

DAFTAR PUSTAKA

- Anglemier, A.E. and M. W. Montgomery. 2007. *Amino Acids Peptides and Protein*. Mercil Decker Inc. New York.
- Astawan, M.. 2008. Selai kacang lemak baik. <http://kompas.co.id>. (On-line). Diakses 28 Oktober 2018.
- Ayuningrum, T.N. 2015. Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pendahuluan pada Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Sebagai Substituen Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. *Syarat Mutu Mentega Kacang (Peanut Butter)*. Departemen Perindustrian Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2002. *Ilmu pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Darmawan, E. 2016. Pemanfaatan Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) Sebagai Sumber Protein dan Serat Pada Produk Makanan Stik. *Jurnal Agrotech*. 1: 1-8.
- Dewi, K.H., Meizul, Z. dan Mulad, S. 2012. Kajian Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Nibs Terhadap Mutu Bubuk Coklat. *Agro Industri*. 2 :41-52.
- Dharmawati, L., dan Fero, G.W. 2012. Ekstraksi Minyak Biji Ketapang Sebagai Alternatif Sumber Minyak Nabati. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Diana, N.E. 2016. Pengaruh Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Proksimat, Mineral, dan Kadar Gosipol Tepung Biji Kapas. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 13: 100-107.
- Estiasih, Teti dan Kgs, Ahmaadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fennema, O.R. (ed.). 2008. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gayatri. 2006. *Laporan Pengujian Biji Ketapang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri (Laboratorium Pengujian Limbah dan Lingkungan dan Aneka Komoditi). Semarang.

- Gilang, R., Dian, R.A., dan Dwi I. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2: 38-42
- Gurr MI. 1992. *Role Of Fats In Food And Nutrition*. Applied Science. Elsevier London dan Newyork.
- Hambali, E., A. Suryani dan M. Ihsanur. 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Indarti, E., Arpi., Husna, N.E, dan Budijanto, S. 2008. Optimization of Cocoabutter Expression by Varying Pressure and Time. *Prossiding Nasional Sain and Technology*. Universitas Syah Kuala.
- Indrasti, N. S., 2003. *Pedoman Pengolahan Kacang Tanah*. (On-line). <http://agribisnis.web.id>. Diakses 02 November 2018.
- Jinap, S., W.I. Wan Rosli, A.R. Russly and L.M. Nurdin. 2010. Effect of Roasting Time and Temperature on Volatile Components Profile During nib Roasting of Cocoa Beans (*Theobroma cacao*). *Journal of the Science and Food Agriculture*. 77: 441-448.
- Ketaren, S. 2002. *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Mankotia, K. and R. Modgil. 2003. Effect of Soaking, Sprouting, and Cooking on Physicochemical Properties of Moth Bean (*Vigna aconitifolia*). *Journal of Human Ecoogyl*. 14: 297-299.
- Mawaddah, A. 2012. Teknologi Pengolahan Pangan. (On-line). <http://id.shvoong.com/experiences/bioengineeringandbiotechnology/23464-teknologi-pengolahan-pangan>. Diakses 19 November 2018.
- Mohale, D.S., A.P. Dewani, A.V. Chandewar, C.D. Khadse, A.S. Tripathi, and S.S. Agrawal. 2009. Briefreview on medicinal potential of *Terminalia catappa*. *Journal of Herbal Medicine And Toxicology*. 3: 7-11.
- Mohamed, R., E.A. Abou-Arab, A.Y. Gibriel, N.M.H. Rasmy, and 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: 036-046.
- Mubarak, A.E. 2005. *Nutritional Composition and Nutritional Factors of Mung Bean Seeds (Phaseolus aureus) As Affected by Some Home Traditional Processes*. *Food Chemistry*. 89: 489-495.

- Nitti, N. 2004. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Biji Melinjo terhadap kualitas Produksi Emping Melinjo. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandarlampung.
- Nurry. 2010. Pengaruh Lama Penyangraian Dan Konsentrasi Minyak Kacang Terhadap Mutu Mentega Kacang (*Peanut Butter*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, USU. Sumatera Utara.
- Pangastuti, H.A., D.R. Affandi., dan D. Ishartani. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2: 20-29.
- Phong, L.T. 2011. Life Cycle Assessment of Food Production in Integrated Agriculture–Aquaculture Systems of The Mekong Delta. *Journal of Livestock Science*. 139: 80–90.
- Ramlah, S. 2014. Pengaruh Suhu Penyangraian Terhadap Mutu Cokelat sebagai Makanan Kesehatan Penurun Kadar Kolestrol Darah. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*.9: 115-124.
- Ridwan, M. 2008. *Sifat-sifat Organoleptik Pengolahan produk*. Universitas Negeri Bangka Blitung. Bangka Blitung.
- Rohayati, M. 2015. Pemanfaatan Biji Ketapang Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Tahu dengan Lama Perendaman dan Koagulan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Sari, R.Y. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Sangrai Robusta Pagaralam, Sumatera Selatan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Satuhu, S. 2008. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1990. *Teknik Analisis Biokimia*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Agrika*. 4: 48-53.
- Suhaidi, I. 2003. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Suprpti, M. L. 2000. *Membuat Saus Tomat*. Trubus Agrisarana. Jakarta.

- Suprpto. 2004. *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubijalar (Ipomea Batatas L.) dari Tiga Varietas*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Syamsuhidayat dan Hutapea, J.R. 2001. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia Departemen Kesehatan Republik Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta.
- Tarigan, E.B., dan Juniaty Towaha. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, Serta Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji Terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*. 4: 163-170.
- Tranggono, Sutarji dan Haryadi. 2006. *Bahan Makanan Tambahan (Food Additive)*. UGM-Press. Yogyakarta.
- Voigt, J., B. Biehl, H. Heinrichs, S. Kamaruddin, G. Gaim Marsoner and A. Hugi. 2007. In-vitro formation of cocoa specific aroma precursors: aroma related peptides generated from cocoa seed protein by co-operation of an aspartic endoprotease and a carboxypeptidase. *Food Chemistry*. 49: 173-180.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Mbrio Biotekindo. Bogor.
- Weiss, T. J., 2013. *Food Oils and Other Uses*. AVI Publishing Company Inc. Wetsport.