

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Anita dan N.P. Ika. 2010. Pembuatan Maltodekstrin dengan Proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim Amilase. Skripsi Teknik Kimia Undip. Semarang
- AOAC. 2005. Official Method of The Association of Official Analytical Chemist. 12<sup>th</sup> Edition. Vol II. AOAC International. USA.
- Astuti, N.P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Avianita, A. 1996. Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-sifat Bakso Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Badan Litbang, Departemen Pertanian RI 2004. *Rencana Strategis Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian 2005 - 2009*. Jakarta: Badan Litbang, Departemen Pertanian RI.
- Cahyadi W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung
- Chen.; Yueh-Huey; and J. Yaung. 2002. Alka Seltzer Fizzing-Determination of Percent by Mass of  $\text{NaHCO}_3$  in Alka Seltzer Tablets. *Journal of Chemical Education* Vol.79 No. 7.
- Doss,A and V.Vadivel. 2011. Nutritional Evaluation of Wild Jack Bean (*Canavalia ensiformis* DC) Seeds in Different Locations of South India. *World Applied Sciences Journal* 13 (7): 1606-1612, 2011. IDOSI Publications
- 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.
- Handajani,S; Supriyono; E. Triharyanto; S. Marwanti; I. Astuti dan B. Pujiasmanto. 1996. Pengembangan Budidaya dan Pengolahan Hasil Kacang-kacangan sebagai Usaha Produktif Wanita di Lahan Kering Daerah Tangkapan Hujan Waduk Kedung Ombo. *Artikel Hasil Penelitian HB II/3*. Pusat Studi Wanita Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Haryanto, B. dan P. Pangloli. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Hasrati, E dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus Carpio Linn*) Terhadap Tekstur Dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. Vol 7 ,Nomor I, Juli 2011. p 24-40.

- Indrarmono, T.P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es Yang Ditambahkan Ke Dalam Adonan Terhadap Sifat Psikokimia Bakso Sapi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika; Bambang; P. Hastuti; dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kementerian Pertanian RI dan Kementerian Kesehatan RI. 2010. Telur Sumber Makanan Bergizi. *Booklet*. Jakarta
- Komariah, N.U dan E.N. Hendrarti. 2005. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih Sebagai Campuran Bahan Dasar. ITB. Bogor.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kurniawan, AB.; A.N.Al--Baarri ;Kusrahayu.2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karaginan. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 1 No. 2. p 23-27
- Lingga, M.E dan M.M. Rustama. 2004. Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih terhadap Bakteri Gram Negatif dan Gram Positif yang Diisolasi dari Udang Dogol, Udang Lobster dan Udang Rebon. Skripsi Universitas Padjajaran. Sumedang.
- Mayashopa, A.Y; F. Herfianita; A. Sutrisno. 2015. Aplikasi Enzim Transglutaminase Pada Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1145-1151.
- Mudambi, S.R; Rao.S.M; Rajagopal.M.V. 2006. *Food Science*. New Age International Publishers. New Delhi.
- Munip, A. 2001. Potensi Tanaman Koro Pedang (*Canavalis sp*) dalam Upaya Meningkatkan Kegiatan Agribisnis. Simposium Nasional Perhimpunan Ilmu Permuliaan Tanaman Indonesia. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan B. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Hasil Hewani I*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurcholis, M. 2013. Praktikum Analisa Pangan – Analisa Lemak dan Minyak .(Online). <http://mnurcholis.lecture.ub.ac.id/azg/>. Diakses tanggal 14 April 2015.
- Pramuditya,G; S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan

Terhadap Tekstur Bakso. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya Malang.

Purnomo, H. and D. Rahardiyana. 2008. Indonesian Traditional Meatball. Review Article. Int. Food Res. J. 15:101-108.

Purwoko, T. Dan N.S. Handayani. 2007. Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus orizae* dan *Rhizopus oligosporus*. Biodiversitas Volume 8 Nomor 2 Halaman: 223-227

Puspitasari, F.P. 2014. Pengaruh Perebusan Dengan Abu Sekam dan Waktu Perendaman dengan Soda Kue terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L.) DC). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata. Semarang

Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Malang.

Rahardiyana, D. 2004. Bakso (*Traditional Indonesian Meatball*) Properties with Post Mortem Condition and Frozen Storage. The Interdepartmental Program of Animal and Dairy Sciences. Thesis. Brawijaya University.

Retnaningsih, C; A. Sunjaya; Sumardi. 2014. Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.]DC) Ditinjau Dari Sifat Fisik dan Kimia. Seri Kajian Ilmiah. Vol 5 No. 2, p 123-130.

Rokhmah, L.N. 2008. Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna Pruriens*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.

Rosenthal, A. 1999. Food Texture, Measurement and Perception. Aspen Publishers Gaithersburg. Maryland.

Rust, L.O., G.L. Vail, J.A. Phillips, R.M. Griswold and M.M. Justin. 1973. *Foods*. Houghton Mifflin Company: Boston

Sanjaya, E.A. 2010. Evaluasi Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Sianida pada Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.]DC) Selama Proses Pembuatan Tempe. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata. Semarang

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

Setiono. 1992. Kualitas Fisik dan Komposisi Kimia Bakso Daging Sapi, Ayam, dan Kombinasinya dengan Variasi Aras Sodium Tripolyphospat, Skim Milk, dan Asam Askorbat. Skripsi *Fakultas Peternakan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Setyaningsih, D; Apriyantono,A; Sari,M.A. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.IPB Press.
- Sucianti, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan Hcn Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia Ensiformis L*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanuddin Makassar.
- Sudarmadji, S., 1996. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Sudiono. 2010. Penggunaan  $\text{Na}_2\text{HCO}_3$  untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. Universitas Widyagama Malang
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan NaCl dan natrium tripolyfosfat terhadap perbaikan mutu. *Disertasi*. Program Pasca Sarjana. IPB, Bogor.
- Swadaya,T.P. 1999. Karet Strategi Pemasaran Tahun 2000 Budidaya dan Pengolahan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syarief R, Irawati A. 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Syarief, R; J. Hermanianto; P. Hariyadi; S. Wiraatmadja; Suliantari; Dahrulsyah; N.E. Suyatna; Y.P. Saragih; J.H. Arisasmitha; I. Kuswardani dan M.Astuti. 1999. Wacana Tempe Indonesia. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Tarwotjo CS. 1998. Dasar-dasar Gizi Kuliner. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wahjuningsih, S.B. dan Wyati.S. 2013. Pemanfaatan Koro Pedang pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya.Riptek Vol. 7, No 2, Hal 1-10
- Widianarko, B; Rika Pratiwi; Soedarini, Rossana Dewi; Sri Wahyuningsih; dan Nunik Sulistiyani. 2003. Menuai Polong, Sebuah Pengalaman Advokasi Keragaman Hayati. Gramedia Widiasarana.
- Wijayanti, D.A.; A. Hintono dan Y.B. Pramono. 2013. Kadar Protein dan Keempukan *Nugget* Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2. No. 1. p 295 – 300
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Windrati; W. Siti; A. Nafi; dan P.D. Augustine. 2010. Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis L*). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember