

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, -. *Penuntun Praktikum Evaluasi Sensoris*.
<http://www.fp.unsri.ac.id/download.php?id=67>. Diakses tanggal 24 Maret 2018.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical*. AOAC Internasional. Maryland.
- Afify AEMR, HS El-Betagi, SMA El Salam, dan AA Omran. 2012. Biochemical Changes in Phenols, Flavonoids, Taninns, Vitamin E, B-Caroten and Antioxidant Activity During Soaking of Three White Sorghum Varieties. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* 20 : 203 – 209.
- Agency for Toxic Substances and Disease Registry. -. *Toxicological Profile for Cyanide*. <https://www.atsdr.cdc.gov/toxprofiles/tp8-c3.pdf>. Diakses tanggal 2 Maret 2018.
- Ahmadian-Kouchaksaraei, Zahra, Mehdi Varidi, Mohammad Javad Varidi, dan Hashem Pourazarang. 2014. Influence of Processing Conditions on the Physicochemical and Sensory Properties of Sesame Milk : A Novel Nutritional Beverage. *LWT – Food Science and Technology* 57 : 299 – 305.
- Akande, E.A., Oladipo A.O., dan Kelani O.S. 2013. Effects of Steaming on the Physicochemical Properties and the Cooking Time of Jack Beans (*Canavalia ensiformis*). *Journal of Experimental Biology and Agricultural Sciences* 6 : 420-423.
- 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.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Baysal T, dan Demirdöven A. 2007. Lipoxygenase in Fruits and Vegetables: A Review, *Enzyme Microbial Technology*. 40: 491–496.
- Beal, dan Mehta. 1985. Zinc and Phytate Distribution in Peas : Influence of Heat Treatment, Germination, pH, Substrate, and Phosphorus on Pea Phytate and Phytase. *Journal of Food Science* 50 : 96 – 100.
- Bressani, R., Brenes, R. S., Gracia, A., dan Elias, L.G. 1987. Chemical Composition, Amino Acid Content and Protein Quality of *Canavalia spp.* seeds. *Journal of Science of the Food and Agriculture* 40 : 17 – 23.

- Cardoso, A. Paula, Estevao Mirione, Mario Ernesto, Fernando Massaza, Julie Cliff, M. Rezaul Haque, J. Howard Bradbury. 2005. Processing of Cassa Roots to Remove Cyanogens. *Journal of Food Composition and Analysis* 18 : 451 – 460.
- Chang, Sam K.C. 2007. *Soy milk and Tofu Manufacturing*. Editor Y.H.Hui. *Handbook of Food Products Manufacturing : Health, Meat, Milk, Poultry, Seafood, and Vegetables*. Volume 2. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Coulibaly, Abdoulaye, Brou Kouakou, dan Jie Chen. 2011. Phytic Acid in Cereal Grains : Structure Healthy or Harmful Ways to Reduce Phytic Acid in Cereal Grains and Their Effects on Nutritional Quality. *American Journal of Plant Nutrition and Fertilization Technology* 1 : 1 – 22.
- Davies, N.T., dan Reid, N., 1979. An Evaluation of Phytate, Zinc, Copper, Iron, dan Manganese Content and Zinc Availability from Soybased Textured Vegetable Protein Meat Subtitutes or Meat Extrudates. *Br.J.Nutr.* 41 : 579 – 589.
- Deol, Jasraj K., dan Kiran Bains. 2010. Effect of Household Cooking Methods on Nutritional and Anti Nutritional Factors in Green Cowpea (*Vigna Unguiculata*) Pods. *Journal Food Science Technology* 47 : 579 – 581.
- Egan, S. V., Yeoh, H. H. dan Bradbury, J. H. 1970. Simple Picrate Kit for Determination of the Cyanogenic Potential of Cassava Flour. *Journal of the Science of Food and of Agriculture* 76: 39 – 48.
- Endy, Y. M., Dwi, H., Fahmi, A., Indah, H., Erlangga, Ndaru Okvitarini, dan Fiqih Putri. 2010. Studi Awal Proses Inaktivasi Enzim Lipoksigenase untuk Produksi Tepung Biji Kecipir Sebagai Bahan Baku Tepung Komposit. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*.
- Erickson, D.R. 1995. *Practical Handbook of Soybean Processing and Utilization Champaign*. AOCS Press. Illinois.
- Gaman, P.M., dan Sherrington K.B. 1992. *Ilmu Pangan dan Pengantar Nutrisi dan Mikrobiologi*. (Garjito, Naruki, Murdiati, Sardjono, penerjemah) UGM Press. Yogyakarta.
- Handajani S, Rachmawanti D, Pramita DS. 2008. *Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan*. Disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi, Jakarta.
- Harijono, Siwi, N. dan Sutrisno, A. 2011. Purifikasi dan Karakterisasi Linamarase Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) untuk Detoksifikasi Bubur Umbi Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian* 12 : 76 – 82

