

DAFTAR PUSTAKA

- Agunbiade, S. O., Olanlokun J.O., dan Olaofe. 2006. Quality of Chips Produced from Rehydrated Plantain and Banana. *Pakistan J Nutrition* 5(5):471-473.
- Anwar, F. 2009. *Beras Singkong Semi-Instan* (On-line). <http://www.ebookpangan.com>. Diakses tanggal 24 November 2016.
- Apriani, R. N, Arpah M., dan Setyadjit. 2011. *Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau, dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Ariefta, G. A. 2016. Pengaruh Penambahan Ragi Tape dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Pulpa Biji Kakao. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 4(2):42-52.
- Astuti, E. 2006. Nutrifikasi Tiwul Instan dengan Tepung Telur (Kajian dari Kadar Protein dan Sifat Organoleptik). *Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Coimbra, M. C. and Jorge N. 2011. Proximate composition of guariroba, jevira, and macuba. *RodResearch International* 44(1):2139-2142.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Depkes RI. 2014. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*.<http://staff.uny.ac.id/sites/default/pendidikan/Cerika%20Rismayanthi,%20S.Or./DKBM-Indonesia.pdf>. On-line. Diakses pada 19 Desember 2016.
- Dillah, S. Q., Abdul M. H., Yudha P. R., dan Marisa S. 2006. Pembuatan Susu Kacang Hijau Sebagai Alternatif Minuman Kesehatan. *Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan*. IPB. Bogor.
- Eiffelia, A. R. 2010. Pengaruh Pemberian Kacang Hijau Terhadap Perbaikan Struktur Histologis Mukosa Lambung Mencit yang Diinduksi Aspirin. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Faiz, I. 2013. *Kacang Koro Pedang Diolah Jadi Berbagai Macam Jajanan*. <http://www.suaramerdeka.com/v1/index.php/read/news/2013/07/01/162823/Kacang-Koro-Pedang-Diolah-Jadi-Berbagai-Macam-Jajanan>. Diakses pada 23 Februari 2017.

- Faizah. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Pragerminasi dan Penambahan Susu Skim Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tiwul Instan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Finallika, E. dan Simon B. W. 2015. Penentuan Nilai Maksimum Respon Rendemen dan Gula Reduksi Brem Padat Tape Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 670-680.
- Firdamayanti, E. 2012. Studi Pembuatan Biskuit Gabin dengan Penambahan Talas dan Tepung Tapioka. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin, Makasar.
- Fleet, G. H. 2006. *The Commercial and Community Significance of Yeast in Food and Beverages Production*. Springer-Verlag Berlin. Heidelberg.
- Iswandari, R. 2006. Studi Kandungan Isoflavon pada Kacang Hijau, Tempe Kacang Hijau, dan Bubur Kacang Hijau. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jannah, M. R. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Koro Pedang Pragerminasi dan Penambahan Susu Skim Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tiwul Instan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Jannah, R. 2016. Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Perendam dan Lama Perendaman Ubi Kayu Terhadap Sifat Kimia dan Fisikokimia dari Tepung Ubi Kayu yang Dihasilkan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Kurniati, L. N., Nur I., Setiyo G., dan Tri W. 2012. Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizhopus oryzae*. *Jurnal Teknik POMITS*. 1(1):1-6.
- Muafi, K. 2004. Produksi Asam Laktat Kasar dari Jerami Nangka. *Skripsi*. Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Poncomulyo, T., H. Maryani, dan L. Kristiani. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Agro Media. Jakarta.
- Purwono, M. S., dan R. Hartono. 2012. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rasulu, H., Sudarminto S. Y., dan Joni K. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Sebagai Bahan Pembuat Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(1):1-7.

- Rukmini, H. S. dan R. Naufalin. 2015. Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein Melalui Penambahan Lembaga Sereal dan Konsentrat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 25(3): 190-197.
- Rusydi, M. R. M., Noorliza C. W., Azrina A., dan Zulhairi A. 2011. Nutritional changes in germinated legumes and rice varieties. *International Food Research Journal* 18:705-713.
- Saputra, A. R. 2015. Pengaruh Penggunaan Media Perendam Ubi Kayu dengan Kadar KCN Berbeda Terhadap Perubahan Kimia Pada Pembuatan Tepung Ubi Kayu. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Septiyani, I. 2010. Indeks Glikemik Berbagai Produk Tiwul Berbasis Singkong Pada Orang Normal. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor.
- Singh, B., S.P. Panesar dan V. Nanda. 2007. Rehydration Kinetics of Un-Osmosed and Pre-Osmosed Carrot Cubes. *World Journal of Dairy Science* 2(1):10-17.
- Soekarto dan Sukarno. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soetanto, N. E. 2008. *Tepung Kasava dan Olahannya*. Kaninus. Yogyakarta.
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Subagio, A., Witono Y., dan Wiwik S. W. 2002. *Protein Albumin dan Globulin dari Beberapa Jenis Koro-koroan di Indonesia*. Prosiding Seminar Nasional PATPI Kelompok Gizi dan Keamanan Pangan.
- Subagyo. A. 2006. *Pengembangan Tepung Ubi Kayu sebagai Bahan Industri Pangan. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Pangan Lokal*. Kementrian Ristek dan Seafast Center. IPB. Serpong.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan NaH_2CO_3 untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Bengkuk pada Pembuatan Koro Bengkuk Goreng. *Agrika*. 4 (1):48-53.

- Suhardi dan Suhardjo. 2006. Teknologi Produksi Tiwul Instan dari Tepung Ubi Kayu Komposit. *Info Teknologi Pertanian No.27 Tahun 2006*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur.
- Suismono, Hadi S., dan Widiowati. 2006. *Pembuatan Tepung Kasava*. Penerbit Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Suprpto, H. S. 2007. *Bertanam Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriadi, H. 2007. *Potensi, Kendala, dan Peluang Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal Ubi Kayu*. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor.
- Suyanto, O. C. 2014. Pengaruh Substitusi Koro Pedang Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Kacang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Tandrianto, J., Doniarta K. M., dan Setiyo G. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf dengan menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik POMITS*. 3(2):143-145.
- United States Departemen of Agriculture. 2016. *Food Composition Database*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list?qlookup=16080>. Diakses pada 23 Februari 2017.
- Uyoh E. A., Ntui V. O., and N. N.Udoma. 2009. Effect of Local Cassava Fermentation Methods on Some Physiochemical and Sensory Properties Of Fufu. *Pakistan Journal of Nutrition* 8(8): 1123-1125.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yartati. 2005. *Manfaat Kacang Hijau Bagi Kesehatan*. UNM-Press. Makassar.
- Zuhra, C. F. 2006. Flavor (Citarasa). *Karya Ilmiah*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.