

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Arkida, S. (2008). Penyimpanan dingin kulit lumpia dan siomay di dalam kemasan plastik dalam skala rumah tangga. Tesis.

<https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/50298/F08Sar.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Astuti B.C. (2012). Karakteristik Moromi yang Dihasilkan dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) pada Kondisi Fermentasi yang Berbeda. Tesis.

<http://repository.ut.ac.id/205/1/40734.pdf>

Akyunin, Sania Kurota. (2015). Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus yang Dibuat Dengan Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

<https://lib.unnes.ac.id/22907/>

Badan Pusat Statistik (BPS). (2019). Statistik Indonesia 2019 (*Indonesian Statistics*), Jakarta: Badan Pusat Statistik.

<https://www.bps.go.id/publication/download.html?nrbvfeve=ZGFhYzFiYTE4Y2FIMWU5MDcwNmVINThh&xzmn=aHR0eHM6Ly93d3cuYnBzLmdvLmlkL3B1YmxpY2F0aW9uLzlwMTkvMDcvMDQvZGFhYzFiYTE4Y2FIMWU5MDcwNmVINThhL3N0YXRpc3Rpay1pbmRvbmVzaWEtMjAxOS5odG1s&twoadfnoarfeauf=MjAyMC0wNi0wMyAwOTowND00MA%3D%3D>

Denta Elygio, Y., Mohamad Legowo, A., Ni, A., & Al-Baarri, M. (2016). sifat protein karakteristik berbahan curd ekstrak kacang hijau(*Vigna radiata*) dengan whey tahu kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IX(2), 33–39.

<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/17462/13948>

Ekanayake, S., Jansz, E.R. And Nair, B.M. (2000). Literature Review Of An Underutilized Legume: *Canavalia Gladiata* L. *Plant Foods For Human Nutrition*, 55(4), Pp.305-321.

[https://Www.Academia.Edu/18591784/Literature\\_Review\\_Of\\_An\\_Underutilized\\_Legume\\_Canavalia\\_Gladiata\\_L](https://Www.Academia.Edu/18591784/Literature_Review_Of_An_Underutilized_Legume_Canavalia_Gladiata_L)

Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 1–13.

[jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/143/137](http://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/143/137)

Iriani N. (2005). Hasil Analisis Protein Pada Proses Destruksi Dengan atau Tanpa Penambahan Kalium Sulfat. Balai Penelitian Ternak Bogor. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian, 73–75.

[hasil analisis protein pada proses destruksi dengan atau ...balitnak.litbang.pertanian.go.id](http://hasilanalisisproteinpadaprosesdestruksi.denganatau...balitnak.litbang.pertanian.go.id)

Istiani, Y. (2010). Ekstrak etanol tempe berbahan baku koro pedang (*Canavalia ensiformis*), 90.

<https://core.ac.uk/download/pdf/16508394.pdf>

Khan K., Shewry P.R. (2009). WHEAT - Chemistry and Technology [Fourth Edition]. United States. e-book :

<https://books.google.co.id/books?id=Cc1XDAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>

Lukiwati, Dwi Retno and Bambang, R. P. (n.d.). Peluang koro pedang sebagai pangan, pakan, dan tanaman obat 1), (024), 908–916.

[http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2015/05/908-916\\_Lukiwati-1.pdf](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2015/05/908-916_Lukiwati-1.pdf)

Moradi, V., Mousavi Khaneghah, A., Fallah, A., & Akbarirad, H. (2016). Rheological properties of wheat flour with different extraction rate. *International Food Research Journal*, 23(3), 1056–1061.

[https://www.researchgate.net/profile/Hamid\\_Akbarirad2/publication/302588640\\_Rheological\\_properties\\_of\\_wheat\\_flour\\_with\\_different\\_extraction\\_rate/links/5a1135cbaca27287ce28b43b/Rheological-properties-of-wheat-flour-with-different-extraction-rate.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Hamid_Akbarirad2/publication/302588640_Rheological_properties_of_wheat_flour_with_different_extraction_rate/links/5a1135cbaca27287ce28b43b/Rheological-properties-of-wheat-flour-with-different-extraction-rate.pdf)

Nafi', A., Siti Windrati, W., Pamungkas, A., & Subagio, A. (2013). Protein Rich Flour from Hyacinth Bean as Functional Food Ingredient with Low Glycemic Index. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(1), 1–6.

<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/17462/13948>

Naomi, T.H.V.A., Purwijantiningsih E., & Swasti Y.R. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Kulit Lumpia dengan Substitusi *Spirulina platensis*.

<http://e-journal.uajy.ac.id/11910/1/JURNAL.pdf>

Narsih. (2018). Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya (Effect of Combination Temperature and Extraction Time Against Component of Aloe Vera Skin Extract Compound). *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 75–87.

<https://core.ac.uk/download/pdf/295180036.pdf>

Nelson D.L., Cox M.M. Lehninger - Principles of Biochemistry [Fourth Edition]. e-book

Nielsen S.S. (2009). Food Analysis [Fourth Edition]. USA. e-book :

Pokorny, J; Nedyalka Yanishlieva, and Michael Gordon. (2001). *Antioxidant In Food : Practical Application*. Woodhead Publishing Ltd, CRC Press.

[https://books.google.co.id/books?id=CpCkAgAAQBAJ&pg=PA5&hl=id&source=gbs\\_toc\\_r&cad=4#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=CpCkAgAAQBAJ&pg=PA5&hl=id&source=gbs_toc_r&cad=4#v=onepage&q&f=false)

Putri, Dinda Yuhana. (2018). Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang pada Pembuatan Pionie Jack Bean. Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

<http://eprints.uny.ac.id/62680/1/Dinda%20Yuhana%20Putri%2015512134032%20A.pdf>

Ramadhan, S., Tiwow, V. M. A., & Said, I. (2017). Analisis Kadar Unsur Nitrogen (N) Dan Posforus (P) Dalam Lamun (Enhalus acoroides) Di Wilayah Perairan Pesisir Kabonga Besar Kecamatan Banawa Kabupaten Donggala. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), 37.

<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/7998/6332>

Rauf, R., & Sarbini, D. (2015). Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air. *Agritech*, 35(3), 324–330.

<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9344/6930>

Sakinah, A. R., & Kurniawansyah, I. S. (2018). Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, Dan Aplikasi Pati Jagung Dalm Bidang Farmasetik. *Farmaka*, 16(2), 430–442.

<http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17575/pdf>

Sanjaya, E.A. 2010. Evaluasi Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Sianida pada Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) selama Proses Pembuatan Tempe. Tesis Fakultas Teknologi Pertanian : UNIKA Soegijapranata.

<http://repository.unika.ac.id/8426>

Savitri, I., Suhendra, L., & Wartini, N. M. (2017). Pengaruh jenis pelarut pada metode maserasi terhadap karakteristik ekstrak *Sargassum polycystum*. *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 93–101.

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/35504/21418>

SNI 01-3751-2009. (2009). SNI 01-3751-2009: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan, 39.

<https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/files/IDN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%20makanan%20-%20wheat%20flour.pdf>

Sunarsi, S., A, M. S., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, (1), 306–310.

[Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk ...docplayer.info > 47911524-Memanf...](#)

Susanti, I., Siregar, N., & Supriatna, D. (2013). POTENSI KACANG KORO PEDANG (*Canavila ensiformis* DC) SEBAGAI SUMBER PROTEIN PRODUK PANGAN. *Indonesian Journal of Industrial Research*.

[http://ejournal.kemenperin.go.id/jri/article/view/3234/pdf\\_17](http://ejournal.kemenperin.go.id/jri/article/view/3234/pdf_17)

Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L.). *Universitas Indonesia*, 2.

<http://jurnal.upnyk.ac.id/index.php/kejuangan/article/viewFile/1547/1420>

Utami S. (2018). Modify the Chemical Composition of Jack Bean to be Used as Alternative Feedstuff in Poultry Diets. 1Faculty of Animal Science, Padjadjaran University, Bandung, Indonesia & Department of Animal Science, Faculty of Agricultural, Khairun University, Ternate, Northern Maluku, Indonesia.

<http://docsdrive.com/pdfs/ansinet/ijps/2018/160-166.pdf>

Waters D.M. (2012) Fibre, Protein, and Mineral Fortification of Wheat Bread Through Milled and Fermented Brewer's Spent Grain Enrichment. *European Food Research and Technology*.

[https://www.researchgate.net/publication/236026599\\_Fibre\\_protein\\_and\\_mineral\\_fortification\\_of\\_wheat\\_bread\\_through\\_milled\\_and\\_fermented\\_brewer%27s\\_spent\\_grain\\_enrichment](https://www.researchgate.net/publication/236026599_Fibre_protein_and_mineral_fortification_of_wheat_bread_through_milled_and_fermented_brewer%27s_spent_grain_enrichment)

Windrati, W. S., Nafi', A., & Augustine, P. D. (2010). Sifat Fungsional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Agrotek*, 4(1), 18–26.

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

Yoshida, et. al. (2012). Characteristic distributions of fatty acids in different lipids from Jack beans (*Canavalia gladiata* DC.). *European Journal of Lipid Science and Technology* : Volume 114, Issue 7.

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/ejlt.201100341>

