

6. DAFTAR PUSTAKA

Ade K, 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* Vol. No.2 P.80 – 87.

Ahmad *et al.* 2012. Penghilangan Racun Asam Sianida (HCN) dalam Umbi Gadung dengan Menggunakan Bahan Penyerap Abu. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro. Semarang.

Andi,S. 2012. Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia Ensiformis L*). Universitas Hasanuddin. Makassar.

Ansori Rachman. 1989. *Teknologi Fermentasi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist 16th Edition Vol ii. AOAC International. USA.

Apriyanto, Fardiaz. D,n.I. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Sudiyanto. 1989. Analisis Pangan. IPB Press. Jakarta.

Astawan, MS. 2013. Forum Tempe Indonesia. Bogor. <http://www.forumtempe.org/> diakses pada tanggal 5 April 2014.

Bambang K, Pudji H dan Wahyu S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Cahyadi W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.

Carpenter, R.P.; D.H. Lyon, and T.A. Hasdell. (1998). Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control. Second Edition. Aspen Publication. Gaithersburg Maryland.

Chen, Yueh-Huey., Jing-Fun Yaung. 2002. Alka Seltzer Fizzing-Determination of Percent by Mass of NaHCO₃ in Alka Seltzer Tablets. *Journal of Chemical Education* Vol.79 No.7.

Czernohorsky, J.H. and Hooker, R. 2008. *The Chemistry of Baking*. [http:// www.nzic.org.nz](http://www.nzic.org.nz). diakses 2 Maret 2014.

Duke J. A. 1992. Handbook of Biological Active Phytochemicals and Their Activity. CRC Press, America.

Fardiaz D. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Fennema, O.R., 1985. Food Chemistry. Departement of Food Science University of Winconsin, Madison. Vol 1.

Feng X. M., T. O. Larsen, J. Schnurer. 2006. Production of Volatile Compounds by *Rhizopus oligosporus* During Soybean and Barley Tempeh Fermentation. Journal of Food Microbiology, 113 : 133–141.

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. Agustus 2008.

Handayani, Anita. 2011. Mengenal Aneka Bahan Tambahan Kue. <http://anitanet.staff.ipb.ac.id/2011/02/11/mengenal-aneka-bahan-tambahan-kue/>

Haryoto. 2007. *Teknologi Tepat Guna : Tempe Benguk*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Hidayat, N. 2008. Fermentasi Tempe. <http://ptp2007.files.wrdps.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>.

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

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

Kakes, P. 1998. Procedures for Workshop : *The Estimation and Measurement of Cyanide and Cyanogenic Potential in Cassava and Cassava Procesing Wastewater*.

Karsono Y., A. Tunggal, A. Wiratama, P. Adimulyo. 2008. Pengaruh Jenis Kultur Starter Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Kedelai. www.repository.ipb.ac.id. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.

Kartika, B.; Pudji, H; dan Wahyu, S. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta.

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

Kay, D.E. 1979. *Food Legumes and Tropical Products Institute*. London.

Kim, Wan Soo., Jong Wook Kim, Jae Hak Lee, Sung Hoe Huh. 2008. Effects of Sodium Cyanide (NaCN) on the Endogenous Rhythm of the Oxygen Consumption Rate in Black Rockfish (*Sebastes schlegeli*). *Ocean Science Journal*. Vol. 43 No. 2.

Kusharyanto dan Budiyanto. 1995. Upaya Pengembangan Produk Tempe Dalam Industri Pangan. Di Dalam Prosiding Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta.

Lyman, J.M., Baudoin, J.P. & Hidalgo, R., 1985. Lima Bean (*Phaseolus Lunatus L.*). In: Summerfield, R.J. & Roberts, E.H. (Editors): Grain legume crops, Collins, London. pp.477 – 519.

Makfoeld, D. 1989. Kajian tentang Glukosida – Sianogenik pada Rebung. Laporan Penelitian. UGM.

Manley. 2000. Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry. Washington: CRC Press.

Meilgaard, M.; Civille; and Carr. 1999. Sensory Evaluation Techniques. 3rd edition. CRC Press. Washington, D.C.

