

DAFTAR PUSTAKA

- Akande, K. 2015. *Effects of Anti-nutritive Constituents of Unprocessed Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) (L) (DC) Seed Meal on Poultry Performance*. American Journal of Experimental Agriculture 10(6) 1–10.
- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF*. Skripsi. UNS. Surakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andrew, S.R., Wiwik, A., Subagio. 2006. *Karakteristik Biji dan Protein Koro Komak (*Lablab Purpureus* (L) Sweet) Sebagai Sumber Protein*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol.17 No.2.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis Association of official analytical chemist methods AOAC 18th edition*. Washington DC.
- Arihantana, M. B., Buckle, K.A. 1986. *Effect of non-enzymic browning, starch and sugars on total cyanide determination in cassava by an enzymic assay*. International Journal of Food Science Technology Volume 21 Issue 2 189-197.
- Asrullah, M., A. Hardiyanti Mathar., Citrakesumasari., N. Jafar dan S. Fatimah. 2012. *Denaturasi Dan Daya Cerna Protein Pada Proses Pengolahan Lawa Bale (Makanan Tradisional Sulawesi Selatan)*. Media Gizi Masyarakat Indonesia, Vol.1,No.2, Februari 2012: 84-90. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. Diakses dari www.bps.go.id. pada 19 Juni 2020
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973-1992 : Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2973-2011 : Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Djazuli, M. dan Bradbury, J.H. 1999. Cyanogen content of cassava roots and flour in Indonesia. Food Chemistry, 65, 523-525.

- Doss, A., M. Pugalenth, and V. Vadivel. 2011. *Nutritional Evaluation of Wild Jackbean (*Canavalia ensiformis*) Seeds in Different Locations of South India*. World Appl. Sci. J. 13(7): 1606–1612.
- Egan, S. V., Hock, H. Y., Bradbury J. H. 1998. *Simple Picrate Paper Kit for Determination of The Cyanogenic Potential of Cassava Flour*. Journal Science and Food Agricultural vol.76 39-48.
- Ekanayake S., K. Skog, N-G. Asp. 2007. *Canavanine Content In Sword Beans (*Canavalia gladiata*): Analysis and Effect of Processing*. Journal Food and Chemical Toxicology Vol. 45: 797–803.
- Estiasih, T. 2005. *Kimia Dan Teknologi Pengolahan Kacang-Kacangan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*, L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri jilid I*. Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan. Jakarta.
- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri jilid II*. Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan. Jakarta.
- Feryanto, Agung. 2007. *Membuat tepung secara sederhana*. Saka Mitra Kompetensi. Klaten.
- Gayati, I. A. P. 2014. *Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.] DC) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Handasari, E. 2010. *Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Pangan dan Gizi 1 (1): 35-42.
- Harzau dan Estiasih. 2013. *Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (kajian proporsi tepung uwi : patu jagung dan penambahan margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 1(1) : 138-147.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Volume 1. CRC Press. USA.
- Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd edition*. Aspen Pub. Maryland.

- Kaswinarni, F. 2007. *Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu*. Thesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kay, D. E. 1979. *Food Legumes*. Tropical Product Institute. London.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UIPress. Jakarta.
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student Master Animal Science. Universiti Putra Malaysia. Malaysia.
- Kurniawan, A. dan Ismail, A. 2007. *Diversitas Genetik Plasma Nutfah Kacang Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Berdasarkan Karakter Morfologi Bunga dan Daun*. Diakses dari www.puslittan.bogor pada 19 Agustus 2020
- Kusumawardhani, N., Sulistyarti, Atikah. 2015. *Penentuan Panjang Gelombang Maksimum dan pH Optimum dalam Pembuatan Tes Kit Sianida Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin*. Kimia Student Journal Vol.1 No.1 711-717. Universitas Brawijaya. Malang.
- Laurena, A.C., Revilleza, M., Jamela.R., Evelyn M.T. 1994. *Polyphenols, Phytate, Cyanogenic Glycosides, and Trypsin Inhibitor Activity of Several Philippine Indigenous Food Legumes*. Journal of Food Composition and Analysis. Vol. 7 Issue 3 194-202.
- Lubis, D. A. 1964. *Kacang Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Tanah dan Hasil Ikutannya Sebagai Makanan Ternak di Indonesia*. Warta Penelitian Pertanian 2 : 1-2.
- Manurung, R., Ernawati, N., Lubis, Z. 2016 . *Daya Terima Cookies Substitusi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung Beras Merah dan Nilai Gizinya*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Marahimin. 2001. *Buletin Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Vol. 3 No. 12*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marimuthu. 2013. *Physicochemical and functional properties of starches from indian jack bean (*Canavalia ensiformis*) an underutilized wild food legume*. J. Chem. Pharm. Res. 5(1): 221-225.
- Maturbongs, F. D. 2019. *Kadar Protein dan HCN Pada Tempe Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Mendoza, F., P. Dejmek And J. M. Aguilera. 2007. *Colour and texture analysis in classification of commercial potato chips*. J. Food Research International 40(9): 1146– 1154.

