

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdelghafor, R.F., Mustafa, A.I., Ibrahim, A.M.H. and Krishnan, P.G. 2011. Quality of Bread from Composite Flour of Sorghum and Hard White Winter Wheat. *Advance Journal of Food Science Technology*, 3, 9-15.
- Adebowale, K.O. dan Lawal, O.S. 2004. Comparative Study of The Functional Properties of Bambara Groundnut and Mucuna Bean (*Mucuna pruriens*) Flour. *Food Research International*. 37, 355-365.
- Aini, N. 2009. Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur. <http://kulinologi.biz/index.php>. Diakses pada tanggal 27 Februari 2023.
- Aini, N.Q., dan Wirawani, Y. 2013. Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, 2 (4): 458–466.
- Aini, Nur. Hariyadi, T.R. 2010. Gelatination Properties of White Maize Starch From Three Varieties of Corn Subject to Oxidized and Acetylated-oxidized Modification. *International Food Research Journal*.
- Alim, A., Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *AGRITECH* 35: 251 – 260.
- Anissa, D. 2010. *Cake Lapis Panggang*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- AntaraNews. 2022. Kemenperin Optimis Industri Biskuit Indonesia Bertumbuh [Internet]. Diakses melalui <https://www.antaranews.com/berita/2690797/kemenperin-optimis-industri-biskuit-indonesia> bertumbuh#:~:text=Menurut%20data%20BPS%20pada%202020,94%20kg%2F%2Fkapita%2Ftahun. Diakses pada tanggal 18 September 2022.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC, Inc. Virginia: Arlington.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisiko kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. Jurusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Astuti, B.C.A. 2012. Karakteristik Moromi yang dihasilkan dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) pada Kondisi

Fermentasi yang Berbeda. *Tesis*. Program Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. *Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu*. Jakarta: Badan POM.

Badan Standar Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2973-1992: *Biskuit*. Jakarta: BSN.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI 2973:2011. *Biskuit*. Jakarta: BSN.

Canti, M dan Murdiyati, A. 2014. Karakteristik Isolat Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis* L.) dan Pemanfaatannya Sebagai Binder Pada Sosis Ayam. *Tesis*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Chel-Guerrero, L. Perez-Flores, V. Betancur-Ancona, D. dan Davila-Ortiz, G. 2002. Functional Properties of Flours and Protein Isolates From *Phaseolus lunatus* and *Canavalia ensiformis* seeds. *Journal Agricultural and Food Chemistry*. 50, 584-591.

Claudia, J.N dan S.B. Widjanarko. 2016. Studi daya cerna (in vitro) biskuit tepung ubi jalar kuning dan tepung jagung germinasi. *J. Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 391 – 399.

Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., dan Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1589 – 1595.

Doss, A., M. Pugalenth, and V. Vadivel. 2011. Nutritional evaluation of wild jack bean (*Canavalia ensiformis*) seeds in different locations of South India. *World Apply Sciences J*. 13 (7) : 1606 - 1612.

Eke, C.N.U., S.N. Asoegwu, and G.I. Nwandikom. 2007. Physical Properties of Jackbean (*Canavalia ensiformis*). *Agricultural Engineering International IX: the CIGR Ejournal Manuscript FP 7(14)*.

Erlyn, E. 2007. Pengaruh Perbandingan Tapioka dan Kacang Koro (*Lablab purpureus* (L) Sweet) dengan Jenis Sediaan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Terhadap Karakteristik Kerupuk. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.

Estiasih, T. 2005. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Kacang-Kacangan*. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

