

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. Washington DC (US): AOAC.
- Abun. 2006. *Protein dan Asam Amino Pada Unggas*. Bahan Ajar Mata Kuliah Gizi Ternak Unggas dan Monogastrik. Bandung (ID): Universitas Padjadjaran.
- Almasyhuri, Yuniati, H., dan Slamet, D.S. 1990. Kandungan Asam Fitat dan Tannin Dalam Kacang-Kacangan Yang Dibuat Tempe. Program Penelitian Eksplorasi Potensi Gizi, Puslitbang Gizi. Bogor.
- Almeida, C.C., Monteiro, M.L.G., da Costa-Lima, B.R.C., Alvares, T.S., dan Conte-Junior, C.A. 2015. In Vitro Digestibility of Commercial Whey Protein Supplements. *LWT-Food Science and Technology*. 61: 7-11
- Anonim. 2015. Koro Pedang : Tanaman Berpotensi Belum Tereksplorasi. Info Teknologi. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. [www.balitkabi.litbang.pertanian.go.id](http://www.balitkabi.litbang.pertanian.go.id). Diakses tanggal 22 Januari 2018.
- Anonim. 2016. Prospek Aneka Kacang Potensial : Koro Pedang sebagai Pengganti Kedelai. Info Teknologi. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. [www.balitkabi.litbang.pertanian.go.id](http://www.balitkabi.litbang.pertanian.go.id). Diakses tanggal 21 Januari 2018.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S.H., dan Ichsani, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*. 22 (3): 241-252
- Bressani, R. dan Sosa, J. L. 1990. Effects of Processing On The Nutritive Value of *Canavalia* Jackbean (*Canavalia ensiformis*). *Plant Food Human Nutrition* 40: 207-214.
- Bujang, A. dan Taib, N. A. 2014. Changes on Amino Acids Content in Soybean, Garbanzo Bean and Groundnut during Pre-treatments and *Tempe* Making. *Journal Sains Malaysiana* 43(4): 551-557
- Cho, E.J., Piao, X.L., Jang, M.H., Baek, S.H., Kim, H.Y., Kang, K.S., Kwon, S.W., Park, J.H., 2008. The Effect Of Steaming On The Free Amino Acid Contents And Antioxidant Activity Of *Panax Ginseng*. *Food Chem.*, **107**(2):876-882.
- Choe, E., dan Min, D.B. 2007. Chemistry of Deep-Fat Frying Oils. *Journal of Food Science*. 72(5): 77-86
- Damayanthi, E. 1994. Pengaruh Pengolahan terhadap Zat Gizi Bahan Pangan. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Davies, N.T. dan Reid, H. 1979. An Evaluation Of Phytate, Zinc, Copper, Iron And Availability From Soy Based Textured Vegetable Protein Meat Substitutes Or Meat Extruders. *Br. J. Nutr.* 41: 579-589
- Diniyah, N., Windrati, W.S., Maryanto, Purnomo, B.H., dan Wardani, W. 2014.
- Duke, J.A. 1981. *Handbook of Legumes of World Economic Importance*. United States Department of Agriculture. Beltsville, Maryland.
- Fajri, M. dan Sulasmi. 2014. Pengaruh Pengepresan Dan Penggorengan Terhadap Zat Gizi Pada Tempe Kacang Tanah. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* 2014.
- Fitri, R.Y. 2016. Kajian Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Cottage. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fitriani, A. 2017. Karakteristik Organoleptik, Komponen Gizi dan Anti Gizi, Serta Nilai Cerna Protein In Vitro Biji Kabau (*Archidendron bubalinum*) Kukus, Rebus, Dan Goreng. *Tesis*. Fakultas teknologi pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Fitriasari, R.M. 2010. Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan Dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Solo.
- Gallagher, E., Alvarez-Jubete L., Wijngaard, H., Arendt, E. K. 2010. Polyphenol Composition And In Vitro Antioxidant Activity Of Amaranth, Quinoa Buckwheat And Wheat As Affected By Sprouting And Baking. *Journal Food Chemistry* 119 (2010) 770–778.
- Harris dan Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Edisi Kedua. ITB. Bandung
- Hermana dan Suteja. 1971. Cara Baru Pembuatan Tempe. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 1:68-71.
- Husna, N. E., Novita, M., Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Journal Agritech*, Vol. 33, No. 3: 296-302
- Iqbal, T. H., Lewis, K. O., dan Cooper, B. T. 1994. Phytase Activity In The Human And Rat Small Intestine. *Gut*. 35: 1233–1236.
- Kanoni,S., S, Hadiwiyo., S, Naruki. 1992. *Bahan Ajar Biokimia dan Teknologi Protein Hewani*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta

- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kumar, V, Sinha, A.K., Makkar, H.P.S., Becker, K. 2010. Dietary Roles of Phytate and Phytase in Human Nutrition: A review. *Food Chemistry*. 120 (4): 950-959.
- Macleod G. 1998. The flavour of beef: Flavor of Meat, Meat Product and Seafood. Blackie Academic & Professional, London.
- Mahendradatta, M. 1990. Aktivitas Fitase Selama Proses Pembuatan Tempe Kara Benguk, Gude, dan Kara Putih Menggunakan Inokulum Tradisional (Usar). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Moreira, R.G., Sun, X., dan Chen, Y. 1997. Factor Affecting Oil Uptake in Tortilla Chips in Deep-fat Frying. *Journal of Food Engineering*. 31: 485-498
- Muchtadi TR. 1989. *Petunjuk Laboratorium Teknolgi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. Kurniawan, 2011).
- Mudjajanto, E.S. 1991. Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Zat Gizi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyatiningsih, 2007. Teknik-teknik Dasar Memasak. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nana Dyah Siswati, Juni SU, Junaini. Pemanfaatan Antioksidan Alami Flavonol Untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa. Universitas Pembangunan Nasional. Surabaya.
- Nurhidajah, Anwar, S., Nurrahman. 2009. Daya Terima dan Kualitas Protein *In Vitro* Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) yang Diolah Pada Suhu Tinggi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Oberleas, D. 1973. Phytates: Toxicants Occuring Naturally in Foods. *Nat. Acad. of Sci. Washington*
- Pramita, D.S. 2008. Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Solo.

- Rachman, A. 1989. Teknologi Fermentasi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Rani, R dan Ghosh, S. 2011. Production Of Phytase Under Solid-State Fermentation Using *Rhizopus Oryzae*: Novel Straun Improvement Approach And Studies On Purification and Characterization. *Bioresour Technol.* 102(22): 10641-10649
- Retnaningsih, C, Darmono, Widianarko, B, Muis, S. F. 2013. Peningkatan Aktivitas Antioksidan Superoksida Dismutase Pada Tikus Hiperglikemi Dengan Asupan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.). Jurnal AGRITECH, Vol. 33, No. 2, Mei 2013
- Rokhmah, L. N. 2008. Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna pruriens*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Saputra, D. 2014. Penentuan Daya Cerna Protein *In Vitro* Ikan Bawal (*Colossoma Macropomum*) Pada Umur Panen Berbeda. *J ComTech* Vol. 5 No. 2 Desember 2014: 1127-1133
- Sari, Y.P. 2016. Identifikasi Jenis Gula, Asam Organic, Mineral, Dan Asam Amino Biji Kabau (*Archidendron microcarpum*) Segar Dan Rebus Sebagai Komponen Flavor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM, Yogyakarta.
- Sayuti K., Yenrina R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Sine, Y. dan Soetarto, E.S. 2016. Kandungan Asam Amino Pada Tempe Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millps.
- Sitompul S. 2004. Analisis asam amino dalam tepung ikan dan bungkil kedelai. *Buletin Teknik Pertanian*. 9(1): 33-37.
- Soekarto, S. T., 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Yogyakarta: Bhratara Karya.
- Somaatmadja, S., Sumarno, M.I., Syam, M., Manurung, S. O., dan Yuswadi. 1985. Kedelai. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Sridhar, K. R. dan Seena, S. 2006. Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of The Genus *Canavalia* - A Comparative Study. *J.Food Chemistry* 99(2):267–288.

- Suarsana, I N., Priosoeryanto, B.P., Wresdiyati, T., dan Bintang, M. 2009. Optimasi Biosintesis Isoflavon Aglikon Temped An Pengaruh Pemanasan Terhadap Konsentrasi Dan Aktivitas Antioksidan. *Akselerasi Inovasi Teknologi Mendukung Peningkatan Produksi Aneka Kacang Dan Ubi*: 342-351.
- Suciati, Andi. 2012. Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4: 235 – 242
- Sutardi. 1992. Perubahan Kandungan Asam Fitat Dan Aktivitas Fitase Pada Pembuatan, Penyimpanan, Dan Pemasakan Tempe. *Journal Agritech* Vol 12. No. 1
- Wang N., Hatcher, D.W., dan Gawalko, E.J. 2008. Effect Of Variety and Processing On Nutrients And Certain Anti-Nutrients In Field Peas (*Pisum sativum*). *Food chemistry*. 111: 132:138
- Wang, L., Xu, R., Hu, B., Li, W., Sun, Y., Tu, Y., et al. (2010). Analysis of free amino acids in Chinese teas and flower of tea plant by high performance liquid chromatography combined with solid-phase extraction. *Food Chemistry*, 123(4), 1259–1266
- Widaningrum, Sukasih, E., dan Purwani E. Y. 2015. Kajian Awal Pengolahan Kacang Koro Pedang Terfermentasi.
- Wihandini, D. A., Arsanti, L., Wijanarka, A. 2012. Sifat Fisik, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik Tempe Kedelai Hitam dan Tempe Kedelai Kuning Dengan Berbagai Metode Pemasakan. *Jurnal Gizia*, Vol. 14 No. 1: 34-42.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Yong dan Wood (1974. Yong, FM and Wood, BJB. 1974. *Microbiology and Biochemistry of Soy Sauce Fermentation Adv. Applied Microbial*, London.
- Zhang, J., Ji, R., Hu, Y., Chen, J., Xing-Qian Ye. 2011 Effect Of Three Cooking Methods On Nutrient Components And Antioxidant Capacities Of Bamboo Shoot. *J Zhejiang Univ-Sci B (Biomed & Biotechnol)* 2011 12(9):752-759