

DAFTAR PUSTAKA

- Ari, F. K., H. Ahmad dan S. Soekarno. 2015. Modifikasi mesin pengupas kulit ari kacang tanah (*Arachis hypogaea* l.) sistem *double roll*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1 (1):1-6.
- Budi, S. Wahjuningsih dan WyatiSaddewisasi. 2013. Pemanfaatan koro pedang pada aplikasi produk pangan dan analisis ekonominya. *Jurnal Riptek*. 7(2) : 1-10.
- Cindy. 2015. Pengaruh Perlakuan Garam-Garam kalsium (Ca(OH)_2 , CaCO_3 , CaCl_2 , CaO) terhadap Penurunan Kadar HCN Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dakornas. 2012. Pengembangan Koro Pedang di Jawa Tengah di Fakultas Peternakan dan Pertanian Undip. *Seminar*. Semarang. 26 November 2012.
- Doss, A., M. Pugalenth, and V. Vadivel. 2011. Nutritional Evaluation of Wild Jack Bean (*Canavalia Ensiformis*) Seeds in Different Locations of South India. *Word Applied Sciences Journal* 13(7): 1606-1612.
- Ekanayake, S., Jansz, E. R. and Nair, B. M. 2004. Literature Review of and Underutilized Legume : *Canavalia gladiata* L. *Plant Foods for Human Nutrition* 55 (4) : 305-321.
- Estiasih, Tety dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Gusti, J. 2008. *Pengaruh Penambahan Surfaktan Pada Sintesis Senyawa Kalsium Fosfat Melalui Metode Pengendapan*. Padang. Universitas Andalas.
- Gustiningsih, D. Dan D. Andrayani. 2011. Potensi koro pedang (*canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Adenanthera pavonina*) sebagai alternatif substitusi bahan baku. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Kartasapoetra. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Jakarta. Rineka Cipta.
- Kirk and Othmer. 1982. *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*. Vol. 17. John Wiley and Sons, Inc., Canada.
- Lisa M. Maharaja. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lisinska, G. and W. Leszczynski. 1989. *Potatoes Science and Technology*. TheUniversity Press (Belfast), Northern Ireland. 205 pp

- Lukman, M., Yudyanto., dan Hartatiek. 2012. Sintesis Biomaterial Komposit CaO-SiO₂ Berbasis Material Alam (Batuan Kapur Dan Pasir Kuarsa) Dengan Variasi Suhu Pemanasan Dan Pengaruhnya Terhadap Porositas, Kekerasan Dan Mikrostruktur. *Journal Sains* 2 (1). Malang: UM.
- Maradja, M. 1976. *Kacang-kacangan*. PT. Karya Nusantara. Jakarta.
- Misbach, S. 2017. *Diskusi pribadi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Mohamed, R., E.A. Abou-Arab, A.Y. Gibriel, N.M.H. Rasmy, F.M. Abu Salem. 2011. Effect of Legume Processing Treatments Individually or In Combination on Their Phytic Acid Content. *African Journal of Food Science and Technology* 2(2) : 036-046.
- Muchtadi *et al.* 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. PAU IPB. Bogor.
- Newman, CW., Roth, NR., and Lockerman, RH. 1987. Protein quality of chickpea (*Cicer ariterium L.*) *Nutr. Rep. Int.* 36: 1-5.
- Nofrianti, R. 2013. Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (1).
- Nurul, I. 2009. Perubahan pada Bahan Pangan saat Blanching. (*On-line*). <http://dunia-mikro.blogspot.com/.../perubahan-pada-bahan-pangan-saat.html> diakses tanggal 26 Juli 2017.
- Pambayun, R. 2000. Hydro Cianic Acid and Organoleptic Test on Gadung InstantRice from Various Methods of Detoxification. *Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan, Surabaya*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Pudjihastuti. 2010. Pengembangan proses inovatif kombinasi reaksi hidrolisis asam dan reaksi photokimia UV untuk produksi pati termodifikasi dari tapioka. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Bahan Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Purwanti, D. E. 2005. Pemanfaatan pati jagung (*corn starch*) dan protein jagung (*corn gluten meal*) dalam pembuatan *snack* mie jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putri, A. 2011. Makanan Ringan Ekstrudat. (*Online*) *Repository*. usu.ac.id/bitstream/123456789/ekstrudat/25614/chapter%2011.pdf diakses tanggal 14 Februari 2017.
- Santosa, H. dan Yuliati. 2015. Alat Pengupas Kulit Ari Kacang Koro Pedang Secara Elektrik Mekanik Untuk Peningkatan Pengolahan Pasca Panen

- Petani Pinggir Hutan Di Kecamatan Modo Lamongan. *Simposium Nasional RAPI*. Fakultas Teknik. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Sinaga, R.M. 1987. Sifat-sifat dasar beberapa varietas kentang (*Solanum tuberosum* L.) sebagai bahan industri pangan. *Tesis*. Magister Sains, Fakultas Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Solihat,A. 2015. Makalah Mesin Peralatan Industri Pangan "Peeling". (*on-line*). <http://laporannurainisolihat.blogspot.co.id/2015/02/makalah-mesin-peralatan-industri-pangan.html> diakses pada Juli 2017.
- Sudarmadji, S., B. Haryanto dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Jurnal Agrika* 4(1): 48-53.
- Sulistyowati, A. 2004. *Membuat Kripik Buah dan Sayur*. Puspa Swara, Anggota IKAPI. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Widharto, S. 1999. *Karat dan Pencegahannya*. Pradnya Paramita. Jakarta.