

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2007). Susu Kedelai Juga Bisa Cegah Osteoporosis. <http://cookingclub.sharp-indonesia.com/upublic/articles/article.asppedang?page=3&id=5>.
- Anonim. (2008a). Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Bedhog (*Canavalia sp.*). Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Anonim. (2008b). Racun Alami Pada Tanaman Pangan.
- Anonim. (2008c). *Cyanide Poisoning Lethal Dose*.
- Anonim. (2009a). *Plants Profile : Canavalia Ensiformis*. <http://plants.usda.gov/java/profile?symbol=CAEN4>
- Anonim. (2009b). Tempe dan Proses Pembuatannya.
- Arinanti, M; Y. Marsono, dan Z. Noor. (2006). Aktivitas Antioksidan Pada Berbagai Jenis Kacang. Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Sekolah Pascaasrjana Universitas Gadjah Mada.
- Astuti. (1995). Sejarah Perkembangan Tempe. Di dalam Prosiding Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta.
- Astuti, M; Andreanyta Meliala; Fabien S. Dalais, and Mark L. Wahlqvist. (2000). *Tempe, A Nutritious and Healthy Food from Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr (2000) 9(4): 322–325
- Brand-Williams W; M. E. Cuvelier, and C. Berset. (1995). *Use of A Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity*. Lebensm Wiss. Technol 28:25-30.
- Chang, S. K. C. (2002). *Isoflavones Form Soybeans and Soyfoods*. Di dalam *Functional Food Biochemical and Processing Aspects*. Volume 2. Ed. Chi, J; G. Mazza; and M. L. Magner. CRC Press LLC.
- Chang, S. S; B. Ostric-Matijasevic; O.A.L. Hsieh, and C. L. Huang. (1977). *Natural Antioxidant from Rosemary and Sage*. JOFC no. 42. pg 1102-1106.
- Gabriel, O. A. R, and Akharaiyi. C.F. (2007). *Effect of Spontaneous Fermentation on The Chemical Composition of Thermally Treated Jack Bean (Canavalia ensiformis L. )*. International Journal of Biological Chemistry 1 (2): 91-97.
- Gordon, M. H. (1990). *The Mechanism of Antioxidants Action in Vitro*. Di dalam B.J.F. Hudsson, editor. *Food Antioxidants*. Elsevier Applied Science, London.

Handajani, S; Dian Rachmawanti A, dan Dian Sri Pramita. (2008). Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal Dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta.

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

Heinrich, M; J. Barnes; S. Gibbons, and E. M. Williamson. (2004). *Fundamentals of Pharmacognocoy and Phytotheraphy*. Churchill Livingston. Edinburgh.

Hernani, dan Rahardjo, M. (2006). Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Karyadi, E. (2006). Antioksidan Resep Sehat dan Umur Panjang. <http://www.kompas.com/kirim-berita/print.cfr?nnum=88961>.

Kay, E. Daisy. (1979). *Food Legumes*. Tropical Products Institute. 56/62 Gray's Inn Road London.

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

Kochar, S. P, and B. Rossell. (1990). *Detection Estimation and Evaluation of Antioxidants in Food System*. Di dalam : B.J.F. Hudson. editor. *Food Antioxidants*. Elvisier Applied Science. London.

Lee, K, and T. Shibamoto. (2000). *Antioxidants Properties of Aroma Compound Isolated from Soybean and Mung beans*. Journal Agricultural Food Chemistry. Vol.48.no 9 page 4290-4293.

Makfoeld, D. (1989). Kajian tentang Glukosida - Sianogenik pada Rebung. Laporan Penelitian. UGM. Yogyakarta.

Pangastuti, H. P, dan Sitoresmi Triwibowo. (1996). Penelitian Proses Pembuatan Tempe Kedelai : I Pengaruh Lama Perendaman, Perebusan, dan Pengukusan Terhadap Kandungan Asam Fitat dalam Tempe Kedelai. <http://www.kalbe.co.id/files/cdk/files/17ProsesPembuatanTempe107.pdf/17ProsesPembuatanTempe107.html>.

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*.

Pokorny, J; Nedyalka Yanishlieva, and Michael Gordon. (2001). *Antioxidant In Food : Practical Application*. Woodhead Publishing Ltd, CRC Press.

Prakash, A; F. Rigelhof, and E. Miller. (2001). *Antioxidant Activity*. Heart of Giant Resource Vol 19, No 2. Minnesota.

Pratt, D. E. (1992). *Natural Antioxidants From Plant Material*. Di dalam : M.T. Huang. C.T. Ho. dan C. Y. Lee. editor. *Phenolic Compounds In Food And Their Effect On Health H.American Society*. Washington DC.

Prosiding Simposium Nasional. (1995). Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta

Santoso, U; Ellik Setyaningsih, dan Muhammad Nur Cahyanto. (2006). Pengaruh Pemanasan pada Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beberapa Varietas Ui Jalar (*Ipomea batatas L.*). *Agritech*. Vol. 26, No. 4, Th. 2006.

Sarastani, D; S. S. Soekarto; T. R. Muchtadi; D. Fardiaz, dan A. Apriyantono. (2000). Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* vol.13 no. 2 hal 149-156.

Shahidi, F, dan P. K. J. P. D. Wanasundara. (1997). *Cyanogenic Glycosides of Flaxseeds*. *Department of Biochemistry*, Memorial University of Newfoundland, St. John's, Newfoundland A1B 3X9. Canada.

Sofia. (2006). Antioksidan dan Radikal Bebas. <http://www.cham-is-try.orj/?sectart>.

Suryo, I; Mochmad Adnan, dan Djoko Wibowo. (1989) Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Ketumbar (*Coriandrum sativum L.*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian UGM.

Sutrisno, D; Nur Anisah, dan Yustina Andwi Ari S. (1993). Perebusan Kara Benguk (*Mucuna puriens*) dan Perlemahan Pengaruh Toksiknya Terhadap Struktur Kelenjar Tiroid Tikus Putih. *Berita Kedokteran Masyarakat IX (1&2)*. Laboratorium Histologi Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada.

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 Manggala. Surabaya

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

Wedhastri, S. (---). Penurunan Kadar Glukosida Sianogenik Biji Koro Benguk (*Mucuna puriens, D. C.*). Oleh Aktivitas Fermentasi *Aspergillus Oryzae, A. Sojae, Rhizopus Oligosporus* dan *R. oryzae*.

Widianarko, B; Rika Pratiwi; Soedarini; Rossana Dewi; Sri Wahyuningsih, dan Nunik Sulistiyani. (2003). Menuai Polong. PT Grasindo. Jakarta.

Winarno, F. G; S. Fardiaz, and D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta.