

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Agency for Toxic Substances and Disease Registry (ATSDR). 2006. Toxicological profile for Cyanide. Atlanta, GA: U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service.
- Aisjah, T., & Abun. (2012). Biproces Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L) D.C) oleh *Rhizopus oligosporus* terhadap Peningkatan Protein Murni dan Penurunan Asam Sianida. *Jurnal Ilmu Ternak*, 12(1), 35-40.
- Altan, Aylin., Maskan, Medeni. 2008. *Advances in Food Extrusion Technology*. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group. page 141-145
- Amrullah, Fahmi. 2012. Kadar Protein dan Ca Pada Ikan Teri Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepah Kelapa. Naskah Publikasi Ilmiah : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis* (18th ed.). Washington DC: Association of Officiating Analytical Chemists.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichsani, N. (2013, September 3). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *PANGAN*, 22(3), 241-252.
- Astuti, N. P. (2009). *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Litbang Pertanian. (2005). *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Kedelai*. Bogor: Departemen Pertanian.
- BSN. (2015). *SNI 3144:2015 Tempe Kedelai*. Jakarta.
- Dwinaningsih, E. A. (2010). *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- E, E. A., & Dharmayanti, A. W. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus* sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO Dental Journal*, 1(2).
- Gandjar, I., Sjamsuridzal, W., Oetari, A. 2006. Mikologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Buku Obor. halaman : 121-130
- Haryasyah, C. (2009). Produksi Konsentrat Protein Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) Serta Analisis Sifat Fisikokimia dan Fungsionalnya. *Skripsi*.

- Krisnawati. (2010). Keragaman Genetik dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psopocarpus tetragonolobus* L.) di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3), 113 - 119.
- Luque-Almagro, V. M., Blasco, R., Martinez-Luque, M., Moreno-Vivian, C., Castillo, F., & Roldan, M. D. (2011). Bacterial Cyanide Degradation Is Under Review: *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT5344, A Case Of An Alkaliphilic Cyanotroph. *Biochemical Society Transactions*, 39(1), 269-274.
- Nababan, F. E. (2012). *Uji Daya Terima Tempe Biji Kecipir Beras Merah dan Kandungan Gizinya*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., & Ayucitra, A. (2010). Koagulasi Protein Dari Ekstrak Biji Kecipir dengan Metode Pemanasan. *Widya Teknik*, 9(1), 1-11.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. 2013. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Pitoi, M. M. (2014). Sianida: Klasifikasi, Toksisitas, Degradasi, Analisis (Studi Pustaka). *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE*, 4(1), 1-4.
- Pramita, D. S. (2008). *Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16-22.
- Risnawanti, Y. (2015). *Komposisi Proksimat Tempe Ynag Dibuat Dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rosidi, B. (1987). Enzim Lipoksigenase Dalam Produk Kedelai. *Journal of Agro-based Industry*, 4(2), 13-19.
- Salamah, E., Purwaningsih, S., & Kurnia, R. (2012). Kandungan Mineral Remis (*Corbicula javanica*) Akibat Proses Pengolahan. *Jurnal Akuatika*, 3(1), 74-83.
- Santosa, A. P., Nugroho, B., & Ningtyas, A. (2019). Peningkatan Nilai Gizi dan Daya Terima Sensoris Pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L) dengan Penambahan Biji Wijen. *AGRITECH*, XXI(21).
- Setiadarma, A. N. (2001). Mempelajari Cara Pembuatan Tepung Kecipir (*Psosphocarpus tetragonolobus*) Sebagai Bahan Substitusi pada Pembuatan Produk Bubur Susu. *Skripsi*.

- Setiawan, R. D. (2019). *Pengaruh Tingkat Sterilitas pada Produk Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus) Siap Santap dan Potensinya sebagai Pangan Fungsional. Thesis.* Bogor: Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/97654/1/2019rds.pdf>
- Shila, A. P., & Sulistiyani. (2010). Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak. *Stomatognatic (J.K.G. Unej)*, 7(3), 40-44.
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). Perubahan Kadar Vitamin dan Mineral pada Fermentasi Tempe Gude (*Cajanus cajan L.*). *Jurnal Saintek Lahan Kering (JSLK)*, 1(1), 1-3.
- Sudarmadji, S., Suhardi, & B., H. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat.* Yogyakarta: Liberty.
- Susanti, I., Hasanah, F., Siregar, N. C., & Supriatna, D. (2013). Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis DC*) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri*, 7(1), 1-13.
- Suwarto, A. (2011). *Kinetika Perubahan Asam Fitat Pada Tempe Selama Proses Pemanasan.* Institut Pertanian Bogor.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Wicaksana, A. (2014). *Pengaruh Variasi Waktu Perendaman dan Penambahan Soda Kue (NaHCO<sub>3</sub>) Terhadap Kadar Asam Sianida Tempe Koro Benguk.* Skripsi. Universitas Katolik Soeijapranata.
- Yuningsih. (2012). Keracunan Sianida Pada Hewan dan Upaya Pencegahannya. *Jurnal Uthang Pertanian*, 3(1), 21-26.