

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyamo, S.M. dan Onilude, A.A. 2010. Reduction of oligosaccharide content of soybeans by the action of *Lactobacillus plantarum* isolated from fermented cereals. *African Journal of Biotechnology* 13 (37): 3790-3796.
- Afriani, S. dan Haris, L. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. Jambi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Agustina, F. 2016. Fermentasi Susu Menggunakan Kultur Tunggal dan Campuran. *Tesis. Ilmu dan Teknologi Pangan Univeristas Gadjah Mada.* Yogyakarta.
- Akrapunam, M.A. dan S. Sefa-Dedeh. 1997. Jack bean (*Canavalia ensiformis*): nutrition related aspects and needed nutrition research. *Plant Foods and Human Nutrition* 50: 93-99.
- Alting, A.C., Hamer, R.J., De Kruif, C.G., dan Visschers, R.W. 2000. Formation of disulphide bonds in acid-induced gels of preheated whey protein isolate. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48 : 5001-5007
- 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 a-galactosidase from *streptomyces griseoalbus*. *J. Food Chemistry*. 106(3), 1175–1179.
- Anonim. 2011. *Koro pedang/binong (Canavalia ensiformis)*. <http://www.tanijaya.com/koro-pedang-binong-Canavalia-ensiformis.html>. Diakses tanggal 24 April 2019.
- Anonim. 2015. *Koro pedang : tanaman berpotensi belum tereksplorasi*. Info Teknologi. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. www.balitkabi.litbang.pertanian.go.id. Diakses tanggal 15 Januari 2019.
- Axellson, L. 2004. Lactic acid bacteria: classification and physiology. *Food Science and Technology* 139: 1-66
- 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.
- Chandan, Ramesh, C., dan Arun,K. 2013. *Manufacturing Yogurt and Femented Milks*. USA : Wiley Blackwell Publishing.
- Chandan, R.C., dan Khem, M.S. 1982. *Yogurt dalam Y.H.Hui (Eds). 1993.Dairy Science and Technology Handbook Volume 2: Product Manufacturing*. USA:Wiley-VCH Inc
- Codex Alimentarius. 2011. Milk and Milk Products. www.fao.org. Diakses pada 3 Maret 2019.

- 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., Pugalenti 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 Legume *Canavalia ensiformis* L. DC. *International Food Research Journal* 18(3):965-970.
- Fitri, R.Y. 2016. Kajian perbandingan sari kacang koro pedang 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 Science* 4 (6): 50-55
- Forsythe, S.J. 2000. *The Microbiology of Safe Food*. Blackwell Publishing Ltd . New Delhi
- Fox and Sweeney . 1998. *Dairy Chemistry and Biochemistry*. Blackie academic dan professional.London
- Gilang, Retna., Dian, R.A., Dwi Ishartani. 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (3)
- 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.
- Handayani, I., Utami, T. 2017. Effect of Inducers, Nitrogen Compound and Glucose on the Uricase Production by *Lactobacillus plantarum* Dad 13. *International Journal of Science and Technology* 5 (6).
- Hui, Y.H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook 3 Applications Science, Technology, and Engineering*. New York: VCH Publisher, Inc.
- Hutkins, R.W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. USA: Blackwell Publishing.
- Istiani,Y. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Tesis*. Biosains. Universitas Negeri Surakarta. Surakarta.
- Kartika, I. 2019. Data belum dipublikasikan.
- Kasno, A. 2016a. *Koro pedang (Canavalia Sp.) komoditas multiguna yang terlupakan*. www.litbang.deptan.go.id Diakses 14 Januari 2019
- Kasno, A. 2016b. *Prospek aneka kacang potensial: koro pedang sebagai pengganti kedelai*. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/> Diakses 14 januari 2019.
- Mukholad, M.W. 2014. Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kimia Melorin Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Ngatirah. 2000. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol. *Tesis*. Yogyakarta: Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Nugroho, A. E. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Full Cream Terhadap Mutu Soygurt. *Skripsi*. Bogor : Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Oboh, H.A., M. Muzquiz, C. Burbano, C.Cuadrado, M.M. Pedrosa, G. Ayet dan A.U. Osagie. 2000. Effect of soaking, cooking and germination on the oligosaccharide content of selected Nigerian legume seeds. *Plant Foods for Human Nutrition* 55: 97-100.
- Putro, Novita N.L., Joek, H.A., Ignatius, S. 2015. Kajian kadar HCN dan karakteristik pati pada tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) berdasarkan waktu perendaman biji dalam air panas dan larutan natrium bikarbonat (NaHCO₃). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14 (2) : 78-82
- Rahayu, E.S., Cahyanto, M.N., Mariyatun, Sarwoko, M.A., Haryono, P., Windiarti, L., Sutriyanto, J., Kandarina, I., Nurfiyani, 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
- Rahayu, E.S., Yogeswara, A., Mariyatun, Windiarti,L., Utami, T., Watanabe, K. 2015. Molecular Characteristic of Indigenous Probiotic Strain from Indonesia. *International Journal of Probiotic and Prebiotics* 10 (4) : 109-116.
- Rahmah, A.A. 2019. Data belum dipublikasikan.
- Rahman, A., S. Fardiaz,. W.P. Rahayu, Suliantari, dan C.C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Ramadhan, F. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Suhu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ratnawati, L. S., M. Adnan, R.Indrati. 1999. Fraksinasi protein Susu Kedelai Selama Fermentasi Yogurt. *Jurnal Agrosains* 12 (1).
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press. New York.
- Retnaningsih,Ch., Widowati, Wahyu, Soeng, Sylvia. 2008. Potensi fraksi aktif antioksidan, antikolesterol kacang koro (*Mucuna pruriens* L.) dalam pencegahan aterosklerosis. *Laporan Hasil Penelitian*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Salminen, S., von Wright, A. dan Ouwehand, A. 2004. *Lactic Acid Bacteria : Microbiological and Functional Aspect 3rd Edition , Revised, and Expanded*. New York: Mackel Dekker Inc.
- Sintasari, R.A., J. Kusnadi, dan D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakterisik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2: 65-75.

