

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2012). Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (*Canavalia Sp.*). Balai penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.

Anonim (2012). Potensi dan Pemberdayaan Tanaman Koro Pedang untuk Substitusi Kedelai di Jawa Tengah. Seminar Koro Pedang pada Senin, 26 November 2012.

Andi, F. (2012). Penawaran Kedelai dan Permintaan Impor Kedelai Indonesia serta Kebijakan Perkedelaaian Nasional. [www. repository.ipb.ac.id](http://www.repository.ipb.ac.id). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.

Almaarif, L.A.; Wijaya, A dan Murwono, D.P.R. (2012). Penghilangan Racun Asam Sianida (HCN) Dalam Umbi Gadung Dengan Menggunakan Bahan Penyerap Abu. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol 1. No 1.

AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 16<sup>th</sup> Edition Vol. II. AOAC International. USA.

Apriyanto, F.; N. L. Puspitasari.; Sedarnawati dan S. Sudiyanto. (1989). Analisis Pangan. IPB Press. Jakarta.

Astawan M. dan W. Mita. (2003). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Jakarta, Akademika Pressindo.

Badan Pengembangan dan Penelitian Pertanian. (2001). Sekam Padi Sebagai Sumber Alternatif Rumah Tangga. <http://sekampadi.pdf> . Diakses pada 12 Februari 2014.

Baskin and Brewer. (2006). Cyanide Poisoning Chapter Phamacology Division. Army Medical Research Institute of Chemical Defense, Aberdeen Proving Ground, Mayland.USA.

Cahyadi, W. (2006). Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung.

Capenter, R.P.; D.H. Lyon and T.A. Hasdell. (2000). Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control Second Edition. Aspen Publication. Gaitherburg. Maryland.

Chen.; Yueh-Huey., and Jing-Fun Yaung. Alka Seltzer Fizzing-Determination of Percent by Mass of  $\text{NaHCO}_3$  in Alka Seltzer Tablets. *Journal of Chemical Education* Vol.79 No. 7 July 2002.

Codex alimentarius. (2013). *Sodium Hydrogen Carbonate* (500(ii)).

De Man, J.M. (1997). *Principle of Food Chemistry*. (Terjemahan : Kimia Makanan, diterjemahkan Padmawinata). Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Jawa Barat. (2010). Mencanangkan Penanam Koro Pedang Jawa Barat. <http://diperta.jabarprov.go.id/index.php/subMenu/informasi/berita/detailberita/204>. Diakses 2 Maret 2014

Direktorat Gizi Depkes R.I. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

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. September.*

Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Gustiningsih D. dan D. Andrayani. (2011). Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Adenanthera povonina*) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Handajani, S.; Dian Rachmawati.; dan Dian Sri Pramita. (2008). Studi Pendahuluan Karakteristik Kimi (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. [www.wnpg.org/frm\\_index.php?pg=informasi/info\\_makalah](http://www.wnpg.org/frm_index.php?pg=informasi/info_makalah).

Haryoto. (2000). *Tempe Benguk*. Kanisius. Yogyakarta.

Honesey, R.C. (1994). *Principal of Cereal : Science and Technology Second Edition*. Departement of Grain Science and Industry. Kansas.

Ismail, M. S. and A. M. Waliuddin. (1996). Effect of Rice Husk Ash on High Strength Concrete *Construction and Building Materials*. 10 (1): 521– 526.

Kakes, P. (1998). *Procedure for Workshop : The Estimation and Measurement of Cyaniede and Cyanogenic Potential in Cassava and Cassave Processing Wastewater*.

Karsono Y.; A. Tunggal.; A. Wiratama dan P. Adimulyo. (2008). Pengaruh Jenis Kultur Starter Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Kedelai. [www. repository.ipb.ac.id](http://www.repository.ipb.ac.id). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.

Kartika B.; P. Hastuti dan W. Supartono. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Kasmidjo, R. B. (1990). Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Kurniawan, A; Sri, Y dan Endang, S. (2012). Pengaruh Perebusan Dengan Abu Sekam dan Waktu Perendaman Air Terhadap Kadar HCN Pada Buah Mangrove (*Avicennia marina*). Journal of Marine Research. Volume 1. Nomor 2. Hal 80 – 87.

Mahendradatta, M. (2007). Pangan Aman dan Sehat, Prasyarat Kebutuhan Mutlak Sehari-hari. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin, Makassar.

Mulyani, N.; C. Kusmana.; dan Supriyanto. (1999). *Jurnal Manajemen Hutan Tropika*. Bogor. 5 (1). 57-65.

Nagrare, S.D.; Hajare, H.; and Modak, R.P. (2012). Rice Husk Ash Chemical Composition. International Journal of Engineering Research and Applications Vol.2 pp. 001-005.

Paran, S. (2009). 100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry & Kue Kering. Kawah Media. Jakarta.

Pembayun, R. (2000). Hydro Cyanic Acid and Organoleptic Test on Gadung Instant Rice from Various Methods of Detsification. Seminar Nasional Industri Pangan CO-13:97-107.

Permadi, B.Y.; Sedjati, S. And Endang. (2012). Pengaruh Konsentrasi Abu Gosok dan Waktu Perendaman Air Terhadap Kandungan Nutrisi Tepung Buah Mangrove (*Avicennia marina*). Journal of Marine Research. Volume 1. Nomor 1.

Potter, Norman N. (1987). *Food Science*. CBS Publisher and Distributors. New Delhi, India.

Rahman, A. ( 1992 ). Teknologi Fermentasi. Penerbit Arcan. Jakarta.

Rosenthal, A.J. (1999). Food Texture, Measurement and Perception. Aspen publishers. Gathersburg, Maryland.

Sarwono B. (2000). Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta, Penebar Swadaya.

Siti, W; Ahmad, N; dan Puspa, D. (2010). Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). Jurnal Agrotek. Volume 4. Nomor 1. Hal 18 – 26.

Sitompul, J.P.; Chrismono, H. Dan Agus W. (1999). Penerapan Spouted-Bed Dalam Pembuatan Natrium Silikat Dari Abu Sekam Padi: Hidrodinamika, Perpindahan Massa, dan Perolehan Silikat. Bandung. ITB.

SNI No. 01-3144-1992. (1992). Tempe Kedelai. BSNI. Jakarta

Suciati, A. (2012). Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi terhadap Kandungan HCN pada Tempe Koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*) (Skripsi).

Sudarmadji S.; B. Haryono dan Suhardi. (1984). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.

Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty-PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Sudiyono. (2010). Penggunaan  $\text{NaHCO}_3$  Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Agrika*, Volume 4. Mei 2010.

Supriyati. (1997). Pengujian Makanan Ayam Petelur. Kanisius. Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 2 (3). 181-183.

Widianarko, B.; P. Rika. dan Retnaningsih. (2002). Tips Pangan “Teknologi Nutrisi dan Keamanan Pangan”. Grasindo. Jakarta.

Widianarko, B.; P. Rika. dan Soedarini. (2003). Menuai Polong, Sebuah Pengalaman Advokasi Keragaman Hayati. Grasindo. Jakarta.

Winarno F.G. (1994). Bahan Tambahan Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno F.G. (1993). Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz & D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuniastuti A. (2008). Gizi dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta.

