

DAFTAR PUSTAKA

- Aida N, Kurniati NI dan Gunawan S. 2012. Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Rhizopus oryzae* dan *Saccharomyces cerevisiae*. Seminar nasional teknik kimia Soebardjo Brotohardjono XI. Surabaya, 21 Juni 2012. P: D2.1-D2.5.
- 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.
- Asgar, A., dan D. Musaddad. 2008. Pengaruh Media, Suhu dan Lama Blanching Sebelum Pengeringan terhadap Mutu Lobak Kering. *J.Hort* 18 (1):87-94.
- Barus P. 2005. Studi penentuan kandungan karbohidrat, protein dan mineral dalam air rebusan beras sebagai minuman pengganti susu. *Jurnal Sains Kimia (Suplemen)* 9(3) : 15-16.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M.Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara, Jawa Tengah.
- Chien, S.J. dan Snyder, H.E. 1983. Detection and Control of Soy Milk. Astigency. *Journal of Food Science* 48 (2):438-440.
- Darmawan RM, Andreas P, Jos B, Sumardiono S. 2012. Modifikasi Ubi kayu Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* untuk produk pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(4): 137-145
- Doss., D.E, Vaughan. 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.
- Ekafitri, R. 2014. *Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Faizah. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Pragerminasi dan Penambahan Susu Skim Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Tiwul Instan. *Skripsi*. Unsoed, Purwokerto.
- Harnani, S. 2009. Studi Karakteristik Fisikokimia Dan Kapasitas Antioksidan Tepung Tempe Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.)). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

- Herastuti, SR., Naufalin, R., dan Agustia, F. 2015. *Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein*. Plantaxia, Yogyakarta.
- Jannah, R. Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Perendam dan Lama Perendaman Ubi Kayu Terhadap Sifat Kimia dan Fisikokimia dari Tepung Ubi Kayu yang Dihasilkan. *Skripsi*. 2016. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Koswara, 2013. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Legowo, A. M. dan Nurwantoro. 2004. *Diktat Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Muafi, K. 2004. Produksi Asam Laktat Kasar Dari Jerami Nangka. *Skripsi*. Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Nurhemi, S., R.I. Soekro, dan G. Suryani. 2014. *Pemetaan Ketahanan Pangan di Indonesia: Pendekatan TFP dan Indeks Ketahanan Pangan*. Bank Indonesia.
- Puspitojati, Endah. 2015 . Pengertian Pangan. *Diktat gizi dan ketahanan pangan* Yogyakarta: SekolahTinggi Penyuluhan Pertanian.
- Rizmedianita, D. 2015. Penggunaan bahan pengenyal *food grade* dan tepung koro pedang sebagai bahan substitusi tepung ubi kayu hasil modifikasi pada pembuatan tiwul instan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Salim, E. 2011. *Mengubah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Saputra, A.R. 2015. Pengaruh Penggunaan Media Perendam Ubi Kayu dengan Kadar HCN Berbeda Terhadap Perubahan Kimia pada Pembuatan Tepung Ubi kayu. *Skripsi*. Unsoed, Purwokerto.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantoro, dan M.P. Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press, Bogor.
- Sinartani. 2008. *Kedelai*. <http://www.sinartanionline.org> (On-line) diakses pada 17 agustus 2016.
- Singh, B., Panesar, S.P., and Nanda, V. 2007. Rehydration Kinetics of Un-osmosed and Pre-osmosed Carrot Cubes. *World Journal of Dairy and Science* 2(1): 10-17.
- Soetanto, N. E. 2008. *Tepung Kasava dan Olahannya*. Kaninus. Yogyakarta.

- Subagyo, A. 2006. *Pengembangan Tepung Ubi Kayu sebagai Bahan Industri Pangan. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Pangan Lokal*. Kementerian Ristek dan Seafast Center. IPB, Bogor.
- Subagio, A. 2009. Produk Bakery dengan Tepung Singkong dalam *Foodreview Edisi Januari 2009*. PT. Media Pangan Indonesia, Bogor.
- Sudarmadji, S.B., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., H. Bambang. dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, 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.
- Suhardi dan Suhardjo. 2006. *Teknologi Produksi Tiwul Instan dari Tepung Ubi kayu Komposit*. Balai Pekajian Teknologi, Jawa Timur.
- Suyanto, O. C. 2014. Pengaruh Substitusi Koro Pedang Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Kacang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Wijaya, B. 2002. Pembuatan Tahu Rehidrasi (Dried Frozen Tofu/ Kori-Dofu) dari Kedelai Lokal dan Impor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yohana, 2008. Karakteristik Fisiko-Kimia Produk Makanan Sarapan Talas. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Zuhra, C.F. 2006. Flavor (Citarasa). *Karya Ilmiah*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan