

DAFTAR PUSTAKA

- Amic, D., Davidovic- Amic, D., Beslo, Trinajstc, 2003, Structure-Radical Scavenging Activity Relationship of Flavonoids, *Croatia Chemica Acta*, 76 (1), 55-6.
- Andarwulan, dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- Anonim. 2008a. Sekilas Pupuk Hayati. Diakses melalui <http://dijenbun.deptan.go.id>.
- Anonim. 2010. Viskositas. <http://id.wikipedia.org/wiki/Viskositas>. Diakses pada hari Kamis tanggal 6 Mei 2010
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, B.C. 2012. Karakteristik Moromi yang Dihasilkan dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) Pada Kondisi Fermentasi yang Berbeda. Program Studi dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Susu Kedelai. SNI 01-3830-1995. Badan Standarisari Nasional. Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi). 2016. Deskripsi Varietas Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Malang.
- Bayu Kanetro dan Styo Hastuti, 2006. Ragam Produk Olahan Kacang – kacang. Universitas Wangsa Manggala Press. Yogyakarta.
- Cahyadi, (2005). Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Jakarta: Bumi Aksara
- Chang, C. Yang M, Wen Hand Chern J. 2002. Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods, *J. Food Drug Anal.*
- Codex, A. C. (2004). CAC/RCP 57-2004 : Code of hygienic practice for milk and milk products. FAO and WHO, Rome.

- Collins, W.W. dan W.M. Walter, Jr. 1982. Potential for increasing nutritional value of sweet potato. In Sweet Potato Proc. Of the first Int. Symp. R. L. Villareal and .D. Griggs (eds) p 355-63. AVRDC. Shanhua, Taiwan
- Coimbra MC, Jorge N. 2011. Proximate composition of guariroba (*Syagrus oleracea*), jeriva (*Syagrus romanzoffiana*), and macauba (*Acrocomia aculeata*) palm fruits. *Rod Research International* 44(1):2139-2142.
- Doss, A., M. Pugalenti, dan V. Vadivel. 2011. Nutritional Evaluation of Wild Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Seeds in Different Locations of South India. *World Applied Sciences Journal* 13(7): 1606-1612. [https://www.idosi.org/wasj/wasj13\(7\)/6.pdf](https://www.idosi.org/wasj/wasj13(7)/6.pdf). Tanggal akses: 30 Oktober 2017.
- Ekanayake, S., E.R. Jansz, dan B.M. Nair. 2000. Literature Review of an Under Utilized Legume. *Journal Canavalia gladiata L. Plant Food for Human Nutrition* Vol. 55: 305-32.
- Ganz, A. J., (1977), *Cellulose Hydrocolloids*, di dalam H. D. Graham. *Food Colloids*.
- Handajani, S dan Atmaka. 1993. *Analisa Sifat Fisis-Kemis Beberapa Biji Kacang-kacangan, Kekerasan, Kualitas Tanak, Protein dan Kandungan Mineralnya*. Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Haryoto. 2000. *Teknologi Tepat Guna: Tempe Beguk*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75
- Heinrich, M. Barnes, J. Gibbons, S. Williansom. 2004. *Fundamental of Pharmacognocny and Phytotherapy*. Philadelphia. Elsevier
- Hernani. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kartika, B. dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta.
- Karuniawan, A. dan Ismail, A. (2007). *Diversitas Genetik Plasma Nutfah Kacang Pedang (Canavalia ensiformis L.) Berdasarkan Karakter Morfologi Bunga dan Daun*. *Zuriat*, Vol. 18, No. 2, Juli-Desember 2007.

- Kasmidjo R. B. 1990. Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatnya. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Kochar, S.P. dan B. Rossell. 1990. Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system. Di dalam : B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants. Elvies Applied Science. London.
- Kusumah. 2008. *Metode Kjeldahl Pada Susu Kedelai*. Jakarta : Pustaka Sinar
- Lowry, O.H., N.J. Roserbrough, A.L. Farr, and R.J. Randall. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. J. Biol. Chem. 193:265-275
- Makfoeld, D. (1982). Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech. Yogyakarta
- Marthia, N., T. Widianara dan L. H. Afrianti. 2013. Penurunan Sianida Dalam Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Berbagai Metode. Jurnal Penelitian Tugas Akhir.
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267
- Mutmainnah, Siti. 2008. Skripsi Pembuatan Counter waktu pada percobaan viskositas berbasis mikrokontroler HRS8000. Malang.
- Nurhayati, Lusi. 2008. *Metode Penelitian Olahan Pangan Hasil Pertanian*. Jakarta: PT. Indeks
- Paramita, Dian Sri, (2008). Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Pontjowati. 2008. "Tugas Mata Kuliah Biokimia Bahan Pangan dan Fitokimia Koro Pedang". Surakarta: UNS.

- Precoppe M. 2005. Jack Bean - Wonder Bean *Canavalia ensiformis*.
<https://www.uni-hohenheim.de/www380/380a/LectureNotes/Canavalia.pdf>. Tanggal akses: 31 Oktober 2017.
- Riyanti Ekafitri & Rhestu Isworo (2014). Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat. *Jurnal Pangan*, Vol.2.134-145
- Rockland, B. L., & Nishi, K. S. 1979. Tropical grain legumes. *Hawaii*: Honolulu (pp. 547–574).
- Rohman, A. dan Riyanto, S., 2006, Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Kloroform Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) dan Fraksi-fraksinya, *Artocarpus*, 6 (1), 39
- Roro Yodita Fitri (2016). Kajian Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang Dan Susu Sapi Dalam Pembuatan Keju Cottage [Tugas Akhir]. Bandung: Fakultas Teknik, Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Santoso, (2005), *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*, Fakultas Pertanian Universitas Widyagama Malang, Malang
- Saxby, M. 1996. *Food Taints and Off-Flavours*. Springer Science and Business Media, New York
- Setiyoningrum, F., & Surahman., D. N. (2009). Pengaruh penggunaan tomat apel belum matang terhadap mutu pasta tomat di pt. mitra aneka food kuningan. *LIPI BSS*, 235(2), 1-6.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor
- Soekarto, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Soeksmanto, A., Hapsari, Y. & Simanjuntak, P. Kandungan Antioksidan pada Beberapa Bagian Tanaman Mahkota Dewa, *Phaleria macrocarpa* (Scheff) Boerl. (Thymelaceae), *Biodiversitas*, 2007,8 (2), 92-95
- Sofia, D. (2006). Antioksidan dan Radikal Bebas. <http://www.chemistry.org/?sectart>. Diakses pada 2 Mei 2014.

- Sridhar, K. R and S. Seena. (2006). Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of The Genus *Canavalia* – A Comparative Study. *Food Chemistry* 99: 267-288.
- Steinkraus K. H. 1983. Indonesia Tempeh and Related Fermentation. Dalam : *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, ed. K.H., Steinkraus dkk. Marcel-Dekker Inc. NY. Hal 1-94.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- Suciati, A. (2012). Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudiyono. (2010). Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Jurnal AGRIKA*, Vol 4 no 1
- Sumarni, S., Muzakkar, M. Z., & Tamrin. (2017). Pengaruh penambahan cmc (carboxymethyl cellulose) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu ketapang (*terminallia catappal*). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(3), 604-614.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tejasari. (2003). *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Teow, Choong C., Truong, Van Den., Mc.Feeters, Roger F., Thompson, Roger., Pecota, kennet, Yenko, G. Craig, 2006, Antioxidant activities, phenolic and b-carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours, *Food Chemistry* 103, 829–838
- Wahjuningsih, S.B. dan W.Saddewisasi. 2013. Pemanfaatan koro pedang pada aplikasi produk pangan dan analisis ekonominya. *Riptek* 7 (2):1-10
- Widianarko, B; R. Pratiwi; Soedarini;R. Dewi; S. Wahyuningsih, dan N. Sulistyani. (2003). *Menuai Polong*. PT Grasindo. Jakarta.

- Widiantoko R.K. dan Yunianta. 2014. Pembuatan es krim tempe – jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 54 – 66
- Winarno, FG. 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F G. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winarno, Florentinus.Gregorius. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta
- Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, E., Srielita, A. dan Erowati, T.I., 2001, Uji Peredam Radikal Bebas Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali, Artikel Hasil Penelitian, Fakultas Farmasi Universitas Surabaya, Surabaya.
- Wulandari, Eka (2017) Pengaruh Persentase Penggunaan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Kue Bagea Manis Terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Pendidikan vokasi seni kuliner UNJ