

6. DAFTAR PUSTAKA

Akyunin, S.K. (2015). *Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus Yang Dibuat Dengan Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. (Skripsi).
Link : <http://lib.unnes.ac.id/22907/1/5401410138.pdf>

Alma'arif, A.L., Ariska, W., R.P Djoko, M., SU. (2012). Penghilangan Racun Asam Sianida (HCN) Dalam Umbi Gadung Dengan Menggunakan Bahan Penyerap Abu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol. 1, No. 1 : 14-20.
Link : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki/article/view/238/243>

Amalia, R. (2011). *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluteen Free)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Skripsi).
Link : <https://eprints.uns.ac.id/4363/1/188771111201111531.pdf>

Ambarsari, I., Sarjana, dan Abdul, C. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standardisasi*. Vol. 11, No. 3 : 212-219.
Link: https://www.google.co.id/url?sa=t&rot=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjdrund4ZXVAhVGv5QKHU6nBx4QFggmMAA&url=http%3A%2F%2Fjateng.litbang.pertanian.go.id%2Ffind%2Fimages%2FPublikasi%2Fartikel%2Fartikel%2Fcholiqmututepungubi.pdf%3Fsecure%3Dtrue&usq=AFOjCNEc0mnsOrPgfZgV_Btc8YHHGMU22Q

AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry.

Avianty, S. (2014). Indeks Glikemik Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 3. No. 3 : 1-5.
Link : <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/83>

Bourne, Mc. (2002). *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement*. Academic Press, New York, London.
Link: [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=S2HNnvSOuf8C&oi=fnd&pg=PP2&dq=Bourne,+Mc.+\(2002\).+Food+Texture+and+Viscosity+Concept+and+Measurement.+Academic+Press,+New+York,+London.&ots=u_GKrISMwo&sig=7AUsvaOgqnZPjP7uIxxQxRIhGCY&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=S2HNnvSOuf8C&oi=fnd&pg=PP2&dq=Bourne,+Mc.+(2002).+Food+Texture+and+Viscosity+Concept+and+Measurement.+Academic+Press,+New+York,+London.&ots=u_GKrISMwo&sig=7AUsvaOgqnZPjP7uIxxQxRIhGCY&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Claudia, R., T. Estiasih., D.W. Ningtyas, and E. Widyastuti. (2015). Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung jagung (*Zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 4 : 1589-1595.
Link : <http://www.jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/284/293>

Direktorat Gizi Depkes R.I. (1992). *Dalam: Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Direktorat Gizi Depkes R.I (1996). *Dalam: Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Djarkasi, G.S.S., Sri, R., Zuheid, N., and Slamet, S. (2007). Sifat Fisik dan Kimia Minyak Kenari. *Jurnal Agritech*. Vol. 27, No. 4 : 1-6.

Link : <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9857/7420>

Gaman, PM, Sherrington KB. (1992). *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Handa, C., S. Goomer, A. Siddhu. (2012). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Fructoligosaccharide Enriched Cookies. *J Food Sci Technol*. 49(2): 192-199.

Link : <https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-011-0277-4>

Kalaminasih, D. (2013). Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Koro. *E-journal Boga*. Vol. 02. No. 03 : 104-111.

Link : <file:///C:/Users/SONY%20VAIO/Downloads/4329-6803-1-PB.pdf>

Koswara, R.A. (2007). *Panduan Lengkap Berbisnis Kue Kering*. Jakarta Selatan : Trans Media Pustaka.

Link:https://books.google.co.id/books?id=GOUC10iKV5UC&pg=PA53&dq=gula+pasir+pemberi+rasa+manis&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwiIqP7GmL_UAhVIRo8KHVvGCygQ6AEIOzAE#v=onepage&q=pemberi%20rasa%20manis&f=false

Kumalaningsih, S. (2014). *Sehat + Bahagia, Menjelang dan Saat Menopause*. Jakarta : Tiara Aksa.

Link:https://books.google.co.id/books?id=4ig3DgAAQBAJ&pg=PT34&dq=komposisi+gizi+tempe+baik+kadar+protein,+lemak,+dan+karbohidratnya+meningkat&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwixvMf2s7_UAhXiv48KHYL3DxsQ6AEIjAA#v=onepage&q=komposisi%20gizi%20tempe%20baik%20kadar%20protein%2C%20lemak%2C%20dan%20karbohidratnya%20meningkat&f=false

Kurniawati, I. (2015). Karakteristik Maltodekstrin Biji Nangka Dengan Hidrolisis Enzim α – Amilase. *Profesi*. Vol. 13, No. 1 : 1-5.

Link : <http://www.stikespku.ac.id/ejournal/index.php/mpp/article/view/106/95>

Ladamay, N.A. dan S.S. Yuwono. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 1 : 67-78.

Link : <http://www.jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23/30>

Liur, I.J. (2014). Analisis Sifat Kimia Dari Tiga Jenis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agrinimal*. Vol. 4 No. 1, April 2014: 17-21.

Link : http://ejournal.unpatti.ac.id/ppr_agrinimal.php

Lobato, L.P., A.E.C. Pereira, M.M. Lazaretti, D.S. Barbosa, C.M.Carreira, J.M.G. Mandarino, and M.V.E. Grossmann. (2011). Snack Bars with High Soy Protein and Isoflavone Content For Use In Diets to Control Dyslipidaemia. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. ISSN 0963-7486 P. 1-10.

Link:<https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwig37rJ4pXVAhUBurwKHZLZB5UQFggIMAA&url=http%3A%2F%2Fainfo.cnptia.embrapa.br%2Fdigital%2Fbitstream%2Fitem%2F45821%2F1%2Flobato.pdf&usq=AFQjCN GTTpaUr8Bqis0FJ4IboT31kAlnw>

Makmoer, H. (2003). *Roti Manis dan Donat*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Link:[https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=63wtZx7UAucC&oi=fnd&pg=PT9&dq=Makmoer,+H.,+\(2003\).+Roti+Manis+dan+Donat.+Jakarta:+PT.+Gramedia+Pustaka+Utama.&ots=OSFEMMx0tM&sig=sQwSLmEGZMFNXiE8BE-uM1VldXo&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=63wtZx7UAucC&oi=fnd&pg=PT9&dq=Makmoer,+H.,+(2003).+Roti+Manis+dan+Donat.+Jakarta:+PT.+Gramedia+Pustaka+Utama.&ots=OSFEMMx0tM&sig=sQwSLmEGZMFNXiE8BE-uM1VldXo&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Meilgaard, M., Civille, G.V., and Carr, B.T. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd Edition, CRC Press, Boca Raton.

Paran, S. (2008). *Diabet Cookies : Kue Kering Sehat Bagi Penderita Diabetes Mellitus*. Jakarta Selatan : PT. Kawan Pustaka.

Link:https://books.google.co.id/books?id=xiyVE2cFPs8C&pg=PA7&dq=Susu+skim+bubuk+membri+aroma+dan+menambah+nilai+gizi&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwiv-eXVnb_UAhVBrI8KHc6bCUAQ6AEIHjAA#v=onepage&q=Susu%20skim%20bubuk%20membri%20aroma%20dan%20menambah%20nilai%20gizi&f=false

Paran, S. (2009). *100 + Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta Selatan : PT. Kawan Pustaka.

Link:<https://books.google.co.id/books?id=2puB3NVuBsAC&pg=PT2&dq=paran+2009&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiyj8iX45XVAhVIvLwKHbMTBBIQ6AEIJTAA#v=onepage&q=paran%202009&f=false>

Puspitasari, F.P. (2014). *Pengaruh Perebusan dengan Abu Sekam dan Waktu Perendaman dengan Soda Kue Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Tempe Koro Pedang (Canavalia ensiformis (L.) DC)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Soegijapranata. Semarang. (Skripsi).

Link: <http://repository.unika.ac.id/639/2/10.70.0024%20Fransisca%20Putri%20Puspitasari%20BAB%20I.pdf>

Rukmana, R. (1997). *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta : Kanisius.

Link: [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=vZ2IU08GjW0C&oi=fnd&pg=PA4&dq=Rukmana,+R.,+\(1997\).+Budi+Daya+Nangka.+Yogyakarta+:+Kanisius.&ots=4EFaVAyvZN&sig=I4mKTbwksrATO_WhASLDHcRRUqg&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=vZ2IU08GjW0C&oi=fnd&pg=PA4&dq=Rukmana,+R.,+(1997).+Budi+Daya+Nangka.+Yogyakarta+:+Kanisius.&ots=4EFaVAyvZN&sig=I4mKTbwksrATO_WhASLDHcRRUqg&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Sanjaya, Elyasaf A. (2010). *Evaluasi Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Sianida Pada Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis [DC] L.) Selama Proses Pembuatan Tempe*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Soegijapranata. Semarang. (Skripsi).

Link: <http://repository.unika.ac.id/8426/2/06.70.0081%20Elyasaf%20Ardhi%20Sanjaya%20BAB%20I.pdf>

Sarifudin, A., R. Ekafiri, D.N. Surahman., S.K.D.F.A. Putri. (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a_w) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*. Vol. 35 (1) : 1-8.

Link : <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9413/6987>

Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. (1989). *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.

Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Edisi keempat. Yogyakarta : Liberty.

Sugandhi, M.Z. (2015). *Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Koro Pedang Dengan Tepung tempe Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis L) Terhadap Karakteristik Flakes*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung. (Skripsi).

Link : <http://repository.unpas.ac.id/3539/>

Suharsi, T.K., Memen, S., and Silmy, F.R. (2013). Pengaruh Jarak Tanam dan Pemangkasan Tanaman Pada Produksi dan Mutu Benih Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. ISSN 0853-4217. Vol. 18, No. 3 : 172-177.

Link : <http://jurnal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/8392/6538>

Sunarya, Y. dan Setiabudi, A. (2007). *Mudah dan Aktif Belajar Kimia*. Bandung : PT. Setia Purna Inves.

Link: [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=DO6HtXScvnAC&oi=fnd&pg=PA125&dq=%3DSunarya,+Y.+dan+Setiabudi,+A.+\(2007\).+Mudah+dan+Aktif+Belajar+Kimia.+Bandung+:+PT.+Setia+Purna+Inves.&ots=B2Z4r3_aNy&sig=TdfNAnEI_yx_SzfbalQTuOw_J90&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=DO6HtXScvnAC&oi=fnd&pg=PA125&dq=%3DSunarya,+Y.+dan+Setiabudi,+A.+(2007).+Mudah+dan+Aktif+Belajar+Kimia.+Bandung+:+PT.+Setia+Purna+Inves.&ots=B2Z4r3_aNy&sig=TdfNAnEI_yx_SzfbalQTuOw_J90&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Suprapti, M.L. (2003). *Tepung Ubi Jalar : Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius.

Link: <https://books.google.co.id/books?id=rKdoX3CDT6QC&pg=PA1&dq=Tepung+ubi+jalar++pembuatan+dan+pemanfaatannya&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwjqsYHj5JXVAhXEG5QKHfGV BcIQ6AEIjAA#v=onepage&q=Tepung%20ubi%20jalar%20%3A%20pembuatan%20dan%20pemanfaatannya&f=false>

Suprapti, M.L. (2004). *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta : Kanisius.

Link: https://books.google.co.id/books?id=WHvzbtfxdw8C&pg=PA27&dq=komposisi+buah+nangka&hl=en&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=komposisi%20buah%20nangka&f=false

Widyastuti, E., R. Claudia, T. Estiasih, dan D. W. Ningtyas. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 16 No. 1 : 9-20.

Link : <http://www.jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/459/822>

Windrati W.S., A. Nafi', P.D. Augustine. (2010). Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensivormis* L.). *Jurnal Agrotek*. Vol. 4 No. 1, 2010 : 18-26.

Link : <http://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2310/1914>