

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. *Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (Canavalia Sp.)* Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. <http://www.puslittan.bogor.net/downloads/Budidayakacangkoro.pdf>.
- AOAC, 1979, *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington, DC.
- Apriyantono, Fardiaz, D, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Sudiyanto, 1989, Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Bayu Kanetro dan Setyo Hastuti. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan. Universitas Wangsa Manggala Press. Yogyakarta.
- Widianarko, B., R. Pratiwi, Soedarini, R. Dewi, S. Wahyuningsih, dan N. Sulistiyan. 2003. Menuai Polong, Sebuah Pengalaman Advokasi Keragaman Hayati. Gramedia Widiasarana. Jakarta.
- Darmajana, D.A. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Perendaman Terhadap Bobot Kacang Kedelai Sebagai Bahan Baku Tahu. Prosiding SnaPP: Sains, Teknologi, dan Kesehatan. ISSN 2089-3582. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. LIPI.
- Donatus dan Makhfoeld. (1992). Toksin Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Eke, C.N.U, S.N. Asoegwu dan G.I. Nwandikom. (2007). *Physical Properties of Jackbean (Canavalia ensiformis)*. Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal Manuscript FP 07 014 Vol. IX. September.
- Fardiaz. 1986. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Gilang, R. Dian R.A, Dwi I. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 3. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ginting, E. Utomo, J.S. 1999. Pengaruh Substitusi Kacang Komak Pada Kualitas Tahu. Seminar Nasional Teknologi Pangan.
- Handajani, Sri. Dian Rachmawati, Dian Sri Pramita. (2008). Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. Disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta.

- Haryoto, T. 2000. Teknologi Pangan Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya. Trubus Agri Sarana. Jakarta.
- Kakes, P. 1998. Procedures for Workshop : *The Estimation and Measurement of Cyanide and Cyanogenic Potential in Cassava and Cassava Processing Wastewater*.
- Kinsella, J.E. in P.F. Fox and J.J. Condon. 1992. *Food Protein*. Applied Science Publisher, New York.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Liu, K. 1999. *Soybeans; Chemistry, technology and Utilization*, An Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, pp165-197.
- Makfoeld, D. 1989. Kajian tentang Glukosida – Sianogenik pada Rebung. Laporan Penelitian. UGM. Yogyakarta.
- Marzempi, D. Sastrodipuro, dan E. Afdi. 1993. Karakteristik dan Mutu Tahu dari Beberapa Galur/Varietas Kedelai. Risalah Seminar Balittan Sukarami. 2: 72-82.
- Muchtadi, D. 1989. Protein : Sumber dan Teknologi. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murdia, L.K. & Ranjeeta W. 2010. *Effect of processing parameters on texture and yield of tofu*. Asian Journal of Food and Agro-Industry. Vol 3(02), p 232-241.
- Nielsen, SS., 1998, Food Analysis. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Pambayun, R. (2000). *Hydro Cyanic Acid and Organoleptic Test on Gadung Instant Rice From Various Methods of Detoxification*. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan 2000, Surabaya. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Parker, T. M. S. (1997). *Public Health Goal for Cyanide in Drinking Water, Pesticide and Environmental Toxicology Section Office of Environmental Health Hazard Assessment California Environmental Protection Agency*.
- Ramdhani, A. 2010. Optimasi Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Biji Kecapir (*Psophocarpus Tetranogobulus L.*) Dan Kedelai (*Glycine Max (L.) Merr.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rekha, C. R. dan Vijayalakshmi. 2013. *Influence of Processing Parameters on The Quality of Soycurd (Tofu)*. Journal Food Science Technology. 50(1):176-180.

- Santoso, H. B. 1993. Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sarwono, S. dan Y.P. Saragih. 2008. Membuat Aneka Tahu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Shurfleff, W. and Aoyagi, 1977. *The Book of Tofu*. Autum Press, Massachussets.
- Shurtleff, W. and A. Aoyagi. 1975. *The Book of Tofu, Food for Mankind*, Autumn Press, Kamgara-Kan.
- Shurtleff, W. and A. Aoyagi. 1984. *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu Vol II*. New Age Food Study, Lafayette.
- Soedarmadji, S & B. Haryono. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Bekerjasama dengan PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Dalam Industri Pangan. Penerbit Bharata Karya. Jakarta.
- Sri Handajani dan Windi Atmaka. 1992. *Analisa Sifat Phisis-Khemis Beberapa Biji Kacang-kacangan; Kekerasan; Kualitas Tanak; Protein; dan Kandungan Mineralnya*. Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. Tahu. SNI 01-3142-1998. Dewan Standardisasi Nasional –DSN.
- Subagio, A. Wiwik Siti Windrati dan Yuli Witono. 2003. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XIV, No. 2 Th. 2003 hal. 136-143.
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk pada Pembuatan Tempe Koro Benguk pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. Universitas Widyagama Malang.
- Tejasari. 2003. Nilai Gizi Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Trihendradi, C. 2005. SPSS 13.0. Analisis Data Statistik. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- Wahjuningsih, S.B. dan W. Saddewisasi. 2013. Pemanfaatan Koro Pedang Pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya. *Riptek* Vol. 7 (2) p: 1-10.

Watanabe, T. 1997. *Science of Tofu*. Food Journal Co, Ltd. Jepang.

Yuniastuti A. 2008. *Gizi dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Yuwono, S. S., K. K. Hayati dan S. N. Wulan. 2012. Karakterisasi Fisik, Kimia dan Fraksi Protein 7s dan 11s Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia. *Jurnal Tek. Pert.* Vol 4(1): 84 – 90.

Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Protein In Food*. Springer. Germany.

