

6. DAFTAR PUSTAKA

Anggraeni. (2003). Aplikasi Inulin Pada *Low Fat* Es Krim Sebagai Diversifikasi Pangan Prebiotik. <http://staff.uny.ac.id>. Diakses 3 Mei 2014.

Almasyhuri, Heru dan Dewi. (1990). Kandungan Asam Fitat dan Tanin Dalam Kacang-Kacangan Yang Dibuat Tempe. Kelompok Program Penelitian Eksplorasi Potensi Gizi. Puslitbang Gizi. Bogor.

Arbuckle, W. S. (1986). *Ice Cream*. The Avi Publishing Company, Inc. London.

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

Astawan, M. dan Astawan, M. W. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. CV Akademika Pressindo. Jakarta.

Astuti, M., Hardiman dan Soeyitno. (1982). Laporan Penelitian Pembuatan Tepung Tempe. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Astuti, Mary M. A., Dalais, F. S., Whalqvist, M. L. (2000). *Tempe, a Nutritious and Healthy Food From Indonesian; review article*. Asia Pasific J Clin Nutr. 9(4) : 322 – 325.

Astuti. (1995). Memperbaiki Kualitas Tempe. Buletin Pangan VI (22) : 15 -19.

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

Bennioin, M. dan O. Hughes. (1975). *Introductory Food*. Macmillan. Publishing Co. Inc. New York.

Brand-Williams, V., M. E. Cuvelier, dan C. Berset. (1995). *Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity*. Lebensm-wiss and Technologie Food Science and Technology Vol 28 : 25 -30.

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. (1987). Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

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

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

Diah, Kinanthi. C., Testi Kurnia, F., Widhi, C., Winantri. (2009). *Teknologi Legum dan Serealia Potensi dan Pemanfaatan Kacang Gude (Cajanus cajan (L) Mill sp)*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Donatus dan Makhfoeld. (1992). *Toksin Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

Doss, A.; M., Pugalenth; V. G., Vadivel; G., Subhashini, dan R., Anitha Subash. (2011). *Effects of processing technique on the nutritional composition and antinutrients content of under-utilized food legume Canavalia ensiformis L.DC*. India. International Food Research Journal 18(3): 965-970.

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.

Estiasih, T dan Kurniawan, D. A. (2006). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Umbi Ginseng Jawa (Talinum triangulare Wild)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XVII no. 3.

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

Farrow, J. dan S. Lewis. (2000). *Ice Cream and Iced Desserts*. Lorenz Books. Annes Publishing. Columbia.

Fitri, V. (2007). *Senyawa Antinutrisi Pada Kacang Babi (Vicia faba) dan Kacang gude (Cajanus cajan) Serta Cara Inaktivasinya*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.

Filiyanti, I., D. R. Affandi, dan B. S. Amanto. (2013). *Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 2 No. 2.

Ginting, E. (2010). *Produk Olahan Kedelai*. Balai Penelitian kacang-Kacangan dan Umbi Umbian. Malang.

Goff, H.D. dan R.W., Hartel. (2013). *Ice Cream*. Springer Science Business Media. New York.

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

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.

Handajani, S. (2001). *Indogenous mucuna tempe as functional food*. Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition 10(3) : 222-225.

Hartoyo, T. 2000. Teknologi Pangan Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya. Trubus Agri Sarana. Jakarta.

Haryoto. (2000). Teknologi Tepat Guna : Tempe Benguk. Kanisius. Yogyakarta.

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

Herlambang. I., W. J. Harper dan B. W. Tharp. (2011). *Effect of stabilizer on fat agglomeration and melting resistance in ice cream*. [http : //www.spingerlink.com](http://www.spingerlink.com). Diakses tanggal 13 Desember 2013.

Herschdoerfer, S. M. (1986). *Quality Control in The Food Industry*. Vol. 3. Academic Press. Toronto.

Hidayat, N. dan Suparlan. (1997). Pengaruh Jenis Kultur dan Substrat Terhadap Kualitas Tepung Inokulum Tempe. Habitat Volume 8 No. 100 September 1997 ISSN : 0853-5167.

Hyvonen, L., M. Liana., H. Tuorila dan G. Dijksterhuist. (2003). *Perceprion of Melting Rate and Flavour Release of Oce Cream Containing Different Types and Contents of Fat*. Journal Dairy Sciences 86:1130-1138.

Jamshidi1, M.; N. Hamdami; Sh., Dokhani and J. Keramat. (2012). *Single- and Multi-Objective Optimization of Low Fat Ice-Cream Formulation, Based on Genetic Algorithms*. Journal Agr. Sci. Tech. Vol. 14: 1285-1296.

Jeremiah, C. E. (1995). *Freezing Effects on Food Quality*. Marcel Dekker, Inc. New York.

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

Karuniawan, A. dan Ismail, A. (2007). Diversitas Genetik Plasma Nutfah Kacang Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Berdasarkan Karakter Morfologi Bunga dan Daun. Zuriat, Vol. 18, No. 2, Juli-Desember 2007.

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

Kurniawan, Ruth Agustin. (2005). Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Nabati yang Berbasis Tempe. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.

Lewis. (1987). *Kimia Fisika Jilid 2*. Erlangga. Jakarta.

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

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

Marimuthu, M. and P. Gurumoorthi. (2013). *Physicochemical and functional properties of starches from Indian Jack bean (*Canavalia ensiformis*), an underutilized wild food legume*. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research, 2013, 5(1):221-225.

Marshall, R., H. D. Goff, dan R. W. Hartel. (2003). *Ice Cream*. Kluwer Academic Press. New York.

Miliauskas G., P. R. Venskutonis, dan T. A. Van Beek. (2003). *Screening of Radical Scavenging Activity of Some Medicinal and Aromatic Plant Extracts*. Food Chemistry Vol 85 : 231-237.

Molyneux, P. (2004). *The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. J. Sci. Technol Vol 26 (2) : 211-219.

Muse, M. R. & Hartel, R. W. (2004). *Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness*. American Dairy Science Association. J. Dairy Sci. 87:1-10.

Naik, G. H., K. I. Priyadarsini, J. G. Satav, M. M. Banavalikar, D. P. Sohoni, M. K. Biyani, dan H. Mohan. (2003). *Comparative Antioxidant Activity of Individual Herbal Components Used In Ayurvedic Medicine*. *Phytochemistry* Vol 63 (1) : 97 – 104.

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

Nout, M.J.R dan Kiers, J.L. (2005). *A Review : Tempe Fermentation, Innovation and Functionality: Update Info the third Millenium*. Journal of Applied Microbiology, 98,789-805.

Olson, R. M dan S. J. Wright. (1993). *Dasar-Dasar Mekanika Fluida Teknik*. 5th ed. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Oksilia., Syafutri., dan Lidiasari. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri dan Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XXIII No. 1 Tahun 2012. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.

Padaga., Masdian., Sawitri, dan Manik. (2005). *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

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, Tom. M. S. (1997). *Public Health Goal for Cyanide in Drinking Water, Pesticide and Environmental Toxicology Section Office of Environmental Health Hazard Assesment California Environmental Protection Agency*.

Patumpai, Wai. Pornpimol Muangthai, Pakatheera Upajak, Penprapa Suwunna. (2009). *Development of healthy soy sauce from pigeon pea and soybean*. As. J. Food Ag-Ind. 2(03), 291-301. Thailand.

Popov-Raljić., Mastilović, J.S., Lalić-Petronijević, J. G., Kevresan, Z. S., Demin, M. A. (2013). *Sensory and Color Properties of Dietary Cookies With Different Fiber Sources During 180 days of Storage*. *Hem. Ind.* 67 (1) : 123-134

Potter, N. N dan J. H. Hotchkiss. (1995). *Food Science*. 5th ed. CBS Publisher and Distribution. New Delhi.

Prindiville, E. A., R. T. Marshall dan H. Heymann. (2000). *Effect of Milk Fat, Cocoa Butter and Whey Protein Fat Replacers of The Sensory Properties of Low fat and Nonfat Chocolate Ice Cream*. *Journal of Dairy Science* 83 : 2216-2223.

Purwoko, T. (2004). Kandungan Isoflavon Aglikon Pada Tempe Hasil Fermentasi *Rhizopus mikrosporus* var. *oligosporus*; Pengaruh Perendaman. *Biosmart* 6(2). Oktober 2004. Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta.

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

Reid, R. C. (1991). *The Properties of Gases and Liquids*. Mc Graw Hill, Inc. USA.

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* Vol.33 No. 2, Mei 2013.

Rukmana. R. (1999). *Kacang Gude Budi Daya dan Penanganan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.

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

Sakurai, K., S. Kokubo, K. Hakamata, M. Tomita, dan S. Yoshida. (1996). *Effect of Production Conditions on Ice Cream Melting Resistance and Hardness*. *Milchwissenschaft*. 51(8) : 451 – 454.

Salunkhe, D. K. dan S. S. Kadam. (1989). *CRC Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry Processing Technology and Utilization*. Vol II. CRC Press, Inc. Bota Raton, Florida.

