

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adinarta, Olivia Clarissa Aileen (2018) Proses Produksi dan Pengendalian Mutu pada Menu Pizza dan Salad di Nestcology. *Project Report*. Unika Soegijapranata Semarang, Semarang. <http://repository.unika.ac.id/19759/>
- Affandi, D.R., Praseptianga, D., Nirmala, F.S., Amanto, B.S. and Atmaka, W., (2017).. *Physical and Chemical Characterization Of Greater Yam (Dioscorea Alata) And Jack Bean (Canavalia Ensiformis)-Based Composite Flour*. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* (Vol. 193, No. 1, p. 012041). IOP Publishing. Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama. https://www.researchgate.net/publication/316801746_Physical_and_Chemical_Characterization_Of_Greater_Yam_Dioscorea_Alata_And_Jack_Bean_Canavalia_Ensiformis_-_Based_Composite_Flour
- Akili, M. S; Usman Ahmad; Nugraha E. Suyatma. (2012). Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Jurnal Keteknikan Pertanian* Vol 26 No 1. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/7410>
- 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. Link : <https://lib.unnes.ac.id/22907/>
- Alonso, Marcello dan Edward J Finn. (1994). *Dasar-Dasar Fisika*. Universitas.Jakarta: Erlangga.
- America's Test Kitchen*. (2020). *Big Flavors from Italian America: Family-Style Favorites from Coast to Coast*. ISBN : 194525680X, 9781945256806. (p.88)
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry
- AOAC. (2005). *Official Methods for Analysis*. AOAC. Washington DC. USA
- Arief, I. H. D. Z. (2016). *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas)*.
- Bourne, M.C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2nd ed. Academic Press, An Elsevier Science, London.

- Christian, Kiki. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack Bar dengan Bahan Tepung Ubi Jalar Putih dan Tepung Tempe Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). Other thesis, Unika Soegijapranata Semarang. Link : <http://repository.unika.ac.id/15315/>
- D. Lafiandra, S. Masci, R. D'Ovidio, R. (2004). The Gluten Proteins. United Kingdom: The Royal Society of Chemistry. Link:<https://books.google.co.id/books?id=lgE5LbCnyRYC&pg=PA227&dq=gluten+dough#v=onepage&q=gluten%20dough&f=false>
- Damara, Juliana Finda. (2016). Karakteristik Fisikokimiawi *Italian Pizza* selama Penyimpanan Beku dengan Dua Kemasan yang Berbeda. Other Thesis, Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata. Link : <http://repository.unika.ac.id/11558/>
- Dinson, Daniar Putri; Zubaidah, Elok. (2014). Pembuatan Kulit Pizza Bekatul (Kajian Perlakuan Stabilisasi Dan Proporsi Tepung Bekatul : Tepung Terigu) [In Press Januari 2015]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, [S.l.], v. 3, n. 1, p. 32-40, apr. Available at: <<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/107/123>>. Date accessed: 11 sep. 2019.
- Doss, A., M. Pugalenth, 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, 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
- 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://www.researchgate.net/publication/264872581_Some_Physical_Properties_of_Jackbean_Seed_Canavalia_ensiformis
- Erwin, Lily. (2009). Aneka Pizza. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Estiasih, T. (2005). Kimia Dan Teknologi Pengolahan Kacang-Kacangan. Malang: THP Universitas Brawijaya.

- Gilang, R., Affandi, D.R. and Ishartani, D. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
Link:https://scholar.googleusercontent.com/scholar?q=cache:wI7u84-IRR8J:scholar.google.com/+Karakteristik+warna+tepung+koro+gilang+2013&hl=en&as_sdt=0,5
- Handayani. (2008). “Pemanfaatan Koro Benguk”. Jakarta : Radya Pustaka.
- Hanuji, Rizki Rhamadina. (2017). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Cookies Koro. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. Link : <http://repository.unpas.ac.id/29779/>
- Hou, G.G. and Popper, L. (2007). *Chinese Seamed bread*. In Popper, L., Schafer, S. and Freund, W. (Eds). *Future of Flour- A Compendium of Flour Improvement*. Page 309- 318. Clenze: Verlag Agrimedia GmbH. Link : https://www.researchgate.net/publication/279286307_The_Future_of_Flour_-_Compendium_of_Flour_Improvement
- Imawan, M.L., Anandito, R.B.K. And Siswanti, S.(2020). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea Alata*), Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), Pp.18-28.
<https://Jurnal.Uns.Ac.Id/Ilmupangan/Article/View/24072/26260>
- Kalaminasih, Dwi. (2013). Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Koro. *Jurnal Tata Boga* Vol 2, No 3 (2013)
- Masitoh, S. (2006). Pengaruh suhu pengeringan dan pemanasan awal (blanching) terhadap mutu tepung kacang koro (*Dolichos lablab*). *Teknologi Pangan Universitas Teknik Universitas Pasundan, Bandung*.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd Edition, CRC Press, Boca Raton.
- Nurrokhmah, Maulida. (2017). Penurunan Kadar Asam Sianida pada Biji Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Waktu Perendaman 72 Jam dengan

