

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, T. E. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Ali, I. 2008. *Buat Tempe Yuuuuk*. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. (Online) Diakses tanggal 30 Mei 2018.
- Aminah, S., dan W. K. Hersolistyorini. 2012. Karakteristik kimia tepung kecambah sereal dan kacang-kacangan dengan variasi blanching. *Seminar Hasil Penelitian*. LPPM Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang. ISBN : 978-602-18809-0-6
- Apriadi, H. 2008. *Kedelai dan Tempe Masih Dianggap Sepele*. <http://docudesk.com> (Online) diakses tanggal 29 mei 2018.
- Astawan, M., dan Mita W. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Babu, P. D., R. Bhagyaraj, and R. Vidhyalakshmi. 2009. A low cost nutritious food “tempeh” – a review. *World journal of dairy and food science* 4(1): 22-27.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Tanaman Pangan Kedelai*. (Online). http://www.bps.go.id/tmn_pgn.php, diakses 1 juni 2018.
- Barokah, T. 2011. *Petani kabupaten temanggung Kembangkan Koro Pedang*. (Online). <http://info-budidayakita.com/2011/11/petani-kab-temanggung-kembangkan-koro.html> , diakses 29 mei 2018.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., dan M. Bilang. 2013. Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined carrageenan dan bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Coimbra, M. C., dan N. Jorge. 2011. Proximate composition of guariroba (*Syagrus oleracea*), jeriva (*Syagrus romanzoffiana*), and macauba (*Acrocomia aculeata*) palm fruits. *Rod Research Internatioanal*, 44(1):2139-2142.
- Dafiq, M. K. 2015. Perubahan Kimia yang Terjadi pada Pembuatan Tepung Koro Pedang dari Beberapa Perlakuan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Darmawan, R. M., Andreas P., Jos B., dan S. Sumardiono. 2006. Modifikasi ubi kayu dengan proses fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus casei* untuk produk pangan. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4) 137-145.

- Diana, I.F. 2014. Pembuatan *Cookies* dengan Bahan Utama Tepung Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L*) dengan Substitusi Tapioka dan Pati Garut. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Diniyah, N., Windarti, W.S., Maryanto., Purnomo, B.H., dan W. Wardani. 2014. Karakterisasi tempe koro pedang (*Canavalia ensiformis (L)*) yang dibuat dengan variasi persentase ragi dan jenis pengemas. *Warta IHP* 31(1):1-10
- Doss., D.E, and Vaughan. 2011. Effect of processing technique on the nutritional composition and antinutrients content of under utilized food legume *Canafalia ensiformis*. *International Food Research Journal*, 18(5): 965-970.
- Duke, J. A. 1992. *Handbook of Biological Active Phytochemicals and Their Activity*. CRC Press, America.
- Ertas, N. 2011. The effect of aqueous processing on some physical and nutritional properties of common bean (*Phaseolus vulgaris L.*). *International Journal of Health and Nutrition* 2(1): 21-27.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Laboraturium Kimia dan Biokomia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fatkurahman, R., W. Atmaka, dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam dan tepung jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 49-57.
- Fitriasari, R.M. 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 Sensori Nugget Tempe Koro. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Harnani, S. 2009. Studi Karakteristik Fisikokimia dan Kapasitas Antioksidan Tepung Tempe Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryoto. 2011. *Tempe Benguk*. Kanisius, Yogyakarta
- Hidayat, N. 2008. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Kalaminasih, D. 2013. Pengaruh proporsi kacang koro sayur (*Phaseolus lunatus*) dan kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis L*) terhadap mutu organoleptik tempe koro. *E-Journal Boga*, 02(03): 104-113.

- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khanifah, F. 2018. Analisis kadar protein total pada tempe fermentasi dengan penambahan ekstrak nanas (*Ananascomosus (L.) merr*). *Jurnal Nutrisia*, 20(1): 34-37. ISSN 26147165.
- Koswara, S. 2010. *Tropical Plant Curriculum (TPC) Project, Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Southeast Asian Food And Agricultural Science And Technology (SEAFEST) Center IPB, Bogor.
- Lindriati, T., Sukatiningsih, dan Y. Sukmawati. 2013. Pengembangan kecambah koro pedang sebagai bahan dasar edible film berantioksidan. *Prosiding Seminar Nasional PATPI Kelompok Gizi dan Keamanan Pangan*, Jember.
- Maharhany, P. 2010. Kajian Sifat Kimia dan Sensoris pada Tempe Koro Babi (*Vicia faba*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Mentari, I. S. 2014. Pengaruh Proporsi Tepung Koro Pra-germinasi dan Pati serta Penggunaan Jenis Pati Berbeda terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori *Cookies* Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Mirza, M., A. Ridlo., dan R. Pramesti. 2013. Pengaruh perendaman larutan KOH dan NaOH terhadap kualitas alginat rumput laut *Sargassum polycystum* C.A. agardh. *Journal Of Marine Research*. 2(1); 41-47.
- Muafi, K. 2004. Produksi Asam Laktat Kasar dari Jerami Nangka. *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Nafi', A. 2005. Tepung Kaya Protein dari Beberapa Jenis Koro: Kajian Cara Ekstraksi dan Modifikasi Asam. *Tesis*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Naufalin, R., dan H. S. Rukmini. 2010. Application of The Inner Part of Kecombrang Stem (*Nicolaia speciosa*) As A nature Preservative on Meat Balls and Nugget. *Proseeding International Cenference Food Science and Technology*, Bali.
- Paula, K. D. W. 2006. Pengaruh Lama Fermentasi dan Suhu Pengeringan terhadap Jumlah Asam Amino Lisin dan Karakter Fisiko Kimia Tepung Tempe. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

- Poedjiadi, A. 2005. *Dasar-dasar Biokimia*. UI Press, Jakarta.
- Pratama, 2008. *Pemanfaatan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) sebagai Alternatif Sumber Protein Nabati bagi Balita Penderita Gizi Buruk*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Purwadaksi. 2007 . *Membuat Tempe dan Tahu*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Rokhmah, L. N. 2008. Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna pruriens*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Saputra, A. R. 2015. Pengaruh Penggunaan Media Perendam Ubi Kayu dengan Kadar HCN Berbeda terhadap Perubahan Kimia pada Pembuatan Tepung Ubi Kayu. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Solihat, N. A. 2015. Makalah Mesin Peralatan Industri Pangan “*Peeling*”. <http://laporannurainisolihat.com>. (*Online*) diakses tanggal 30 Mei 2018.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. *Tempe Kedelai*. Balai Standarisasi Nasional, Jakarta. (SNI 3144-2009).
- _____. 2015. *Tempe Kedelai (revisi SNI 3144-2015)*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. (SNI 3144-2015).
- Subagio, A., Y. Witono, dan W.S. Windrati. 2003. Pengaruh penambahan isolat ptotein koro pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap karakteristik *cake*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*, 14 (2): 136-143.
- Suciati, Andi. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi terhadap Kandungan HCN Tempe Kacang Koro. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- _____. 2010. *Analisa 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 Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1):48-53.
- Sukardi, Wignyanto, dan Isti, P. 2008. Penggunaan inokulum tempe dari kapang *Rhizopus oryzae* dengan substitusi tepung beras dan ubi kayu pada unit produksi tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(3): 207-215.
- Tahir, A., M. Anwar, H. Mubeen, and S. Raza. 2018. Evaluation of physicochemical and nutritional contents in soybean fermented food tempeh by *Rhizopus oligosporus*. *Journal Of Advances In Biology And Biotechnology*, 17 (1):1-9
- Wahjuningsih, S.B. dan S. Wyati. 2013. Pemanfaatan koro pedang pada aplikasi produk pangan dan analisis ekonominya. *Artikel Riptek*, 2(7):1-10.
- Widiastuti, Naufalina, Mira, D., dan Nuryanto. 2014. Pengaruh pemberian susu kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL pada tikus dislipidemia. *Tesis*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windiarti, W.S., N. Ahmad, D.A. Puspa. 2010. Sifat Nutritional *Protein Rich Flour (PRF)* Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *Agrotek* 4 (1): 18-26.
- Zulhida, Bakhrin, R., dan S. Deni. 2013. Studi pembuatan tempe dari biji karet. *Jurnal Agrium*, 18:2.