- 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.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan NaHCO₃ untuk mengurangi kandungan asam sianida (HCN) koro benguk pada pembuatan koro benguk goreng. *Jurnal AGRIKA* 4 (1)
- Sundarsih, K.Y. 2009. Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang
- Suryaningrum dan Kusuma. 2013. Optimasi takaran kacang koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L) sebagai bahan baku pembuatan yogurt. *Stigma* 6 (2) :7-12
- Susanti, I., Fitri, H., Nobel, C.S., dan Dadang S. 2013. Potensi kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* DC) sebagai sumber protein produk pangan. *J.Riset Industri* 7(1) 1-13
- Tamime A.Y. 2007. *Probiotic Dairy Product*. USA: Blackwell Publishing.
- Tamime dan Robinson. 2007. *Yoghurt Science and Technology* 3rd Edition. Woodhead Publishing.
- Tamime, A.Y. 2006. *Fermented Milks*. Blacwell Science Ltd. Oxford
- Tester, R.F. dan Karkalas, J. 2003. Carbohydrates | Classification and properties. *Encyclopedia of Food Science and Nutrition*, 862-875.
- Todorov, S.D. *Lactobacillus plantarum* : Characterization of the Species and Application in Food Production. *Journal Food Review International Volume* 26: 205-229
- 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, A.W. 2019. Data belum dipublikasikan.
- Utami, T., Giyarto, Djafaat, 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. *Indonesia Food and Nutrition Progress* 13(1): 11-16
- Vadivel, V. dan K. Janardhanan. 2001. Diversity in nutritional composition of wild jack bean (*Canavalia ensiformis* L. DC) seeds collected from south India. *Food Chemistry* 74: 507-511
- Vedamuthu, E.R. 1998 Starter culture for yogurt and Fermented milks dalam R.C. Chandan, C.H. White, A. Kilara, and Y.H.Hui (Eds). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*, 89-115, Ames., IA: Blackwell Publishing
- Wang, Y., R. Yu, H. Yang, dan C. Chou. 2003. Sugar and acid contents in soymilk fermented with lactic acid bacteria alone or simultaneously with bifidobacteria. *Food Microbiology* 20: 333–338.
- Wardani, S.K., Cahyanto, M. N., Rahayu, E.S., dan Utami,. 2017. The effect of inoculum size and incubation temperature on cell growth, acid production and curd

formation during milk fermentation by *Lactobacillus plantarum* Dad 13. *International Food Research Journal* 24 (3): 921 – 926.

- Winarsi,H. 2005. Isoflavon: Berbagai Sumber, Sifat, dan Manfaatnya pada Penyakit Degenerative. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Windrati W.S. A. Nafi' dan P.D. Augustine. 2010. Sifat nutrisi protein rich flour (PRF) koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *J.Agroteknologi* 4 (1).
- Wood. B.J.B. 1996. *The Lactic Acid Bacteria Volume 1 The Lactic Acid Bacteria in Health and Diseases*. Department of Bioscience and Biotechnology University of Strathelyde, Gasglow, UK : Blackwell Academic and Professional.
- 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.). *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Yunani. 2018. Pengaruh penambahan sukrosa dan susu skim pada fermentasi sari koro kratok putih (*Phaseolus lunatus* L.) menggunakan *Lactobacillus plantarum* Dad 13 terhadap karakteristik produk yang dihasilkan. *Skripsi*.Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta