

- Adnan, A.A., 2006. Karakterisasi Fisiko Kimia dan Mekanis Kelobot Jagung sebagai Bahan Kemasan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Akrapunam M.A dan Sefa-Dedeh S. 1997. Some physicochemical properties and anti nutritional factors of raw, cooked and germinated Jack beans (*Canavalia ensiformis*). *Food Chem.* 59 (1) : 121-125.
- Andarwulan, N.F.K dan Dian H. 2011. *Analisis Pangan*, Dian Rakyat, Jakarta.
- Anonim. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia. www.bsn.go.id. Diakses tanggal 10 Desember 2018
- Ansori R. 1989. Teknologi Fermentasi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the association of official analytical chemist. Association of Official Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Astawan, M. 2003. *Menguak Manfaat Tempe*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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
- Astuti, M. 1995. *Tempe dan Antioksidan Prospek Pencegahan Penyakit Degenaratif*. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta.
- Astuti, N.P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati. *Karya Tulis Ilmiah*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Aurelia C. 2019. Effect of Sodium Hydroxide and Sodium Hypochlorite on the Physicochemical Characteristics of Jack Bean Skin (*Canavalia ensiformis*). *Pakistan Journal of Nutrition*. 18(2) : 193-200.
- Cindy. 2015. Pengaruh Perlakuan Garam-garam Kalsium (Ca(OH)_2 , CaCO_3 , CaCl_2 , CaO) Terhadap Penurunan Kadar HCN Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Deliani. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat Pada Pembuatan Tempe. *Tesis*. Universitas Sumatera Utara. Medan

Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* L. Millsp) dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.

Diniyah N., dkk. 2014. Karakterisasi Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) (L) yang Dibuat dengan Variasi Presentase Ragi dan Jenis Pengemas. *Journal of Agro-based Industry*. 31(1) 1-10.

Duke J. A. 1992. *Handbook of Biological Active Phytochemicals and Their Activity*. CRC Press, America.

Eliyana. 2017. Evaluasi Kimia dan Sensori Tempe Kedelai-Jagung Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprma dan Berbagai Formulasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

FAO/WHO. 1991. Joint FAO/WHO food standards programme, Codex Alimentarius Commission XII, Supplement 4. Rome, Italy.

Fitriasari, R.M. 2010. Kajian Penggunaan Tempe koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Feng, X.M., Larsen T.O., dan Schnurer J. 2006. Production of Volatile Compounds by *Rhizopus oligosporus* During Soybean and Barley Tempeh Fermentation. *International Journal of Food Microbiology*. 113: 133-141.

Gustiningsi, D. dan Dian A. 2011. Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Aghenenthara povonina*) Sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe. *Program Kreativitas Mahasiswa*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Haliza, Endang Y.P, dan Ridwan T. 2010. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. 3 (3): 238-245.

Handajani S., Dian R, dan Dian S.P. 2008. *Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan*. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta.

Hassan, A.B., Osman, G.A. and Babiker, E.E. 2005. Effect of domestic processing on antinutrients and availability of protein and minerals of Lupin (*Lupinus termis*) seeds. *J. Food Technol*. 3: 255 – 262.

- Hudiyanti, Aditya P.A, Parsaoran S. dan Linda S, 2015. Chemical Composition and Phospholipids Content of Indonesian Jack Bean (*Canavalia ensiformis* L.). *Oriental Journal of Chemistry*. 31 (4): 2043-2046
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed.* Aspen Pub. Maryland
- Iljas, N., C. D Peng., dan W. A. Gould. 1977. Tempeh-An Indonesian Fermented Soybean Food. Part of Review from PhD. *Disertation*. Ohio State University
- Indriyani, dkk. 2010. Pengaruh variasi pengecilan ukuran dan lama fermentasi terhadap kadar asam sianida dan senyawa fenolik pada tempe koro babi (*Vicia faba*). *Jurnal Biofarmasi*. 8 (1): 31-36.
- Ishida, Y., Park, J. H., Mao, L., Yamaguchi, Y., dan Inouye, M. 2013. Replacement of all arginine residues with canavanine in MazF-bs mRNA interferase changes its specificity. *Journal of Biological Chemistry*, 288 (11): 7564-7571.
- Istiani, Yurina. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedan (*Canavalia ensiformis*). *Tesis*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Kasmidjo R.B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan biokimia pengolahan serta pemanfaatannya*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Kay E.D, 1979. *Food Legumes. TIP Crop and Product Digest*. 16(3): 435. Tropical Products Institute., London.
- Kusumawardhani, P.C. 2015. Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Tempe Kedelai. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Laurena A.C, Revilleza M.J.R, dan Mendoza E.M.T. 1994. Polyphenols, phytate, cyanogenic glycosides and trypsin inhibitor activity of several Philippine indigenous food legumes. *Journal of Food Comp and Analys*. (7):194- 202.
- Lawless, H. T. dan Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food – Principles and Practices*. Second Edition, Springer New York Dordrecht Heidelberg. London
- Mastuti, T. S., dan Handayani R. 2014. Senawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat dari Daun Pisang Batu dan Ambon Hasil Destilasi Air. *Artikel Ilmiah*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pelita Harapan.
- Meilgaard M., Civille GV., Carr BT. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. 4th ed. CRC Press. Boca Raton, FL.

Protein quality and antigrowth effect of protein isolate of *Mucuna (Mucuna Pruriens)* and *Canavalia (Canavalia ensiformis)* seeds. *Scholars Academic Journal of Biosciences (SAJB)* 1(5): 183-191.

Ngasifudin, S. 2006. Penentuan Efisiensi Pemisahan Sianida Pada Pengolahan Umbi Gadung. *Artikel Ilmiah*. Seminar Nasional II SDM Teknologi Nuklir, Yogyakarta.

Nwokoro, O. dan Anya, F. O. 2011. Linamarase Enzyme from *Lactobacillus delbrueckii* NRRL B-763: Purification and Some Properties of a β - Glucosidase. *Journal of Mexico Chemistry Sociedad* 55(4) : 246-250.

Owens, J.D. 2014. *Indigeneous Fermented Foods of Southeast Asia*. CRC press. New York.

Pawiroharsono, S. 1996. *Aspek Mikrobiologi Tempe. Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta.

Permana, A.K. 2015. Eksplorasi Kualitas Tempe Kedelai Masa Fermentasi Tiga Hari dan Empat Hari di Salatiga. *Tugas Akhir*. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.

Pudjiastuti, W., Listyarini, A. dan Rizki, I., 2013. Pengaruh Laju Transmisi Uap Air Polymer Blend Polibutilen Suksinat (PBS) dan Linear Low Density Poliyethylene (LLDPE) Terhadap Umur Simpan Sup Krim. *Jurnal Riset Industri*. 1:1-5

Puji, A., (2009). Penanaman Koro Bedog (*Canavalia ensiformis*) secara Organik dan Pemanfaatannya sebagai Kecap. *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.

Rinawan, B.E, 2015. Pengaruh Macam Pembungkus (Daun Pisang, dan Plastik) Terhadap Profil Bakteri Asam Laktat dan Bakteri Proteolitik Indigenous Pada Fermentasi Tempe. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta

Rusdi, U.D. 1992. Fermentasi Konsentrat Campuran Bungkil Biji Kapok dan Onggok serta Implikasi Efeknya terhadap Pertumbuhan Ayam Broiler. *Disertasi*. Program pasca Sarjana Universitas Padjadjaran. Bandung.

Sadikin S., M. Ismunadji, Sumarno, Mahyuddin S., Manurung S.O dan Yuswadi. 1985. *Kedelai*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.

- of the leaves of *Musa sapientum* var. *sylvesteris* in vitro. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 3(6): 476-482.
- Sardjono. 2011. Jamur benang dan pengembangannya pada industri pengolahan hasil pertanian. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2005. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Depok.
- Sayuti. 2015. Pengaruh Bahan Kemasan dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar IPA. *Jurnal Pendidikan Biologi*. Universitas Muhammadiyah Metro. Lampung.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 2001. *The Book of Tempeh: A Cultured Soy Food*. Ten speed press: California
- Siddhuraju P, Becker K. 2001. Species/variety differences in biochemical composition and nutritional values of Indian tribal legumes of genus *Canavalia*. *Nahrung Food* 45: 224–233.
- Sparringa R.A., dan Owens J.D. 1999. Causes of alkalization in tempe solid substrate fermentation. *Enzyme and Microbial Technology*. 25: 677-681
- Steinkraus K. H. 1983. *Indonesian Tempeh and Related Fermentation*. Dalam : *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Marcel-Dekker Inc., New York.
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Szczesniak, A.S. 1963. Classification of textural characteristics. *J. Food Sci*. 28: 385-389
- Sukardi, W., dan Purwaningsih, I., 2008. Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe Dari Kapang *Rhizopus oryzae* Dengan Substrat Tepung Beras Dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9(9): 207-215.
- Sutrisno Koswara. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Suyanto OC. 2014. Pengaruh substitusi koro pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap sifat fisikokimia dan sensori selai kacang. *Tesis*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.

Organoleptik Tempe dari Daun Singkong (*Manihot esculenta*). *Jurnal JITIPARI* (5): 18-25.

- Tuorila, H., Huotilainen, A., Lahteenmäki, L., Ollila, S., Tuomi-Nurmi, S. dan Urala, N. 2008. Comparison of affective rating scales and their relationship to variables reflecting food consumption. *Food Quality and Preference*. 19: 51-61. Elsevier.
- Veen, A.G. van, dan Schaefer, G. 1950. The Influence of The Tempeh Fungus on the Soya Bean. *Trop. Geograph. Med.* 2: 270
- Wahjuningsih, S.B. dan Wyati.S. 2013. Pemanfaatan Koro Pedang pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya. *Riptek* 7(2): 1-10
- Windrati W.S, Ahmad N., dan Puspa D.A. 2010. Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Agrotek*. 4(1): 18-26.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Workman, J. 2014. *The Concise Handbook of Analytical Spectroscopy: Theory, Applications, and Reference Materials*. World Scientific Publishing Co. Singapore