- Fardiaz, D., N. Andarwulan, C. H. Wijaya dan N. L. Puspitasari. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid III*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Febry, A. B., & Marendra, d. Z. 2010. *Smart Parent: Pandai Mengatur Menu dan Tanggap Saat Anak Sakit*. Jakarta Selatan: Gagah Medika.
- Fikawati. S., Syafiq. A., dan Veratamala. A. 2017. *Gizi anak dan Remaja*. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Gause. E.H. dan Montgomery. P. D. 1960. Hydrogen Cyanide Stability and Heat of Polymerization. *Journal of Chemical and Engineering Data*. 5(3): 351-354.
- Gilang, R., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(3): 34 – 42.
- Ginting. E., dan Widodo. Y. 2013. Cyanide Reduction In Cassava Root Products Through Processing and Selection of Cultivars in Relation to Food Safety. *Indonesian Legume and Tuber Crops Research Institute*. 25: 25-36.
- Gustiningsih D., D. Andrayani. 2011. Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Adhena pinnatifida*) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hasan, I., dan Indra, T.A. 2008. Peran Albumin dalam Penatalaksanaan Sirosis Hati. *Medicinus* 21(2): 3 - 6.
- Hastuti, N. 2009. Hubungan Tingkat Konsumsi Karbohidrat, Protein, dan Lemak dengan Kesehatan Jasmani Anak Sekolah Dasar di SD Negeri Kartasura 1. *Jurnal Kesehatan*, 2(1).
- Hidayat, B., Ahza, A. B., dan Sugiyono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(1): 32 – 39.
- Ikediohi, C. O., Onyia, G. O. C., and Eluwah. C. O. 1980. A Rapid and Inexpensive Enzymatic Assay for Total Cyanide in Cassava ( *Manihot esculenta* Crantz) and Cassava Products. *Agric Biol. Chem.*, 44 (12): 2803- 2809.
- Imandira, P.A.N. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Terhadap kandungan Zat Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein

dan  $\beta$ -karoten. *Thesis*. Jurusan Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

Irmawati, F.M., D. Ishartani, dan D.R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *J. Teknosains Pangan*. 3 (1).

Jayasena, V., Tah, W. Y., & Nasar-Abbas, S. M., 2014. Effect of coagulant type and concentration on the yield and quality of soy-lupin tofu. *Quality Assurance and Safety of Crops and Foods*. 6(2): 159 – 166.

Kalaminasih, D dan Pangesthi, L.T. 2013. Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Koro. *e-journal Boga*, 2: 104 – 113.

Kamsiati, E., Eka, R., dan Heny, H. 2021. Pengaruh Konsentrasi Binder dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas Gluten. *AGROINTEK*. 5(1) : 134-145.

Kasno, A. 2016. Koro Pedang (*Canavalia* sp.) Komoditas Multiguna yang Terlupakan. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. [Internet]. <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/seminar/2016/SR02062016.pdf>. Diakses tanggal Diakses pada 27 Februari 2023.

Kaya, A. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran.

Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Studi Status Gizi Balita di Indonesia*.

Kurniawati dan Ayustaningwarno, F. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1): 344-351.

Lawal, O. S. 2004. Functionally of African Locust Bean (*parkia biglobossa*) Protein Isolate: Effect of pH, Ionic Strength and Various Protein Concentration. *Journal Food Chemistry*. 86: 345 – 355.

Lestari, A. P. 2019. Diversifikasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.



- Manley, D. 2001. *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes for The Industry*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Manley, D. J. R. 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Manley, D., J., R. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC. England.
- Masitoh, S. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Pemanasan Awal (*Blancing*) Terhadap Mutu Tepung Kacang Koro (*Dolichos lablab*). *Skripsi*. Teknologi Pangan Universitas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Matz, S. A., dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology. 2nded*. West Port: The AVI Publishing Company.
- Meilgaard, M.C., Carr, B. Thomas. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Mervina, C., M. Khustanto, dan S.A. Marliyati. 2011. Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan isolat protein kedelai (*Glycine max*) sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 23 (1).
- Misnawi. 2003. Influences Of Cocoa Polyphenols and Enzyme Reactivation On The Flavor Development Of Fermented and Under Fermented Cocoa Beans. *Thesis*. University Putra Malaysia.
- Muchtadi. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabetha.
- Mulato, S., Widyotomo, S., Misnawi, Suharyanto, E. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Murningsih, T., Sri Yulita, K., Bora, C. Y., & Adwita Arsa, I. (2019). Kandungan proksimat dan mineral jagung varietas lokal (tunu'ana') dari Nusa Tenggara Timur. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 5(1): 107–111.
- Nafi' A., Susanto, T., dan Subagio, A. 2013. Pengembangan Tepung Kaya Protein (TKP) dari Koro Komak (*Lablab purpureus* (L) Sweet) dan Koro Kratok (*Phaseolus lunatus*). *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 18 (3): 159 - 165.
- Nafi' A., W.S. Windrati, A. Pamungkas dan A. Subagio. 2013. Tepung kaya protein dari koro Komak sebagai bahan pangan fungsional berindeks glikemik rendah. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 24 (1): 1-6.
- Natara, A. I. 2019. Studi Pembuatan *Cookies* Substitusi Pangan Lokal Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate* L.) Sebagai

