

6. DAFTAR PUSTAKA

Afani, F.N. (2016). Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

Link: <http://repository.unpas.ac.id/15634/1/TUGAS%20AKHIR%20FEBY%20NUR%20%27AFANI.pdf>

Aini, N. (2004). Pengolahan tepung ubi jalar dan produk-produknya untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat pedesaan.

Link : <http://www.rudycet.com/PPS702-ipb/09145/nuraini.pdf>

Almatsier, S. (2001), Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.

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*). Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Link : <https://eprints.uns.ac.id/4363/1/188771111201111531.pdf>

AOAC International. (2005). *Official methods of analysis of AOAC International*. 18th ed. Maryland : AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.

Avianty, S., F. Ayustaningwarno. (2013). Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan *Snack bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Artikel Penelitian: Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.

Link : http://eprints.undip.ac.id/41838/1/561_SELMA_AVIANTY_G2C009016.pdf

[BPS] Badan Pusat Statistika. 2015. Data Produksi Tanaman Pangan 1993-2015.

Link : <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/883>

Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. (2015). Koro Pedang: Tanaman Berpotensi Belum Tereksplorasi.

Link : <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/?p=3909>

Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement* Second Edition. Academic Press. London.

Chandra, F. (2010). Formulasi *Snack bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Link: <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/59815/F10fch.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- deMan, J. M. (1997). *Principle of Food Chemistry* (Terjemahan: Kimia Makanan, diterjemahkan oleh Padmawinata. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Djarkasi, G.S.S., S. Raharjo., Z. Noor., dan S. Sudarmadji. (2007). Sifat Fisik dan Kimia Minyak Kenari. *Agritech*, Vol. 27, No. 4 Desember 2017.
Link : <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9857/7420>
- Eke, C.N.U; S. N. Asoegwu and G.I. Nwandikom. (2007). *Physical Properties of Jackbean (Canavalia ensiformis)*. *Agricultural Engineering International; the CIGR Ejournal Manuscript FP 07 014 Vol. IX*.
Link : <https://core.ac.uk/download/pdf/4909157.pdf>
- Figoni, Paula. (2008). *How Baking Works Second Edition*. John Willey and Sons Inc. United States of America.
Link : http://www.e-reading.club/bookreader.php/151440/Figoni_How_baking_works_exploring_the_fundamentals_of_baking_science.pdf
- Fitriasari, R.M. (2010). Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
Link : <https://eprints.uns.ac.id/3038/1/130230508201001261.pdf>
- Gabriel-Ajobiwe, Ruth A.O.; B.J. Akinyele and E.B., Mirrila. (2012). *Basal Media Formulation Using Canavalia ensiformis as Carbon and Nitrogen Source for The Growth of Some Fungi Species*. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science* 1 (4) 1136-1151.
Link : http://www.jmbfs.org/wp-content/uploads/2012/02/jmbfs_ruth_gabriel_0054.pdf
- Gardjito, M; A. Djuwardi; E. Harmayani. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.
- Gozal C. (2015). Pengaruh perlakuan garam-garam kalsium ($\text{Ca}(\text{OH})_2$, CaCO_3 , CaCl_2 , CaO) terhadap penurunan kadar HCN tempe koro pedang (*Canavalia ensiformis*). Skripsi. Bogor (ID): IPB.
Link: <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/74895/F15cin.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gustiningsih D.; dan D. Andrayani. (2011). Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Adhnanthera povonina*) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
Link : <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/44179/7/PKM-GT-11-IPB-Dini-Potensi%20Koro%20Pedang-----%20-%20Copy.pdf>

- Honestin, F. (2007). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor, IPB. Bogor.
Link: <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/12031/F07tho.pdf?sequence=3>
- Istiani Y. (2010). Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Tesis Magister Sains. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
Link : <https://eprints.uns.ac.id/10070/1/111690803201011191.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=0ahUKEwiQp7GmLUAhVIRo8KHVvGCyGQ6AEIOzAE#v=onepage&q=pemberi%20rasa%20manis&f=false>
- Lex A.J. Thomson., B. Evans. (2013). *Canarium indicum* var. *indicum* and *C. harveyi* (*canarium nut*). Species Profile for Pacific Island Agroforestry. Ve 2.I.
Link: https://www.doc-developpement-durable.org/file/Arbres-Bois-de-Rapport-Reforestation/FICHES_ARBRES/Arbres-non-classes/Canarium-canariumnut.pdf
- Lobato, L.P., Pereira, A.E.I.C., Lazaretti, M.M., Barbosa, D.S., Carreira, C.M., Mandarino, M.G., and Grossmann, M.V.E. (2011). Snack bars with high soy protein and isoflavone content for use in diets to control dyslipidaemia. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2011; Early Online: 1-10.
Link : <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/45821/1/lobato.pdf>
- 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)
- Malinda, A.P., R. Baskara Katri A., D. Rachmawati A., N. Heri Riyadi P. (2013). Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Flake. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No.1 Januari 2013.
Link : <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4290/3704>
- Matz, S. A. (1992). *Bakery. Tecnology and Engineering*, Third Edition. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. I. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Washington D. C.

