

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, 2000. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kadar Protein, Sifat Fisik dan Organoleptik Tiwul Instan. *Jurnal Litbang*. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Andoko, A. dan Parjimo. 2007 *Budi Daya Ubi kayu: Ubi Jalar*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Andrarini. 2004. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Tiwul di Pedesaan dan Perkotaan di Kabupaten Gunung Kidul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Anonim, 2012. *Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (Canavalia Sp.)*. Balai penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Ubi-umbian. IPB, Bogor.
- Asgar, A., dan Musaddad. 2008. Pengaruh Media, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan terhadap Mutu Lobak Kering. *J.Hort*. 18(1):87-94.
- Astawan, M. 2004. *Kacang Hijau: Antioksidan yang Membantu Kesuburan Pria*. Tabloid Senior. No.238, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Tanaman Ubi kayu Seluruh Provinsi Indonesia Tahun 2013*. (On-line). <http://www.bps.go.id> diakses pada 14 Maret 2015.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia untuk Tepung Singkong*. (SNI 01-2997-1992). BSN, Jakarta.
- Barret, M.D. dan S.D. Damardjati. 1984. *Peningkatan Mutu Hasil Ubi Kayu di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi, Jakarta.
- Doss, A, M. Pugalenthi, and V. Vadivel. 2011. Effect of Processing Technique On The Nutritional Composition and Antinutrients Content of Under Utilized Food Legume *Canavalia ensiformis* L.DC. *International Food Research Journal* 18(5): 965-970.
- Efendy, P. 2010. Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dari Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz) Varietas Malang-I Dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi. *Skripsi*. UNS, Surakarta.
- Elly. 2013. *Ternyata Boraks = Bleng*. (On-line). http://ellyromdliyana.blogspot.com/2013_02_01archive.html diakses pada 20 Agustus 2015.

- Fitriasari, R. 2010. Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro *Skripsi*. UNS, Surakarta.
- Gunawan. 2004. *Borax = Pijer = Obat Gendar = Bleng. (On-line)*
<http://bengkelbakso.com/2011/10/borax-pijer-obat-gendar-bleng-cetitet.html> diakses pada 15 Agustus 2015.
- Gustiningsih D., dan Andrayani. 2011. Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Adhenaanthera povonina*) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe. *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Heriyanto, N., Prasetiawati dan Antarlina. 2001. Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 20(2):45-53.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Maesen, V. dan S. Somaatmadja S. 1993. *Proses Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Nurani, S. dan Sudarminto. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 50-58.
- Nursalim, Y. dan Razali. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Ovitasari, D., Marlinda F., Vivi M. 2012. *Waspada! Boraks dalam Makananmu*. Politeknik Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Prabawati, S., Nur R., dan Suismono. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta.
- Purnawijayanti, H. 2009. *Mie Sehat*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Rismayani. 2007. *Usaha Tani dan Pemasaran Hasil Pertanian*. USU-Press, Medan.
- Rusydi, M. R. M., Noraliza C. W., Azrina A. dan Zulhairi A. 2011. Nutritional Change in Germinated Legumes and Rice Varieties. *International Food Research Journal* 18:705-713.
- Satyanti. 2001. Peningkatan Kandungan Tokoferol dan Potensi Antioksidatif Mi Instant dengan Suplementasi Menggunakan Pasta Kecambah Kacang Hijau. *Thesis*. Pascasarjana UGM, Yogyakarta.

- Septiyani, I. 2012. Indeks Glikemik Berbagai Produk Tiwul Berbasis Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) pada Orang Normal. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Soetanto, E. 2008. *Tepung Ubi Kayu dan Olahannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suarni dan Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi sebagai Bahan Pangan Pokok. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*. Makassar. p. 393-398.
- Subagio, A. 2005. *Mocaf: Inovasi & Peluang Baru Agribisnis*. Trubus No.477, Jakarta.
- Subagio, A. 2008. MOCAL: Sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal. *Pangan* 50(17): 92-103.
- Subagio, A, Wiwik W, Yuli W. dan Fikri Fahmi. 2008. *Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok*. SEAFASST Center, IPB. Bogor
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhardi dan Suhardjo. 2006. Teknologi Produksi Tiwul Instan dari Tepung Ubi Kayu Komposit. *Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian BPTP Jawa Timur* 6(9): 52-68.
- Sugito dan Ari H. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia* 8 (2): 147-151.
- Suprpti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan: Pemanfaatan Ubi Kayu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Tandrianto, J., Mintoko, D.K. dan Gunawan, S. 2014. Pengaruh Fermentasi pada pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, terhadap Kandungan Protein. *JURNAL TEKNIK POMITS* 3(2): 143-145.
- Thomas, David J. and William A. Atwell, 1997. *Starches*. Eagen Press. St. Paul, Minnesota, USA.

- Tintus, L. 2008. Dosis Efektif Kombinasi Natrium Tiosulfat dan Natrium Nitrit Sebagai Antidot Keracunan Sianida Akut Pada Mencit Jantan Galur Swiss. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Widyaningsih, T.D., dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Wigati, P. dan Widya D. 2015. Sifat Fisiko Kimia Tepung Ubi Jalar Putih Termodifikasi Perendaman STPP. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 180-192.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windrati, W.S., Ahmad N., dan Puspa D.A. 2010. Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *AGROTEK* 4(1):18-26.