- Hidvegi, M., dan Lasztity, R. 2002. Phytic Acid Content of Cereals and Legumes and Interaction with Proteins. *Periodica Polytechnica Ser. Chem. Eng.* 46 : 59 – 64.
- Istiqomah, Iwan Taruna, dan Sutarsi. 2014. *Studi Kualitas Susu Kedelai dari Beragam Varietas Biji Kedelai dan Kondisi Pengolahan*. <http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/69323/ISTIQOMAH.pdf?sequence=1>. Diakses tanggal 23 Maret 2018.
- Kanetro, Bayu, dan Setyo Hastuti. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Universitas Wangsa Manggala Press. Yogyakarta.
- Kasno, Astanto. 2016. *Koro Pedang (Canavalia Sp.) Komoditas Multiguna yang Terlupakan*. pangan.litbang.pertanian.go.id. Diakses tanggal 20 Desember 2017.
- Kawada, J., Tanaka, T., Suzuki, M., Shidara, H., dan Kikuchi, M. 2002. The Effect of Heat Processing and Total Solids on the Viscosity of Soymilk. *Annual meeting and food expo-Anaheim*. California.
- Kitamura, Keisuke, Mercedes Concórdia Carrão-Panizzi, Adelaide Del Pino Beléia, Sandra Helena Prudêncio-Ferreira, dan Maria Cristina Neves Oliveira. 1999. Effects of Isoflavones on Beany Flavor and Astringency of Soymilk and Cooked Whole Soybean Grains. *Pesquisa Agropecuaria Brasileira* 34 no 6. Diakses dari http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-204X1999000600017
- 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 : 950 – 959.
- Kurniasih, Retno Ayu, Sumardianto, Fronthea Swastawati, dan Laras Rianingsih. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto dengan Lama Pemasakan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 1 : 13 – 20.
- Koswara, S. 2002. *Teknologi Pengolahan Kedelai dan Hasil Sampingnya Menjadi Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kwok, K.C., MacDougall, D.B., dan Niranjana K. 1999. Reaction Kinetics of Heat-Induced Colour Changes in Soymilk. *Journal Food Eng* 40 : 15 – 20.
- Latifah, dan Mulyani .1993. dalam Nugraheni, A. (2003) *Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Tanah*. UKDW. Yogyakarta.
- Labensky SR, dan Hause AM. 1999. *Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals. 2nd edition*. Prentice-Hall Inc. London.

- Lee, C., dan Beuchat, L. R. 1992. Chemical, Physical and Sensory Characteristics of Peanut Milk as Affected by Processing Conditions. *Journal of Food Science* 57 : 401 – 405.
- Legowo, A.M dan Nurwantoro. 2004. *Diktat Kuliah: Analisis Pangan*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Liu, K. S. 1997. *Soybeans (Chemistry, Technology, and Utilization)*. Chapman and Hall. New York.
- Luwihana, Sri. -. *Permasalahan Asam Fitat dalam Makanan*. <https://media.neliti.com/media/publications/103119-ID-permasalahan-asam-fitat-dalam-makanan.pdf>. Diakses tanggal 2 April 2018.
- Maesen, L.J.G. Van der, dan Sadikin Somaatmadja. 1993. *PROSEA Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 1 Kacang-Kacangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mäkinen, Outi Elina, Viivi Wanhälina, Emanuele Zannini, dan Elke Karin Arendt. 2016. Food for Special Dietary Needs : Non-dairy Plant-based Milk Substitutes and Fermented Dairy-type Products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 56 : 339 – 349.
- Mannetje, L.'t dan R.M. Jones. 1992. *Plant Resources of South-East Asia*. Pudoc Scientific Publishers. Netherlands.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga*. Bharata. Jakarta.
- Muchtadi, D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Negara, J.K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4 : 286 – 290.
- Nirmagustina, Dwi Eva, dan Hertini Rani. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 18 : 168 – 174.
- Nugraheni, A. 2003. Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Tanah. *Skripsi*. Universitas Kristen Duta Wacana. Yogyakarta
- Okolie, N.P., dan Ugochukwu, E.N. 1989. Cyanide Content of Some Nigerian Legumes and the Effect of Simple Processing. *Food Chemistry* 32 : 209 – 216.
- Pangestuti, Hestining Pupus, dan Sitoresmi Triwibowo. 1996. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Fitat dalam Tempe Kedelai*. Cermin Kedokteran No 108. Jakarta.