Salunkhe, D. K. dan S.S. Deshpande. (1991). *Food of Plant Origin*. Van Nostrand Reinhold. New York.

Samsudin. (1995). Perananan Makanan Tradisional Dalam Tumbuh Kembang Bayi dan Anak, dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Penerbit Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Jakarta.

Santoso, 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Fakultas Pertanian Universitas Widyagama. Malang.

Sari, P., F. Agustina, M. Komar, Unus, M. Fauzi dan T. Lindriati. (2005). Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin Dari Kulit Buah Duwet. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XVI No.2.

Sarwono, B. (1996). *Membuat Tempe dan Oncom*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.

Schmidt, K. A *et al.*, (2000). *Rheological Properties of Ice Cream and Frzen Ice Cream Containing Fat and Fat Replacer*. Kerry Foods, Inc. Manhattan.

Schmidt, K.A. (2004). *Food Processing: Principles and Applications*. Blackwell Publishing. USA.

Setianawati, H. N: B. Setiawan dan L. N. Yulianti. (2002). Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil dalam Pembuatan Velva Kweni (*Mangifera odorata Griff*) dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan. *Media Gizi dan Keluarga*.

Shahidi, F. dan C. Tang Ho. (1999). *Phytochemicals and Phytopharmaceuticals*. AOCS Press. Illinois.

Shurtleff W., dan A. Aoyagi. (1979). *The Book of Tempeh Professional Edition*. Harper and Row Publishers. New York.

Shurtleff, W. dan A. Aoyagi. (1984). *Tofu and Soymilk Production*, 2nd Edition. Soyfoods Center Lafayette. California.

Siregar, E. dan Djamil. (1994). Anti Uji Kapang Ekstrak Tempe Terhadap Pertumbuhan Kapang *Fusarium graminearum* dan *Fusarium avenaceum*. Dalam Prosiding Pertemuan

Suprayitno, E, H, Kartikaningsih, dan S. Rahayu. (2001). Pembuatan Es Krim Dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dan *Sargassum sp.* Jurnal Makanan Tradisional Indonesia. Vol. 1 No. 3. Ilmiah Tahunan PERMI "Peranan Mikrobiologi Dalam Industri Pangan". PERMI Bogor. Bogor.

Smith, A. K. dan Circle, S.J. (1972). *Soybeans Chemistry and Technology*. The Avi Publ. Co. Inc, Wesport, Connecticut.

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

Sofia, D. (2006). Antioksidan dan Radikal Bebas. <http://www.chem-is-try.org/?sectart>. Diakses pada 2 Mei 2014.

Standar Nasional Indonesia. (1995). Es Krim. SNI 01-3713-1995. Dewan Standardisasi Nasional –DSN.

Suciati, Andi. (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.

Sumarsono dan Marry Astuti. (1983). Aspek-Aspek Penggunaan Tepung Tempe. Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Supriyono. (2003). Cara Pembuatan Tempe. Trubus Agriwidya. Jakarta.

Sutarmi, T. (1987). Botani Umum 2. Angkasa. Bandung.

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

Tharp, B. W. (1998). *Techniques and Practices for the Effective Use of Sensory Evaluation in Ice Cream Quality Control Programs*. Proceedings of Inter-Eis 97 November Conference. Germany.

Toma, A., Omary, M. B., Marquart, L. E., Arndt, E. A., Rosentrater, K. A., Burns-Whitmore, B., Kessler, L., Hwan, K., Sandoval, A., and Sung, A. (2009). *Children's Acceptance, Nutritional, and Instrumental Evaluations of Whole Grain and Soluble Fiber Enriched Foods*. *Journal of Food Science*. 74(5) : H139-H146

Tranggono, Sutardi, dan Kuswijayanto, B. (1992). Aktivitas Tripsin Inhibitor Selama Proses Pembuatan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) dan Gude (*Cajanus cajan*). Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Warisno dan Kres Dahana. (2010). Meraup Untung dari Olahan Kedelai. PT Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan.

Widianarko, B; R. Pratiwi; Soedarini; R. Dewi; S. Wahyuningsih, dan N. Sulistyani. (2003). Menuai Polong. PT Grasindo. Jakarta.

Wijana, S;U. Effendi dan E. Setiati. (2001). Optimasi Penambahan Buah Alpukat Pada Es Krim Santan Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 2 No. 1 April 2001:87-91.

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

Winarno, F.G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

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

Winarno, FG. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakartakusumah. (2001). *Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

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

Zuhra, Fatimah C.; Juliati Br. Tarigan; Herlince Sitohang. (2008). Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr). *Jurnal Biologi Sumatera* halaman 7-10.