- Muflihathi, I., Lukitawesa, Narindri B., Afriyanti, Mailia R. 2015. *Efek Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Ketan Terhadap Sifat Fisik Cookies*. Seminar Nasional. Universitas PGRI Yogyakarta. Yogyakarta.
- Mutmainna, N. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Dunia Kreasi. Jakarta.
- Noor, T. F. D. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Produk Cookies*. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nuhriawangsa, A.M.P dan Sudiyono. 2007. *Kegunaan Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir*. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.
- Nurafifah. A. 2012. *Kajian Perbandingan Tepung Terigu Yang Disubsitusi Tepung Kacang Koro Pedang Dan Lama Pemanggangan Dalam Pembuatan Cookies*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Nurhasanah, W.O. 2015. *Kajian pengaruh substitusi tepung kaopi terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi brownies*. Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Nurrokhmah, Maulida. 2017. *Penurunan Kadar Asam Sianida Pada Biji Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Waktu Perendaman 72 jam Dengan Larutan Kapur Berdasarkan Variasi Konsentrasi*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Semarang.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., Nurhidajah. 2017. *Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok*. JURNAL PANGAN DAN GIZI 7(2): 72-81. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Pertiwi, D. 2006. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro dan Tepung Terigu Dengan Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan. Bandung.
- Potter, N. N. 1978. *Food Science Third Ed*. The Avi Publishing Co. Inc. Wessport, Connecticut.
- Pradipta I.B.Y.V., dan Putri W.D.R. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(3).
- Pratama, H.N. 2014. *Pengaruh Blanching Dan Perendaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih Terhadap Penurunan HCN, Serta*

Karakteristik Tepung dan Aplikasinya pada Pembuatan Donat. Skripsi.
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Pratama, R. I, Rostini, I, dan Liviawaty, E. 2014. *Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp).* Jurnal Akuantika Vol V No 1. Bandung.
- Puslittan. 2007. *Kelayakan dan teknologi budidaya koro pedang (Canavalia sp.).* Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Diakses dari www.puslittan.bogor pada 12 Agustus 2020
- Raharjo, L. 2004. *Pemanfaatan Tepung Ampas tahu sebagai Bahan Pakan Broiler Periode Finisher.* Agritek 12:1.
- Rahayu, E.S. 2012. *Teknologi Proses Pembuatan Tahu.* Kanisius. Yogyakarta.
- Rahmanto, F. 1994. *Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor (Colocasia esculenta L.).* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Ramadhan, A. R. 2020. *Pengaruh Pengeringan dengan Pengering Kabinet terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Ampas Tahu Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L.).* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rosmisari, A. 2006. *Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya.* Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Rusdi, B., Maulana, I.T., dan Kodir, R.A. 2012. *Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu.* Jurnal Matematika dan Sains Vol.18 No. 2.
- Sadzali, I. 2010. *Potensi limbah tahu sebagai biogas.* Jurnal UI Untuk Bangsa Seri Kesehatan, Sains, dan Teknologi Vol. 1 No. 1 62-69.
- Salunkhe, D.K. dan Kadam, S.S. 1990. *Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization Vol.1.* CRC Press.
- Smith, W. H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management.* Aplied Science Publisher : LTD. London.
- Soekarto. 1990. *Dasar-dasar Standarisasi Mutu Pangan.* Depdikbud Dirjen Pendidikan PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Badan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Subagio, A. 2008. *Produk Bakery dengan Tepung Singkong*. Foodreview Indonesia Volume III Nomor 8.
- Suciati, A. 2012. *Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makassar. Makassar.
- Sudiyono. 2010. *Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng*. Agrika 4 (1): 48-53.
- Sugandhi, M.Z, Arief, Z.D, Widiantera, T. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Karakteristik Flakes*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sugandhi, M.Z., Arief, Z.D., Widiantera, T. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Karakteristik Flakes*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sultan W.J., 1983. *Practical Baking*. Consultan Tamarac. Florida.
- Suprpti, M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Supriyono dan Subingah. 1997. *Aneka Olahan Kacang Tanah*. Trubus Agriwidya.
- Suryawan, D. 2020. *Cooking for Dummies Sweet & Savory Cookies*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sutomo, Budi. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Triatmaja, Muhayat. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu pada Egg Roll terhadap Kadar Protein dan Daya Terima*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., Widarta I. W. R. 2019. *Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung terhadap Karakteristik flakes*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8 No. 2 140-149.
- Wahyuni, Sri. 2003. *Karakteristik Nutrisi Ampas Tahu Yang Dikeringkan Sebagai Pakan Domba*. UNDIP. Semarang.

- Wibowo, R., A., dan Handayani, S. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Widowati, S. 2003. *Prospek Sukun (Artocarpus communis) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*. Majalah Pangan Edisi No. 56/XVIII hal 9.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windrawati, W.S., Nafi dan Augustine. 2010. *Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.)*. Jurnal Agroteknologi 4 (1). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Jember. Jember
- Wiwik, S., Bambang H., dan Nurud D. 2014. *Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Koro-Koroan Sebagai Bahan Pangan alternatif Pensubstitusi Kedelai. Tugas Akhir*. Universitas Jember. Jember.
- Yustina, I., F.R. Abadi. 2012. *Potensi Tepung Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan*. Universitas Trunojoyo Madura. Madura.