Salah Satu Alternatif Penanganan *Stunting*. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Kemenkes, Kupang.

Nathasya YP, N., Hermanto, R. A., dan Ulfah, A. 2020. Analisis Kandungan Serat Dan Uji Hedonik Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3(2).

Okoh, P. N., Ikediobi, C.O., and Olugboji, O. 1988. The Fate in The Rate of Ingested Dhurrin Present in Sprouted Sorghum Grain. *Journal of Food Chemistry* (29): 299-307.

Pantaleon MG, Hadi H, Gamayanti IL. 2016. Stunting berhubungan dengan perkembangan motorik anak di Kecamatan Sedayu, Bantul, Yogyakarta. *J Gizi dan Diet Indonesia*, 3(1):10.

Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.

Permana, A. K. dan Dewi, L. 2015. Eksplorasi Kualitas Tempe Kedelai Masa Fermentasi Tiga Hari dan Empat Hari di Salatiga. *Prosiding Semnas Sains & Entrepreneurship II*. Pp. 118-126.

Phillips, G.O and Williams, P.A (2009). *Handbook of Hydrocolloids second edition*. New Delhi: Woodhead Publishing Limited.

Prasetya, B. O., Diniyah. N., dan Fauziah. R. R. 2020. Karakteristik Biskuit dari Tepung Koro Kratok (*Phaseolus iunatus* L.) Termodifikasi dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1): 36-46.

Prasetyo, A., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (1): 15-25.

Pratiwi, N. D., Wijanarka, A., & Widiyany, F. L. (2021). Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Kue Cubit dengan Pencampuran Okra dan Garut. *Pro Food*, 7(1).

Primawestri, M. A., dan Rustanti, N. 2014. Pengaruh Pemberian Susu Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida Serum Tikus *Spargue Dawley* Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*. 3(4): 447 – 455.

Ratnawati, L., Desnilasari, D., Kumalasari, R., dan Surahman, D.N. 2020. Characterization of modifies cassava flour (mocaf)-based biscuits substituted with soybean flour at varying concentrations and particle sizes. *Food research*, 4(3): 654-651.

- Riskesdas. 2009. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI. *Profil Kesehatan Indonesia provinsi Jawa Tengah tahun 2007*, p. 1.
- Risti, Y., dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka Dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4).
- Riyadi. 2008. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Sakidja. 1989. *Kimia Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan P2LPTK.
- Salman, Y., Siti, K., dan Nany Suryani. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Biskuit Dengan Formulasi Tepung Ikan Lele dan Tepung Kedelai Dalam Upaya Mencegah *Stunting*. *Jurnal Kesehatan Indonesia*. 10(1): 17-22.
- Sandjaja S, Poh BK, Rojroonwasinkul N, Le Nyugen BK, Budiman B, Ng LO, et al. 2013. Relationship between anthropometric indicators and cognitive performance in Southeast Asian school-aged children. *Br J Nutr*, 110.
- Santosa H dan Yuliati. 2017. Diseminasi Teknologi Pengupasan Kulit Ari Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Sistem Rotary Roller Belt di Desa Marmoyo Kecamatan Kabuh Jombang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (1).
- Saputra, H.P. Basito, dan Edhi, Nurhartadi. 2014. Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies, *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 3(1): 115- 123.
- Sari, dkk. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi Agritech*, 34(2).
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar Cara Budidaya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Jakarta: Penerbit Siuaelaya.
- Setyowati, W.T. dan C.N. Fithri. 2014. Formulasi iskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *J. Pangan dan Agroindustri*. 2 (3): 224 – 231.
- Sridhar, K.R, dan Seena S. 2006. Nutritional dan antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of The Genus *Canavalia* – A Comparative Study. *Food Chemistry*, 99: 267-288.