- Pramita, Dian Sri, Sri Handajani, dan Dian Rachmawanti. 2008. Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Biofarmasi* 6 : 36 – 44.
- Prastyo, Heru Dian, dan Wahyu Triaji. 2011. *Penurunan Sianida Umbi Gadung dengan Proses Leaching dan Pengukusan Sebagai Bahan Dasar Tepung*. Technical Report. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahmawan, Obin, dan Mansyur. 2008. Detoksifikasi HCN dari Bungkil Biji Karet (BBK) Melalui Berbagai Perlakuan Fisik. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 789 – 796.
- Reddy, N.R., S.K. Sathe, dan D.K. Salunkhe. 1982. Phytates in Legumes and Cereals. *Advances in Food Research* 28 : 92.
- Rickard, S.E., dan Thompson, L.U. 1997. Interactions and Biological Effects of Phytic Acid. Dalam : *Antinutrients and Phytochemicals in Food*. American Chemical Society. Washington.
- Samadi, dan Yu P. 2011. Dry And Moist Heating-Induced Changes in Protein Molecular Structure, Protein Subfraction, and Nutrient Profiles In Soybeans. *Journal Dairy Science*, 94 : 92 – 102.
- Sandberg, Ann-Sofie. 2002. Bioavailability of Minerals in Legumes. *British Journal of Nutrition* 88 : 281 – 285.
- Sathe, S.K., dan Venkatachalam, M. 2002. *Influence of Processing Technologies on Phytate and Its Removal*. Dalam : N, Rukma Reddy dan Shridhar K. Sathe (ed). *Food Phytates*. CRC Press. Florida.
- Seena, S., K.R. Sridhar, A.B. Arun, dan Chiu-Chung Young. 2006. Effect of Roasting and Pressure-Cooking on Nutritional and Protein Quality of Seeds of Mangrove Legume *Canavalia cathartica* from southwest coast of India. *Journal of Food Composition and Analysis* 19 : 284 – 293.
- Sethi, Swati, S.K Tyagi, dan Rahul K. Anurag. 2016. Plant-Based Milk Alternatives an Emerging Segment of Functional Beverages : A Review. *Journal Food Science Technology* 9 : 3408-3423.
- Setiarto, R. Haryo Bimo dan Nunuk Widhyastuti. 2016. Penurunan Kadar Tanin dan Asam Fitat pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Berita Biologi* 15 : 149 – 157.
- Setyono, Agus. 1988. Perilaku Asam Fitat dalam Pengolahan Kedelai. *Disertasi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- SNI. 1995. *SNI 01-3810-1995 : Susu Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- SNI. 2006. *SNI 01-7152-2006 : Bahan Tambahan Pangan – Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Soetan, K.O., dan Oyewole O.E. 2009. The Need for Adequate Processing to Reducing the Anti Nutritional Factors in Plants Used as Human Foods and Animal Feeds : A Review. *Afr Journal of Food Science*. 9: 223-232.
- Sofiah, B., dan T.S. Achyar. 2008. *Penilaian Indera*. Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Akasara. Jakarta.
- Sridhar, K.R., dan S. Seena. 2006. Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of the Genus *Canavalia* – A Comparative Study. *Food Chemistry* 99 : 267-288.
- Srilakshmi, B. 2003. *Food Science Third Edition*. New Age International Ltd. New Delhi.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Susanti, Irma, Fitri Hasanah, Nobel Christian Siregar, dan Dadang Supriatna. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri* 7 : 1 – 13.
- Truong dan Mendoza dalam Widiowati, S., Eliana, A., dan Santoso, B.A.S. 2005. Purifikasi dan Karakterisasi Enzim Lipoksigenase Kacang Tanah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25.
- Udensi, E.A., F.C. Ekwu, dan J.N. Isinguzo. 2007. Antinutrient Factors of Vegetable Cowpea (*Sesquipedalis*) Seeds During Thermal Processing. *Pakistan Journal of Nutrition* 6: 194 – 197.
- Widaningrum, Ermi Sukasih, dan Endang Yuli Purwani. 2015. Introductory Study on Processing of Fermented Jack Bean (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12 : 129-136.
- Winarno. F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yu, J., Ahmedna, M.M., dan Goktepe, I. 2007. Peanut Protein Concentrate : Production and Functional Properties as Affected by Processing. *Food Chemistry* 103 : 121 – 129.