biji, Kering, (Bogor: Kemenkes, 2019)”, dalam <http://www.andrafarm.com>. diakses 20 Oktober 2020.

Yuniartha, Lidya. “Kementan Perkirakan Impor Kedelai untuk Tahu Tempe Capai 2,6 Juta ton di Tahun 2021” dalam Kontan.co.id, 13 januari 2021, dari <https://nasional.kontan.co.id/>, diakses 15 Juli 2021.