

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Putri, D.A. (2023). Pengaruh Perbedaan Jenis Pemanis dan Bahan Baku terhadap Karakteristik dari Sirup Nanas. *Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 193-212.
- Adinugraha, B. S., & Wijayaningrum, T. N. (2017). Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok pada Bibit Ikan. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains, Dan Teknologi*, 47–56.
- Aeni, S. N. (2022). *Cara Menanam Kedelai Hitam yang Benar agar Panennya Melimpah*. <https://agri.kompas.com/read/2022/12/12/101654484/cara-menanam-kedelai-hitam-yang-benar-agar-panennya-melimpah> Diakses pada 15 November 2023.
- Agustin, F., Erpomen, Suryadi, H., & Jamarun, N. (2022). The Use of Calcium Hydroxide with Different Soaking Time on Cassava Peel for Reducing HCN and Its Effect on Rumen Fermentation. *Advances in Biological Sciences Research*, 20., 274-281
- Akib, M. A. (2014). *Prosedur Rancangan Percobaan*. Lampena Intimedia. <https://www.researchgate.net/publication/331639284>
- Alvina, A., Hamdani, D., & Jumiono, A., (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 1–4.
- Angelica, P., & Hadi, A. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan terhadap Laba Bersih (Studi Kasus Pabrik Tempe Istiqomah Bandar Lampung). *Jurnal Ekonomi dan Manajemen Teknologi*, 8(2). 637-644
- Anggraeni, I. (2023). *Menguak Manfaat Tanaman Koro Benguk*. Elementa Agro Lestari.
- Antho, A., Nohong, B., & Nurhaedah. (2014). Analisis Kandungan Asam Sianida (HCN) pada Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dengan Menggunakan Lama Perendaman NaCl yang Berbeda. *Jurnal Galung Tropika*, 3(3), 186–191.
- Apriansyah, D., Suprpto, H., & Sumarna, D. (2014). Pengaruh Perendaman Umbi Gadung Dayak dalam Air, Larutan Garm, dan Larutan Kapur terhadap Kandungan Asam Sianida selama Enam Hari Perendaman. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 9(2), 49-52.
- Arizona, K., Laswati, D.T., & Rukmi, K.S.A. (2021). Studi Pembuatan Marshmallow dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa. *Jurnal Agrotech*, 3(2), 11-17.

- Astawan, M. (2013). *Jangan Takut Makan Enak: Sehat dengan Makanan Tradisional* (Jilid 2). Buku Kompas.
- Baihaqi, L.A., Masud, I., & Sayekti, Y. (2018). Analisis Penentuan Beban Pokok Produksi pada Usaha Tempe Sumber Mas Jember. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 5(2), 134-140.
- BPOM RI. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa*.
- BSN. (2006). *SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.
- Diniyah, N., Windrati, W.S., Maryanto., Purnomo, B.H., & Wardani, W. (2014). Karakterisasi Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) yang Dibuat dengan Variasi Persentase Ragi dan Jenis Pengemasan. *Journal of Agro-based Industry*, 31(1), 1-10
- Diniyah, N., & Windrati, W. S. (2015). Perubahan Kandungan Asam Fitat dan Asam Sianida (HCN) Pada Pre-Proses Koro-koroan. *Prosiding Annual Scientific Meeting*. <https://www.researchgate.net/publication/280447318>
- Ellent, S. S. C., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) yang Dikemas dengan Klobot. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 32-40. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.32>
- Epriliati, I. (2020). Minimum Water Consumption Method Screening of Velvet Bean (*Mucuna sp.*) Processings to Produce Functional Food Ingredients. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 2(1), 1-28
- Fahira, S.M., Ananto, A.D., & Hajrin, W. (2021). Analisis Kandungan Hidrokuinon dalam Krim Pemutih yang Beredar di Beberapa Pasar Kota Mataram dengan Spektrofotometri Ultraviolet-Visibel. *Jurnal Kimia & Pendidikan Kimia*, 3(1), 75-84
- Fauzan, Y. S. A., Sandra, E., & Mulyono, D. (2015). Kajian Elongasi pada Tanaman In Vitro Gaharu (*Aquilaria beccariana van Tiegh*). *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*, 2(2), 65-72. <http://ejurnal.bppt.go.id/index.php/JBBI>
- Fitriyah, H., Anwar D., & Palupi, E. (2021). Morphological Characteristics, Chemical, and Amino Acids Composition of Flours from Velvet Beans Tempe (*Mucuna pruriens*), an indigeneous legumes from Yogyakarta. *Journal of Physics:Conference Series*, 1-7, doi:10.1088/1742-6596/1869/1/01201
- Gufran, M., & Mawardi. (2019). Dampak Pembuangan Limbah Domestik terhadap Pencemaran Air Tanah di Kabupaten Pidie Jaya. *Jurnal Serambi Engineering*, 4(1), 416-425

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Harsanto, B.W., & Ichsan, O.A.N. (2024). Perbaikan Tekstur Keripiki Kulit Mangga melalui Perendaman Larutan Kapur Sirih dan Penjemuran. *Science, Technology and Management Journal*. 4(1), 28-84.
- Hawa, L.C., Rhomadhona, W., Putranto, A.W. (2022). Physicochemical Characteritics of Instand Boiled Rice : Studi of Sodium Citrate Concentration and Soaking Time. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 11(4), 561-573
- Ikrawan, Y., Hervelly, & Pirmansyah, W. (2019). Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) terhadap Muiu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2).
- Jayasamudra, J., Warsana, & Cahyono, B. (2007). *Koro Benguk (Budi Daya, Analisa Usaha Tani, dan Pemanfaatannya)*. CV Aneka Ilmu.
- Jevtić, I., Trajković, I., Zlatanović, I., Mladenović, G., Korolija, N., & Milošević, M. (2024). The Possibility of Applying a Universal Testing Machine for Evaluating Food Textures. In: Mitrovic, N., Mladenovic, G., Mitrovic, A. (eds) *New Trends in Engineering Research*. vol 792. Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-46432-4\\_18](https://doi.org/10.1007/978-3-031-46432-4_18)
- Krenadipayana, D., & Waty, H.D. (2019). The Concentration of NaCl Soaking to Decreasing Cyanide Levels in Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*). *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 8(1). 36-40.
- Kurniawan, H. (2020). Pengaruh Kadar Air terhadap Nilai Warna CIE pada Gula Semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 9(3), 213-221.
- Kusnandar, F., Wicaksono, A.T., Firlieyanti, A.S., & Purnomo, E.H. (2020). Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dalam Bentuk Tempe Bermutu. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri*, 15(1), 1-9.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lalla, M. (2022). *Biostimulan untuk Tanah dan Tanaman*. Qiara Media.
- Lingga, P., & Marsono. (2001). *Petunjuk Penggunaan Pupuk*. Penebar Swadaya.
- Lumbantobing, R., Napitupulu, M., & Jura, M.R. (2019). Analisis Kandungan Asam Siandia dalam Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Akademika Kimia*, 8(3): 180-183

- Ly, B.C.K., Dyer, E.B., Feig, J.L., Chien, A.L., & Del Bino, S. (2020). Research Techniques Made Simple: Cutaneous Colorimetry: A Reliable Technique for Objective Skin Color Measurement. *Journal of Investigative Dermatology*, 140(1), 3-12. <https://doi.org/10.1016/j.jid.2019.11.003>
- Mardiyono. (2020). Penetapan Kadar Asam Sianida pada Talas dengan Variasi Waktu Perendaman secara Argentometri. *Jurnal Analis Farmasi*, 5(1), 30–37.
- Meutia, Y.R., Susanti, I., & Siregar, N.C. (2019). Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat dan Asam Sinapat pada Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Journal of Agro-based Industry*, 36(1), 30-39.
- Nisah, K., & Nadhifa, H. (2020). Analisis Kadar Logam Fe dan Mn pada Air Minum dalam Kemasan (AMDK) dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal AMINA*, 2(1), 6-12
- Noviakorniyati, T., Rahayu, T., & Rakhmawati, A. (2017). Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Pembuatan Besengek Tempe Benguk di Desa Bumirejo. *Jurnal Prodi Biologi*, 6(7), 400–408.
- Nurfitriani, A., & Adiputra, R. (2016). Isolasi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Protein Kacang Koro Pedang sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tofu. *Jurnal Agrisistem Desember*, 12(2), 162–169.
- Poonsri, T., Jafarzadeh, S., Ariffin, F., & Abidin, S. Z. (2019). Improving Nutrition, Physicochemical and Antioxidant Properties of Rice Noodles with Fiber and Protein-rich Fractions Derived from Cassava Leaves. *Journal of Food and Nutrition Research*, 7(4), 325–332. <https://doi.org/10.12691/jfnr-7-4-10>
- Pramitha, A. R., & Wulan, S. N. (2017). Detoksifikasi Sianida Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst.*) dengan Kombinasi Perendaman dalam Abu Sekam dan Perebusan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 58–65.
- Pratiwi, D., Masyrofah, D., Martia, E., Putri, G. K., & Putri, T. R. (2023). Review Artikel : Analisis Senyawa Sianogenik pada Tanaman. *Jurnal Farmasetis*, 12(1), 9–14.
- Pratiwi, S. W., Nurmalasari, R., Sari, S. N., & Faisal, D. R. (2019). Analisis Sianida pada Daun Singkong Menggunakan Spektrofotometri dengan Variasi Waktu Perebusan. *JAK - STABA*, 3(2), 5–8.
- Prayudani, A. P. G., Saputra, B., Astawan, M., Wresdiyati, T., & Sardjono, R. E. (2023). Effect of Pre-Milling Method on Physicochemical and Functional Properties of Velvet Bean (*Mucuna pruriens L.*) Flour. *Food Science and Technology (United States)*, 11(2), 111–124. <https://doi.org/10.13189/fst.2023.110202>

- Pujirahayu, N., Uslinawaty, Z., Hadjar, N., & Muhtadir. (2022). Utilization of Bamboo Charcoal to Decrease tannin content of lindur fruit flour (*Bruguiera gymnorhiza*). *International Conference on Environmental, Energy and Earth Science*. 1-7. doi:10.1088/1755-1315/1041/1/012061
- Purwanto, Y.A., & Weliana. (2018). Kualitas Tempe Kedelai pada berbagai Suhu Penyimpanan. *Journal of Agro-based Industry*, 35(2), 106-112.
- Purwiyatno, H. (2022). Tekstur: Tantangan Reformulasi Pangan Olahan. *Foodreview Indonesia*, 17(7), 22–29.
- Rahayu, N. A., Cahyanto, M. N., & Indrati, R. (2019). Pola Perubahan Protein Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) Selama Fermentasi Tempe Menggunakan Inokulum Raprima. *AgriTECH*, 39(2), 128. <https://doi.org/10.22146/agritech.41736>
- Rahayu, W.M., Silvana, A., & Silviani, P.M. (2021). Karakteristik Sari Tempe Kedelai Hitam (*Glycine max var. Mallika*) dengan Jahe Merah pada Variasi Persentase Kulit Biji dalam Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 7(2), 31-38.
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54.
- Ratnaningsih., Ginting, E., Adie, M.M., & Harnowo, D. (2017). Sifat Fisikokimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 35-45
- Rokhmah, L. N., Anam, C., Handajani, S., & Rachmawati, D. (2009). Study of phytic acid and protein contents during velvet beans (*Mucuna pruriens*) tempe production with variation of size reduction and fermentation time. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 7(1), 1–9. <https://doi.org/10.13057/biofar/f070101>
- Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. In *International Journal of Gastronomy and Food Science* (Vol. 26). AZTI-Tecnalia. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100413>
- Sari, D. P. (2017). The Process of Making Tempe Benguk as Tourist Attraction in Kulon Progo Yogyakarta. *Journal of Tourism*, 4(2), 78–84. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/eot78>
- Siqhny, Z. D., Sani, E. Y., & Fitriana, I. (2020). Pengurangan Kadar HCN pada Umbi Gadung Menggunakan Variasi Abu Gosok dan Larutan kapur. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 1–9. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845>

- Situngkir, T.L., Prambudi., Awaludin, Q.R.A., Aulia, R.D., Azzahra, R.P.S., Syaharani, R.D., & Nurhasanah, S. (2024). Analisis Pengelolaan Biaya Produksi dalam Bisnis Konseksi Baju dengan Metode Variable Costing : Studi Kasus pada Konseksi Saepurrohman Purwarkara. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 621-632.
- Sowdhanya, D., Singh, J., Rasane, P., Kaur, S., Kaur, J., Ercisli, S., & Verma, H. (2024). Nutritional Significance of Velvet Bean (*Mucuna pruriens*) and Opportunities for Its Processing into Value-added Products. *Jurnal of Agriculture and Food Research*.
- Suhardini, P.N., & Zubaidah, E. (2016). Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun selama Fermentasi. *Jurnal Pangna dan Agroindustri*, 4(1), 221-229.
- Sujana, D., Nugraha, Y.R., Hasyim, D.M., Farhan, Z. (2020). Identifikasi Kadar Sianida pada Biji Picung Mentah (*Pangium edule Reinw*) yang Berasal dari Cisewu Garut dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Sains dan Teknologi Laboratorium Medik*, 5(2), 1-7
- Suryandari, K. C. (2021). *Olahan Kedelai* (Y. Melfia, Ed.). PT Bumi Aksara.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Theon, R. W. M., Lalel, H. J. D., & Rubak, Y. T. (2022). Keberagaman Sifat Fisik, Kandungan Gizi dan Kadar Asam Sianida Beberapa Kacang Arbila (*Phaseolus lunatus* L) Timor. *Partner*, 27(2), 1847–1855.
- Toro, A. N., Roosmarinto., & Rahayu, Muji. (2014). Pengaruh Lama Perendaman Koro Bengu (*Mucuna pruriens*) dalam Larutan kapur ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) terhadap Kadar Asam Sianida (HCN). *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 3(2).
- Tribudi, Y. A., & Prihandini, P. W. (2020). *Prosedur Rancangan Percobaan untuk Bidang Peternakan* (H. Leondro & M. A. Salim, Eds.). UI Publishing.
- Waluyo, E., Perdana, A. W., Yahya, Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Universitas Brawijaya Press.
- Wegener, G. (2011). *Wood: Chemistry, Ultrastructure, Reactions*. Germany: De Gruyter.
- Wibawa, M.J.K., Ulfah, M., Widyasaputra, R., & Setya, E.A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah dan Kacang Koro dengan Variasi Waktu Perebusan terhadap Karakteristik Daging Analog. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(2), 95-105



- Widiantera, T., Cahyadi, W., & Razak, I.L. (2017). Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L*) terhadap Pembuatan Tahu Kacang Koro Berdasarkan Perbedaan Konsentrasi Koagulan. *Pasundan Foot Technology Journal*, 4(3), 182-190.
- Widiyanti, M., & Kumoro, A. C. (2017). Kinetika Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst.*) secara Fermentasi dengan Kapang *Mucor racemosus*. *Reaktor*, 17(2), 81–88. <https://doi.org/10.14710/reaktor.17.2.81-88>
- Widyanti, E.A., & Seveline. (2020). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst.*) Fermentasi. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(2), 77-85.
- Wiradesa. (2022). *Empat Jenis Kedelai dan Hasil Olahannya*. <https://www.wiradesa.co/empat-jenis-kedelai-dan-hasil-olahannya/> Diakses pada 15 November 2023.
- Wiraagni, I.A., Suhartini., Putra P., I.B.G.D., Widagdo, H., & Suriyanto, R.A. (2021). Materi Penunjang Ilmu Kedokteran Forensik dan Medikolegal Jilid 1. Yogyakarta : UGM Press