

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanto, A., Fardiaz, P., Puspitasari, N.L., Sedemawati, dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asandhi. 2008. *Pedoman Budidaya Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.DC)*. RM. Purwadi. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Impor Kedelai Menurut Negara Asal*. <http://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2015/impor-kedelai-menurut-negara-asal-utama-2010-2017.html>. Diakses tanggal 20 Februari 2019.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2017*. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html>. Diakses tanggal 7 April 2018.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *SNI 01-3142-1998 Tahu*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Blazek, V. 2008. Chemical and Biochemical Factors that Influence the Gelation of Soybean Protein and the Yield of Tofu. *Thesis*. Faculty of Agriculture, Food and Natural Resources University of Sydney. Sidney.
- Bourne, M.C. 1978. Texture Profile Analysis. *Food Technology* 32(72): 62-66.
- Cai, R., McCurdy, A., dan Baik, B.K. 2001. Textural Property of Six Legume Curds in Relation to Their Protein Constituents. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49(6): 3068-3073.
- Canti, M., 2014. Karakteristik Isolat Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) dan Pemanfaatannya sebagai *Binder* pada Sosis Ayam. *Skripsi*. UGM. Yogyakarta.
- Carrera, C.S., Reynoso, C.M., Funes, G.J., Martinez, M.J., Dardanelli, J.D., dan Resnik, S.L. 2011. Amino Acid Composition of Soybean Seeds as Affected by Climatic Variables. *Pesquisa Agropecuaria Brasileira* 46(12): 1579-1587.
- Damardjati, D.S., Marwoto, D.K.S. Swastika, D.M. Arsyad, dan Y. Hilman. 2005. Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Kedelai. *Badan Litbang Pertanian*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Dzikunoo, J., Ayernor, G.S., Saalia, F.K. 2015. Effect of Methods of Extraction on Physicochemical Properties of Soy Proteins (Tofu). *American Journal of Food Science and Nutrition Research* 2(5): 138-144.

- Etiosa, O.R., Chika, N.B., Benedicta, A. 2017. Mineral and Proximate Composition of Soya Bean. *Asian Journal of Physical and Chemical Sciences* 4(3): 1 - 6.
- Fitri, R.Y. 2016. Kajian Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Cottage. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Gandhi, A.P. dan Bourne, M.C. 1988. Effect of pressure and storage time on texture profile parameters of soybean curd (tofu). *Journal of Texture Studies* 19: 137-142.
- Hall, A.H., Gary, E.I., dan Gary, A.R. 2015. *Toxicology of Cyanides and Cyanogens: Experimental, Applied, and Clinical Aspects*. John Wiley & Sons Publisher. New York.
- Haqqi, A.S.R. 2011. Eksplorasi Tekstur dan Protein Tahu Komersial. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hasan, P.N. 2014. Pengaruh Blansing dan Perendaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih terhadap Penurunan HCN, serta Karakteristik dan Aplikasinya pada Pembuatan Donat. *Skripsi*. UGM. Yogyakarta.
- Hou, H.J. dan Chang, K.C. 2004. Storage Conditions Affect Soybean Color, Chemical Composition and Tofu Qualities. *Journal of Food Processing and Preservation* 28: 473-488.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering, Volume 4*. CRC Press. Ohio.
- Khatib, K.A., Aramont, F.M., Herald, T.J., dan Boyer J.E. 2002. Physicochemical Characteristics of Soft Tofu Formulated from Selected Soybean Varieties. *Journal of Food Quality* 25: 289-303.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kuda, T. dan Yano, T. 2014. Mineral Composition of Seawater Bittern Nigari Products and Their Effects on Changing of Browning and Antioxidant Activity in the Glucose/Lysine Maillard Reaction. *Appl Biochem Biotechnol* 172: 2989-2997.
- Laksono, R.A. 2016. Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L. (DC)) Akibat Takaran Jenis Pupuk Organik dan Pengapuran di Lahan Marginal Terdegradasi. *Jurnal Agrotek Indonesia* 1(1): 19 – 28.

- Maruyama, N., Adachi, M., dan Takahashi, K. 2001. Crystal Structures of Recombinant and Native Soybean β -conglycinin β Homotrimers. *Eur. J. Biochem* 268: 3595-3604.
- Mathare, S.S., Bakal, S.B., Dissanayake, T.M.R., dan Jain, S.K. 2009. Effects of Coagulation Temperature on the Texture and Yield of Soy Paneer (Tofu). *J. Natn.Sci.Foundation Sri Lanka* 37(4): 263-267.
- Midayanto, D.N. dan Yuwono, S.S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 259 – 267.
- Milewski, S. 2011. Protein Structure and Physicochemical Properties. *Chemical & Functional Properties of Food Proteins*. Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster Pennsylvania.
- Mustaqim, M. 2012. Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati Garut (*Marantha arundinacea* L.) dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih. *Skripsi*. UGM. Yogyakarta.
- Nishiyawa, K. dan Arii, Y. 2016. Reversible Changes of Canavalin Solubility Controlled by Divalent Cation Concentration in Crude Sword Bean Extract. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* 80(12): 2459-2466.
- Nugraheni, A. 2003. Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi dalam Pembuatan Yogurt Susu Kacang Tanah. *Skripsi*. UKDW. Yogyakarta.
- Pambayun, R. 2007. *Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung*. Ardana Media. Yogyakarta.
- Rahayu, E.S., Rahayu, S., Sidar, A., Purwadi, T., dan Rochdyanto, S. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Schmitz, G., Lepper, H., dan Heidrich, M. 2004. *Farmakologi dan Toksikologi*. EGC. Jakarta.
- Sessa, D.J. 1979. Biochemical Aspect of Lipids Derived Flavor in Legume. *Journal Agricultur Food Chemistry* 27(20): 234 – 248.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 1979. *Tofu & Soymilk Producton, The Book of Tofu, Volume II*. New-Age Foods Study Center. Lafayette.
- Solomon, S.G., Okomoda, V.T., dan Oguiche, O. 2018. Nutritional value of raw *Canavalia ensiformis* and its utilization as partial replacement for soybean meal in the diet of *Clarias gariepinus* (Burchell, 1822) fingerlings. *Food Science & Nutrition* 6: 207 – 213.

- Sridhar, K.R. dan Seena, S. 2006. Nutritional and antinutritional significance of four unconventional legumes of the genus *Canavalia* – A comparative study. *Food Chemistry* 99: 267 – 288.
- Summer, J.B., Galen, N., dan Eriksson-Quensel, I.B. 1983. The Molecular Weights of Urease, Canavalin, Concanavalin B. *Science* 87: 147-149.
- Susanti, I., Hasanah, F., Siregar, N.C., dan Supriatna, D. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri* 7(1): 1 - 2.
- Szczesniak, A.S. 1963. Classification of Textural Characteristics. *Journal of Food Science* 28: 385-389.
- Widaningrum, I. 2015. Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *Jurnal Dedikasi* 1693-3214.
- Widiowati, S., Eliana, A., dan Santoso, B.A.S. 2005. Purifikasi dan Karakterisasi Enzim Lipoksigenase Kacang Tanah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16(2).
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wolf W.J. dan Cowan, J.C. 1971. *Soybean as a Food Source*. CRC Press. Ohio.
- Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Springer-Verlag. Berlin.