Metsagang, T.J. Ngatchic, N. Njintang Yanou, J.E. Oben, C.M.F. Mbofung. (2013). *Protein Quality and Antigrowth Effect of Protein Isolate of Mucuna (Mucuna Puriens) and Canavalia (Canavalia ensiformis) seeds*. Scholars Academic Journal of Biosciences (SAJB) ISSN 2321-6883Sch. Acad. J. Biosci., 2013; 1(5):183-181.

Link : <http://saspublisher.com/wp-content/uploads/2013/10/SAJB-15183-191.pdf>

Mulyadi, A.F., W. Susingsih, A.W. A.D. Ika, I.P. Widelia. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 No 1 [April 2014] 25-36.

Link:[http://download.portalgaruda.org/article.php?article=309684&val=7353&title=Organoleptik%20Characteristics%20of%20Dry%20Noodle%20Products%20from%20Yellow%20Sweet%20Potato%20\(Ipomoea%20batatas\):%20Study%20on%20Adding%20Eggs%20and%20CMC](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=309684&val=7353&title=Organoleptik%20Characteristics%20of%20Dry%20Noodle%20Products%20from%20Yellow%20Sweet%20Potato%20(Ipomoea%20batatas):%20Study%20on%20Adding%20Eggs%20and%20CMC)

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

Link:https://books.google.co.id/books?id=xiyVE2cFPs8C&pg=PA7&dq=Susu+skim+bubuk+memberi+aroma+dan+menambah+nilai+gizi&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwiveXVnb_UAHVBrI8KHc6bCUAQ6AEIHjAA#v=onepage&q=Susu%20skim%20bubuk%20memberi%20aroma%20dan%20menambah%20nilai%20gizi&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). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Soegijapranata. Semarang.

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

Retnaningsih, Ch., Darmono, Widianarko B., dan Muis S.F. (2013). Peningkatan Aktivitas Antioksidan Superoksida Dismutase pada Tikus Hiperglikemi dengan Asupan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.). Jurnal Teknologi Pertanian Vol.33 No. 2, Mei 2013.

Link:<https://media.neliti.com/media/publications/93829-ID-peningkatan-aktivitas-antioksidan-supero.pdf>

Rosenthal, A. (1999). *Food Texture, Measurement and Perception*. Aspen Publisher Gaithersburg. Maryland.

Ruwanti, S. (2010). Optimasi Kadar β -Karoten Pada Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Link : <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/11492/MjY0MTI=/Optimasi-kadar-karoten-pada-proses-pembuatan-tepung-ubi-jalar-oranye-Ipomoea-batatas-L-dengan-menggunakan-response-surface-methodologyRSM-abstrak.pdf>

- Salim, E. (2012). Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai. Lily Publiser. Yogyakarta.
- Sarifudin, A., Riyanti, E., Diki, N.S., dan Siti K.D.F.A.P. (2015). Pengaruh Penambahan telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a_w) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa Paradisica*). Agritech, Vol. 35, No. 1, Februari 2015.
Link : <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9413/6987>
- Septiani, V.E., Idrus, J., Hendra, W. (2012). Pembuatan Snack bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit. Nutrition Faculty of Health Sciences. Esa Unggul University. Jakarta.
Link : <http://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-7757-JURNAL.pdf>
- Suciati, A. (2012). Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
Link: <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/2968>
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty-PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sugandhi, M.Z. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Koro Pedang dengan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Flakes. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
Link : <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/3539>
- Sunarya, Y. dan Setiabudi, A. (2007). Mudah dan Aktif Belajar Kimia. Bandung: PT. Setia Purna.
Link:[https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=DO6HtXScvnAC&oi=fnd&pg=PA125&dq=Sunarya,+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=snippet&q=osmosis&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=DO6HtXScvnAC&oi=fnd&pg=PA125&dq=Sunarya,+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=snippet&q=osmosis&f=false)
- Susiwi, S. (2009). Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tsaalitsati, I.I., Dwi, I., Kawiji. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) Varietas Beta 2 dengan Pengaruh Perlakuan Pengupasan Umbi. Jurnal Teknosains Pangan Vol V No. 2 April 2016.
Link : <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4896>
- Whistler, F.R. and Miller, J.N. (1997). *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academia, Inc. London.

Widianarko, B; R. Pratiwi; B. Soedarini; R. Dewi; S. Wahyuningsih, dan N. Sulistyani. (2003). Menuai Polong. PT. Grasindo. Jakarta.

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

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

Winarno, F.G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Utama. Jakarta.

_____. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, S. (2010). Makanan Fungsional. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Wiwik, S.W., Herry B.P dan Diniyah, N. (2014). Pengembangan Teknologi Pengolahan Koro-koroan sebagai Pensubstitusi Kedelai. Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember. Jember.

Link : <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/62418>

Yuliatmoko, W. (2011). Inovasi Teknologi Produk Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan. In: Seminar Nasional FMIPA-UT 2011. Universitas Terbuka, Pondok Cabe. Tangerang Selatan.

Link : <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/2360>