- Subagio, A., Windrati, W. S., dan Witono, Y. 2002. Protein Albumin dan Globulin dari Beberapa Jenis Koro-Koroan di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*, Kelompok Gizi dan Keamanan Pangan. Pp: 143-155.
- Subandoro. R. H., Basito. B., dan Atmaka. W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4): 68-74.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sujionohadi, K dan A.I. Setiawan. 2016. *Beternak Ayam Kampung*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suprpti, M. L. 2003. *Tepung Ubi Jalar*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Susanti, I., Hasanah, F., Siregar, N. C., dan Supriatna, D. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* DC) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri*. 7(1):1-13.
- Susiwi. 2009. "Penilaian Organoleptik". *Modul. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Syahputri, D.A dan A.K. Wardani. 2015. Pengaruh fermentasi jali (*Coix lacryma jobi-l*) pada proses pembuatan tepung terhadap karakteristik fisik dan kimia cookies dan roti tawar. *J. Pangan dan Agroindustri*. 3 (3) : 984 – 995.
- Takano, H., Uchida, S., Kashiwagura, Y., Tanaka, S., Hakamata, A., Odagiri, K., dan Namiki, N. 2019. Preparation of Cocoa Powder-Containing Orally Disintegrating Tablets of Rebamipide (Rebamipide Chocolet) and Evaluation of Their Clinical Palatability. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*, 67(2): 112–119.
- Ticoalu, dkk. Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 46-55.
- Tivana, L.D., J.M. Buochora, A.N. Mutukumira, and J.D. Owens. 2007. A study of heap fermentation process of cassava roots in Nampula Province, Mozambique. *J. Root Crops*. 33(2): 119–128.
- Ugwuona, F. U., & Suwaba, S. 2013. Effects of defatted jack bean flour and jack bean protein concentrate on physicochemical and sensory properties of bread. *Nigerian Food Journal*, 31(2), 25–32.

- UNICEF. (2007). *Progress For Children: A World Fit for Children Statistical Review*. New York: UNICEF Division of Communication.
- UNICEF. (2017). *Supplementary Food: Biscuit High Energy + Protein*. New York: UNICEF Division of Supply.
- Utami, P. A. S., Sugitha, I. M., dan Arihantana, N. M. I. H. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(3).
- Vadivel, V and Janardhanan K. 2001. Diversity in nutritional composition of wild jack bean (*Canavalia ensiformis* L. DC) seeds collected from south India. *Food Chemistry Journal*, 74(1): 507- 511.
- Viani, D. H. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pati Koro Pedang. *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wahyu, M.A., N. Diniyah, dan H. Bambang. 2014. Pemanfaatan Tepung Koro Pedang Sebagai Bahan Pensubstitusi Pada Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Wardiyono. 2008. Prohati-Keanekaragaman Hayati Tumbuhan Indonesia. [Internet] <http://www.kehati.or.id/prohati/index.php>. Diakses Pada 12 Januari 2023.
- Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective, Fourth Edition*. New Jersey: Prentice Hall.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pusat Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windrati W.S. A. Nafi'dan P.D. Augustine. 2010. Sifat nutrisional protein rich flour (PRF) koro pedang (*Canavalia ensivormis* L.). *Agrotek*, 4(1): 18-26.
- World Health Organization. 2015. Stunting in A Nutshell.
- World Health Organization. Levels and trend child nutrition key findings of the 2018 edition of the joint child malnutrition estimates.
- Yuliani, V. 2008. Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Universitas Indonesia, Jakarta.

- Yunisa, Arief, D.Z. dan Hervelly. 2013. Kajian Kosentrasi Koji *Bacillus subtilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit. *Skripsi* Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatra Utara.