Nagrals S. D., Dr. Hemant Hajare, Pankaj R. Modak. 2012. International Journal of Engineering Research and Applications (IJERA) Vol. 2, pp.001-005.

Ngasifudin. 2006. Penentuan Efisiensi Pemisahan Sianida pada Pengolahan Umbi Gadung (*Dioscorea hispida*). Seminar Nasional II SDM Teknologi Nuklir. Yogyakarta.

Nwokolo E., J. Smartt. 1996. Food and Feed From Legumes and Oilseeds. Chapman and Hall. Hal. 76

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.

Pangastuti H.P., S. Triwibowo. 1996. Proses Pembuatan Tempe Kedelai: III. Analisis Mikrobiologi. Cermin Dunia Kedokteran No. 109.

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

Parker, Tom. 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.*

Potter, Norman N. 1997. *Food Science.* CBS Publisher and Distributors. New Delhi, India.

Pratiwi, E dan Haslina. 1996. Manfaat Tempe Bagi Gizi dan Kesehatan Manusia. *Majalah Ilmiah Vol III No 4 ISSN 0854-736x.* Universitas Semarang.

Retnaningsih, Darmono, Widianarko B., dan Muis S.F. 2013. Peningkatan Aktivitas Antioksidan Superoksida Dismutase pada Tikus Hiperglikemi dengan Asupan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian.* Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Riyadi, S.H. 2010. Pengurangan Kadar Sianida dan Tannin dalam Proses Pembuatan Tepung Mangrove *Avicenna marina*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jatim. Surabaya.

Rosenthal, A. (1999). *Food Texture, Measurement and Perception.* Aspen Publishers Gaithersburg, Mayland.

Rusmin dan Ko. 1974. Rice-Grown *Rhizopus oligosporus* Inoculum for Tempeh Fermentation. *Laboratorium Mikrobiologi, Institut Teknologi Bandung, Bandung, Indonesia,* vol 28 no 3.

Saloko, S.; I. W.S. Yasa dan B.R. Handayani. 1997. Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensi Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan.* Halaman 308-325.

Sarwono, B. 1996. *Membuat Tempe dan Oncom.* Penerbit Swadaya. Jakarta.

Salunkhe, D.K. dan S.S. Kadam. 1989. *Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization.* Volume I. CRC Press Inc, Florida.

Soedarmadji, S & B. Haryono. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty Bekerjasama dengan PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Standar Nasional Indonesia. 1992. *Tempe Kedelai.* SNI 01-3144-1992. Dewan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.

Steinkraus K. H. 1983. Indonesian Tempeh and Related Fermentation. Dalam : *Handbook of Indigenous Fermented Foods,* ed. K.H., Steinkraus dkk. Marcel-Dekker Inc., NY. Hal 1-94.

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

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.

Sutarmi, T. 1987. Botani umum 2. Angkasa, Bandung.

Sutrisno, K. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Syarief, R; J. Hermanianto; P. Hariyadi; S. Wiraatmadja; Suliantari; Dahrulsyah; N. E. Suyatna; Y. P. Saragih; J. H. Arisasmita; I. Kuswardani; dan M. Astuti. 1999. Wacana Tempe Indonesia. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

Tejasari. 2003. Nilai Gizi Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Tintus, L. 2008. Dosis Efektif Kombinasi Natrium Tiosulfat dan Natrium Nitrit sebagai Antidot Keracunan Sianida Akut pada Mencit Jantan Galur Swiss. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Widianarko B., Rika P. dan Retnaningsih. 2002. *Tempe, Makanan Populer dan Bergizi Tinggi*. Seri Iptek Pangan Volume I : Teknologi, Produk, Nutrisi, dan Keamanan Pangan. Jurusan Teknologi pangan. Unika Soegijapranata. Semarang.

Widianarko B., Rika P. Soedarini. 2003. *Menuai Polong, Sebuah Pengalaman Advokasi Keragaman Hayati*. Grasindo. 2003

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

Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yanti. (2013). *Baking Soda dan Baking Powder Bisa Saling Menggantikan*. <http://www.okefood.com/read/2013/07/09/304/834066/apakah-baking-soda-baking-powder-bisa-saling-menggantikan>

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