

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, B.R. 2018. *Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Pertumbuhan Lactobacillus plantarum DAD-13 dan Produksi Asam pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anisha, G. S. dan Prema, P. 2008. *Reduction of Non-Digestible Oligosaccharides in Horse Gram and Green Gram Flours Using Crude  $\alpha$ -Galactosidase from Streptomyces griseoloalbus*. J. Food Chemistry. 106(3), 1175–1179.
- Anonim. 2015. *Koro pedang putih : 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 6 Desember 2017.
- Anonim. 2017. *Kandungan Kacang Koro (Canavalia ensiformis)*. [www.sampulpertanian.com/2017/03/kandungan-nutrisi-kacang-korocanavalia.html](http://www.sampulpertanian.com/2017/03/kandungan-nutrisi-kacang-korocanavalia.html). Diakses tanggal 15 Maret 2019 pada pukul 14.25.
- Brasil, A.P.R., de Rezende, S.T., Peluzio, M., Guimaraes, V.M. 2010. *Removal of Oligosaccharides in Soybean Flour and Nutritional Effects in Rats*. J. Food Chemistry 118(2):251–255.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wotton. 1987. *Ilmu pangan*. M. Pornomo (Penerjemah). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Campbell, Mitchell. 2002. *Biologi*. Edisi kelima jilid 1. Erlangga. Jakarta
- Chandan, Ramesh, C., dan Arun, K. 2013. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. USA : Wiley Blackwell Publishing.
- Cindarbhumii, A. 2018. *Viabilitas Lactobacillus plantarum DAD 13 dan Streptococcus thermophilus DAD 11 Selama Pengeringan Beku dan Penyimpanan serta Aktivasinya sebagai Inokulum pada Fermentasi Susu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Djafaar T.F., Santoso, U., Cahyanto, M.N., Takuya S., Rahayu, E.S., Kosuke N. 2013. *Effect of Indigenous Lactic Acid Bacteria Fermentation on Enrichment*

*of Isoflavon and Antioxidant Properties of Kerandang (Canavalia virosa) Extract.*  
International Food Research Journal 20 (5).

Doss A., Pugalenth M., Vadivel, V.G., Subbashini G., Anitha, S.R. 2011. *Effects of Processing Technique on the Nutritional Composition and Antinutrients Content of Under-Utilized Food Legum Canavalia ensiformis L.* DC. International Food Research Journal 18(3):965-970.

Duke, J.A. 1981. *Handbook of Legums of World Economic Importance.* United States Department of Agriculture. Beltsville, Maryland.

Frazier, W. C., dan Westhoff, D. C. 1988. *Food Microbiology 4th Edition.* Singapura : McGraw Hill Book Co

Fitri, R.Y. 2016. *Kajian Perbandingan Sari Kacang Koro pedang putih dan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Cottage.* Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

Fitrotin, U., Utami, T., Hastuti, P., Santoso, U. 2015. *Antioxidant Properties of Fermented Sesame Milk Using Lactobacillus plantarum Dad 13.* International Research Journal of Biological Sciences 4(6):50-55.

Forsythe, S.J. 2010. *The Microbiology of Safe Food.* New Delhi: Blackwell Publishing Ltd.

Haliza, W., E.Y. Purwani, R. Thahir, 2010. *Pemanfaatan Kacang-kacangan Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan.* Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Pengembangan Inovasi Pertanian 3(3), 2010: 238-245. Bogor

Hall, A.H., Gary E.I., Gary, A.R., 2015. *Toxicology of Cyanides and Cyanogens : Experimental, Applied, and Clinical Aspects.* John Wiley & Sons Publisher. New York.

Hardiningsih, R., Rostiati, N.R.N., Titin Y. 2006. *Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat Lactobacillus pada pH Rendah.* Biodiversitas 7 (1):15-17.

Herdiyadi, I. 2016. *Kualitas Organoleptik dan Keasaman Susu Fermentasi yang Menggunakan Konsentrasi Sukrosa Berbeda.* Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar

- Yudianti, N.F. 2019. *Isolasi dan Seleksi Bakteri Asam Laktat dari Air Rendaman Legum sebagai Inokulum untuk Fermentasi Sari Koro pedang putih (Canavalia ensiformis L.* Thesis. Yogyakarta : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Hutkinds, R. W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods.* USA : Blackwell Publishing.
- Kasmiasi, Utami, T., Harmayani, E., Rahayu, E. S. 2002. *Potency of indigenous lactic acid bacteria to reduce lactose.* In Wijanarko, S.B., Padaga, M., C., Hidayat, N. and Yuwono, S.S. (Eds). *Proceeding of Indonesian National Seminar.* (182). The Indonesian Association of Food Technologist. Malang.
- Kundu P, Dhankhar J, Sharma A. 2018. *Development of Non Dairy Milk Alternative Using Soymilk and Almond Milk.* *Curr Res Nutr Food Sci* 2018;6(1).
- Lahtinen, S., Ouwehand, A. C., Salminen, S., von Wright, A., 2012. *Lactic Acid Bacteria : Microbiological and Functional Aspects.* Florida : CRC Pres
- LeBlanc, J.G., M.S. Garo, dan G.S. de Giori. 2004. *Effect of pH on Lactobacillus fermentum growth, raffinose removal,  $\alpha$ -galactosidase activity and fermentation products.* *Applied Microbiology and Biotechnology* 65: 119123.
- Lestari, L. A., Harmayani, E. dan Marsono, Y. 2003. *Supplementation of Indigenous Probiotic Bacteria into Yoghurt.* *Indonesian Food and Nutrition Progress* 10(1):34–39.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu.* Masagena Press. Makassar.
- Marliyati, S.A., A. Sulaeman dan F. Anwar. 1992 . *Pengolahan pangan tingkat rumah tangga.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU IPB. Bogor.
- Marthia, N., T. Widiantara., L. H. Afrianti. 2013. *Penurunan Sianida Dalam Koro pedang putih (Canavalia ensiformis) Dengan Berbagai Metode.* Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Misgiyarta, Widowati, S. 2002. *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenous.* *Prosiding Semniar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman.*

- Mital, B.K., dan Steinkraus, K.H. 1979. *Fermentation of Soy Milk by Lactic Acid Bacteria*. A Review. *Journal of Food Protection* 42(11):895-899.
- Ngatirah. 2000. *Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang Berpotensi Menurunkan Kolesterol*. Thesis. Yogyakarta : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Nishinari, K., Fang, Y., Guo, S. and Philips, G.O. 2014. *Soy Protein : A Review on Composition, Aggregation and Emulsification*. *Food Hydrocolloids*, 39, 301-318
- Priyono, C.N.S, E. Savitri. 1999. *Pedoman teknis kesesuaian lahan dan jenis-jenis HTI*. Pedoman Teknis. Balai Teknologi Pengelolaan.
- Rackhis, J.J. 1989. *Physiological Effects of Food Carbohydrates*. American Chemical Society. Washington D.C.
- Rahayu, E.S. 2003. *Lactic Acid Bacteria in Fermented Foods of Indonesian Origin*. *Jurnal Agritech* 23(2):75-84.
- Rahayu, E.S., Cahyanto, M.N., Mariyatun, Sarwoko, M.A., Haryono, P., Windiarti, L., Sutriyanto, J., Kandarina, I., Nurfiani, S., Zulaichah, E., Utami, T. 2016. *Effect of Consumption of Fermented Milk Containing Indigenous Probiotic *Lactobacillus plantarum* Dad 13 on The Fecal Microbiota of Healthy Indonesian Volunteers*. *International Journal of Probiotics and Prebiotics* 11(2):91 – 98.
- Rahmah, A.A. 2019. belum dipublikasikan.
- Rahman A., S. Fardiaz, W.P. Rahayu, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. PAU IPB, Bogor.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press. New York.
- Reddy, N.R., Pierson, M.D., Sathe, S.K and Salunkhe D.K. 1989. *Phytates in Cereals and Legums*. CRC Press, Boca Raton, FL, 152

- Sakai, K., Tachiki, T., Kumagai, H., Tochikura, T. 1987. *Hydrolysis of beta-D-galactosyl Oligosaccharides in Soymilk by Beta-D-Galactosidase of Bifidobacterium breve* 203. *J. Agricultural and Biological Chemistry* 51:315–322.
- Sawitri, M.E, A. Manab dan T.W.L Palupi. 2008. *Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, Ph, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Februari 2008, Vol. 3, No.1 Hal 35-42
- Sintasari, R.A., J. Kusnadi dan D.W. Ningtyas. 2014. *Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Volume.2 No. 3 p.65-67.
- Sridhar, K. R. dan Seena, S. 2006. *Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legums of The Genus Canavalia - A Comparative Study*. *J. Food Chemistry* 99(2):267–288.
- Sudiyono. 2010. *Penggunaan Na<sub>2</sub>HCO<sub>3</sub> untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng*. *Agrika*.4(1): 48-53
- Susanti, I. Fitri H., Nobel, C.S., dan Dadang S. 2013. *Potensi Kacang Koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan*. *J. Riset Industri* 7(1):1–13.
- Syah D, R.H.F. Faradilla, V. Trisna dan Y. Karsono. 2012. *Pengaruh Koagulan dan Kondisi Koagulasi terhadap Profil Protein Curd Kedelai serta Korelasinya terhadap Tekstur*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1):94-99
- Tamime, A.Y., R.K. Robinson. 2007. *Yogurt: Science and Technology*. 3<sup>rd</sup> ed. Abington, Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd, CRC Press, LLC, NW, USA.
- Tamime, A.Y. 2006. *Fermented Milks*. Blackwell Science Ltd. Oxford.
- Tosh, S.M., Sylvia, Y. 2010. *Dietary Fibres in Pulse Seeds and Fractions : Characterization, Functional Attributes, and Applications*. *Food Research International* 43(2):450-460.

- Utami, T., Giyarto, Djaafar, T.F., Rahayu, E.S. 2014. *Growth of Lactobacillus paracasei SNP-2 in Peanut Milk and Its Survival in Fermented Peanut Milk Drink during Storage*. Indonesian Food and Nutrition Progress 13(1):11-16.
- Vander Maesen dan Somaatmadja, 1993. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I. Kacang-Kacangan*. Penerbit Gramedia. Pustaka Umum. Jakarta.
- Wang, Y., R. Yu, dan C. Chou. 2002. *Growth and survival of biçdobacteria and lactic acid bacteria during the fermentation and storage of cultured soymilk drinks*. Food Microbiology 19: 501-508.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press, Bogor.
- Windrati, W. S., Navi, A., dan Augustin, D. 2010. *Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro pedang putih (Canavalia ensiformis L.)*. Agrotek vol. 4 no 1: 18-26
- Xavier, E.G., Fernando, R., M.I. Hannas, dan J.M.R.Pupa. 2007. *Production Economics and Pig Health : Use of Allzyme™ Vegpro in Feed Formulation. Technical Articles*. [www.en.engormix.com](http://www.en.engormix.com). Diakses tanggal 15 Maret 2019 pada pukul 14.45.
- Zhao, L.L., Wang, X.L., Tian, Q., Mao, X.Y. 2016. *Effect of casein to whey protein ratios on the protein interactions and coagulation properties of low-fat yogurt*. J Dairy Sci: 99(10):7768-7775.