- Larutan Kapur Berdasarkan Variasi Konsentrasi. Undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Semarang. Link : <http://repository.unimus.ac.id/952/>
- Olasehinde, E.F. And Abitogun, A.S. (2012). Nutritional Evaluation Of Seed And Characterization Of Crude Jack Bean (*Canavalia Ensiformis*) OIL. [.Http://Www.Iosrjournals.Org/Iosr-Jac/Papers/Vol1-Issue6/H0163640.Pdf](http://www.iosrjournals.org/iosr-jac/papers/Vol1-Issue6/H0163640.Pdf)
- Preedy, V. R. & Ronald R.W. (2010). Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention. https://books.google.co.id/books?id=ZP1dwmj_ZYC&pg=PA747&dq=olive+oil+ba#v=onepage&q=olive%20oil%20ba&f=false
- Pusuma,DA., Yhulia P, dan Miftahul C. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No. 01 Link : <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/7886/5542>
- 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>
- Sanjaya, Elyasaf Ardhi. (2010). Evaluasi Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Sianida pada Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.]Dc) selama Proses Pembuatan Tempe. Other thesis, Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata. Link : <http://repository.unika.ac.id/8426/>
- Santoso U, Sutarno. (2009). Slaughter Weight and Carcass of Male New Zealand White Rabbits after Rationing with Koro Bean (*Mucuna Pruriens* Var. Utilis). Nusantara Bioscience 1: 117-122
- Sefty Muliawaty, Yudi Garnida, Tantan Widianara. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Koro dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Karakteristik Brownies Kacang Koro (*Canavalia Ensiformis*). Skripsi(S1) Thesis, Fakultas Teknik Unpas
- Setiawan, Go, Yohan. (2015). Karakteristik Fisikokimiawi dan Sensori pada Bakso Ayam yang Disubstitusi dengan Tempe Koro Pedang (*Canavalia*

ensiformis). Other thesis, Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata.
Link : <http://repository.unika.ac.id/7345/>

Shabrina, Nadhila. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. Link : <http://repository.unpas.ac.id/28532/2/Artikel%20Nadhila%20Shabrina%20123020267.pdf>

Sinha, N. (2007). Handbook of Food Products Manufacturing, 2 Volume Set. <https://books.google.co.id/books?id=mnh6aoI8iF8C&pg=PA265&dq=water+function#v=onepage&q=water%20function&f=false>

SNI 3751 2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan

Subagio, A., W. S. Windarati, & Y. witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavali ensiformis* L.) terhadap Karakteristik Cake. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Volume XIII, No. 2. <http://103.10.105.65/index.php/jtip/article/view/749>

Sudarmadji, S. B., Haryono dan Suhardi. 1998. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Kedua. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Sulistiyawati., Wignyanto., dan Kumalaningsih, S. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera Gymnorrhiza* Lamk.) Rendah Tanin Dan HCN Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian 13: 3,187-198.

Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2014). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix Lacryma Jobi-L*) pada Proses Pembuatan Tepung terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar . Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3). Link : <http://repository.unpas.ac.id/28532/1/Skripsi%20Nadhila%20Shabrina%20123020267.pdf>

Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. 2014. Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix Lacryma Jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar . Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3).

USDA. (2019). Pizza Crust. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/565742/nutrients>

Widjanarko S. 2008. Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/06/19/efek->

pengolahanterhadapkomposisi-kimia-fisik-ubi-jalar-ungu-dan-kuning/.
[20 Januari 2020]

Widowati, S. 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Makalah Pribadi pengantar ke Falsafah Sains. Program Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Wijayanti, Y. R. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti Tawar. UGM. Yogyakarta.

Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Yusuf, M., Arfini, F. And Attahmid, N.F.U. (2016). Formulasi Baruasa Kaya Glukomanan Berbasis Umbi Uwi (*Dioscorea Alata* L.). *Jurnal Galung Tropika*, 5(2), Pp.97-108.
<https://Jurnalpertanianumpar.Com/Index.Php/Jgt/Article/View/167>

