

DAFTAR PUSTAKA

- Al Fady, M.F. 2015. Madu dan Luka Diabetik. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Amalia, W, R. 2016. Analisis Sistem Penyelenggaraan makanan dan hubungan Asupan Energi dan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi Pada Santri Di Pondok Pesantren Daarul Rahman. Jakarta. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul.
- Anchling, F. 2007. La Couleur du miel. Labeille de France et l'apiculture 924: 495-504.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2006. Honey. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anonim. 2018. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. PT.Gramedia. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Method of The Association of Official Analytical Chemist. 12th Edition. Vol. II. AOAC International. USA.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Susu Kedelai. SNI 01-3830-1995. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi). 2016. Deskripsi Varietas Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Malang.
- Buba, Fatimah, Gidado, A. and Shugaba, A. 2013. Analysis of biochemical composition of honey sampel from Nort-East Nigeria. Journal of Biochemistry and Analytical Biochemistry 2(3): 1-7.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, and H. Wooton. 1985. Ilmu Pangan (Terjemahan). Jakarta: Universitas Indonesia. Halaman 97-98.
- Cahyadi W. 2005. Bahan tambahan pangan. Jakarta : Bumi Aksara
- Delima, C. 2020. Kualitas Susu Kedelai Hitam Ditinjau dari Kadar Proksimat, Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antosianin. Ilmu Gizi Indonesia. Yogyakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1994. SNI 01-3545-1994: Madu, Departemen perindustrian, Jakarta.
- Doss, A., M. Pugalenthi, and V. Vadivel. 2011. "Nutritional Evaluation of Wild Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Seeds in Different Locations of South India". Word Applied Sciences Journal 13(7) : 1606-1612.

- Ekanayake. 2006. Canavanine Content in Sword Beans (*Canavalia gladiata*). Analysis and effect of processing Departemen of Biochemistry Faculty of Medical Sciences University of Sri Jayewardenepura. Nugegoda, Sri Lanka.
- Eleazu, C.O., Iroaganachi, M.A., Eleazu, K.C. and Okoronkwo, J.O. 2013. Determination of the physicochemical composition microbial quality and free radical scavenging activities of some commercially sold honey samples in Aba Nigeria. The effect of varying colours. *International Journal of Biomedical Research* 4(1): 32–41.
- Engelen, A. 2017. Karakteristik Kekerasan dan Kelengketan pada Pembuatan Mi Sagu Basah. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 64-67.
- Fardiaz, 1989. Hidrokoloid. *Laboratorium Kimia dan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut pertanian Bogor. Bogor.*
- Fitriyono. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfa Beta. Bandung.
- Galez, R. D., Navis, S. R. 1999. Soy milk – Drink Up. *Soyfood USA* 4(8).
- Ganz, A. J. 1977. Cellulose Hydrocolloids, didalam H. D. Graham (ed), *Food Colloids, The AVI Publ.co. Inc., Westport, Connecticut.*
- Hastuti. 2012. Pembuatan Minuman Fungsional dari Madu dan Ekstrak Rosella. *Jurnal Teknologi Pangan* 3 (1).
- Inchem. 2002. *Sodium Carboxyl Methyl Cellulose*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Indriyati, Lucia Indrarti dan Elsy Rahimi. 2006. Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Lapisan Tipis Komposit Bakterial Selulosa Vol. 8, No. 1, Oktober 2006, *Jurnal Sains Materi Indonesia* ISSN : 1411-1098 hal : 40 – 44
- Kalaminasih, D dan Pangesthi, L. T. 2013. Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Koro. *e-journal Boga*, 2: 104 – 113.
- Kartika B., Hastuti P., Supartono W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Kusnadi. 2015. *New Pocket Book Biologi SMA*. Jakarta. CMedia.
- Manalo, J.B., K.C. Torres and F.E. Anzaldo. 1985. Pektin and Product of Kalamansi (*Citrus microcarpa* Bunge) Fruits Waste. *NIST Journal*.
- Melyani, L. 2013. *Kajian Perbandingan Ekstraksi dan Konsentrasi Inulin Pada Pembuatan Minuman Sari Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. Fakultas Teknik Unpas. Bandung.

- Murray, R.K., *et al.* 2000. "Biokimia Harper", edisi 25. EGC. Jakarta
- Murtidjo, B. A., 1994, Memelihara Lebah Madu, Yogyakarta, Kanisius.
- Nufer, K. R., B. Ismail, and K. D. Hayes. 2009. The Effect Processing and Extraction Condition On Content, Profile, and Stability of Isoflavones in a Soymilk System. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 57: 1213-1218.
- Prayogo, Y. 2011. Sinergisme Cendawan Entomopatogen *Lecanicillium lecanii* dengan insektisida Nabati untuk Meningkatkan Efikasi Pengendalian Telur Kepik Coklat pada Kedelai. *Jurnal HPT Tropika*. ISSN 1411-7525 Vol.11. No.2 : 166-177.
- Puspita. 2010. Kacang Koro. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya
- Rao, Valhalla NY and Chinthapally, V. 2016. Propolis, *Medical Journal*, 53:14-82.
- Shah, K., Shrivastava S. K., and Mishra, P. 2014. Formulation and evaluation of suspension: Mefenamic acid produgs. *Journal of Pharmacy and Sciences*. 27 (4), 917-923.
- She, X., J.Li, S. Wang, L. Qiu, Y. Han, Q. Wang, S.K.C. Chang, and S. Guo. 2015. Flavor Characteristic Analysis of Soymilk Prepared by Different Soybean Cultivars and Estabilishment of Evaluation Method of Soybean Cultivars Suitable For Soymilk Processing. *Food Chemistry* 185: 422-429.
- Sihombing, D, T, H., 1997. Ilmu Ternak Lebah Madu. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Siskawardani, D., K. Nur dan B., H. Mohammad. 2013. Pengaruh Konsentrasi Na CMC (Natrium–Carboxymethyle Cellulose) Dan Lama Sentrifugasi Terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman Asam Sari Tebu (*Saccharum Officinarum L.*). Jurusan Keteknikan Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Subhan. 2014. Analisis Kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna Volume 6, Nomor 2*.
- Suranto, A. 2007. Terapi Madu. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Suryadi dan Kusmana. 2004. Mengenal Sayuran Indijenes. Bandung.
- Suryani, Isti, Agus Santoso, dan M.Juffrie. 2010. Penambahan Agar-Agar dan Pengaruhnya Terhadap Kestabilan dan Daya Terima Susu Tempe pada Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi. Yogyakarta: *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* Vol. 7, No. 2 hal: 85-91.

- Wahjuningsih, S.B. dan Wyati, S. 2013. Pemanfaatan Koro Pedang pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya. Riptek Vol. 7, No 2, Hal 1-10.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulansari, D. 2018. Madu Sebagai Terapi Komplementer. Yogyakarta: Graha Ilmu.