

DAFTAR PUSTAKA

- Akrapunam, M.A. dan S. Sefa-Dedeh. 1997. Jack bean (*Canavalia ensiformis*): Nutrition related aspects and needed nutrition research. *Plant Foods for Human Nutrition* 50: 93-99. Kluwer Academic Publishers. Netherlands.
- Andres, L. Marquez. Georgina ,N. Salvatore. Jorge, M, Wagner. 2015. *Impact of freeze-thaw treatment on the stability of calcium-fortified soy beverages*. LWT : Food science and technology.
- Apriyanto, A., Fardiaz, P., Puspitasari, N.L., Sedemawati, dan Budiyo, S., 1989. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Studi Diet Total: Survei Konsumsi Makanan Individu 2014*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 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. Sydney.
- 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*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Duke, J.A., 1981. *Handbook of Legumes of World Economic Importance*. United States Department of Agriculture. Maryland.
- 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 Tolo Merah dan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Cottage. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Gandhi, AP dan MC Bourne. 1987. Effect of pressure and storage time on texture profile parameters of soybean curd (tofu). *Journal of Texture Studies* 19, 137-142.

- Gohara, Aline Kirie et. al. 2016. Nutritional and Bioactive Compound of Adzuki Bean Cultivars Using Chemometric Approach. *Journal of Food Science and Technology* Vol. 40
- Haliza, W., E.Y. Purwani dan R. Thahir. 2007. Pemanfaatan Kacang-kacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 3:1-8. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- 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.
- Hui, Y.H., 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering, Volume 4*. CRC Press. Ohio.
- Istiani, Y. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Tolo Merah (*Vigna angularis*). *Tesis*. Biosains. Universitas Negeri Surakarta. Surakarta.
- Koswara, S., 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Koswara, S., 2013. *Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat*. <http://ebookpangan.com>. Diakses tanggal 7 April 2018.
- 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.
- Lee, D. R., Choi, Y.H., Kim, M.K., & Yun, S.E. 1992. *Influence of Freezing Upon the cooking time and eating quality of beans*. *Journal of Korean Agricultural and chemical society*. 35, 219 – 226 (in Korean).
- Liu ZS, S.K.C. Chang, L.T. Li, dan E. Tatsumi. 2004. Effect of selective thermal denaturation of soybean proteins on soymilk viscosity and tofu's physical properties. *J Food Res Intl*. 37: 815-822.
- 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.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., dan Carr, B.T., 2000. *Sensory Evaluataion Techniques, 2nd Edition*. CRC Press. London

- Meng, G.T., K.M. Ching, C.Y. Ma. 2002. Thermal Aggregation of Globulin from an Indigenous Chinese Legume, *Phaseolus angularis* (Red Bean). *J Food Chem* 79: 527-532.
- 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.
- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai: Komponen untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Murdiati, A., S. Anggrahini dan A. Alim. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Tolo Merah (*Vigna angularis*). *Jurnal Agritech* Vol. 35, No. 3.
- 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.
- Obatolu, V.A. 2007. Effect of different coagulants on yield and quality of tofu from soymilk. *J Eur Food Res and Tech* 226: 467-427.
- Oboh G. 2006. Coagulants modulate the hypocholesterolemic effect of tofu (coagulated soymilk). *Afr J Biotechnol* 5(3): 290–294.
- Pambayun, R., 2007. *Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung*. Ardana Media. Yogyakarta.
- Poysa V, Woodrow L. 2004. Stability of soybean composition and its effects on soymilk and tofu yield and quality. *J Food Res Int* 35:337–345.
- Purwaningsih, E. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact. Jakarta.
- Prasetyo, A. 2017. *Analisis Kematangan Rantai Pasokan Produk Tahu*. Indocamp. Jakarta.
- Rahayu, E.S., Rahayu, S., Sidar, A., Purwadi, T., dan Rochdyanto, S., 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture, Measurement and Perception*. An Aspen Publication. Maryland.
- Saio, K. 1979. *Tofu – relationships between texture and fine structure*. Cereal FoodsWorld. 24, 342 - 354
- Salunkhe, D.K., S.S. Kadam dan J.K. Chavan. 1985. Processing and utilization. *Post harvest biotechnology of food legumes (pp.109-140)*. CRC Press. Boca Raton.
- Satriani, I. 2017. Respon Surface Methodology (RSM) pada Sintesis Carboxymethyl Celulose dari Kulit Koro Pedang Putih : Variasi Konsentrasi NaOH dan NaMCA. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. 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.
- Smith AK. (1958). Vegetable Protein Isolates. In *Processed Plant Protein Food-stuff*. Academic Press Inc. Publ. New York.
- Sridhar, K.R. dan Sahadeevan, S., 2006. Nutritional and antinutritional significance of four unconventional legumes of the genus Canavalia – A comparative study. *Food Chemistry* 99: 267 – 288.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Agustus 2010*.
- 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., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2005. *Isoflavon: Berbagai Sumber, Sifat, dan Manfaatnya pada Penyakit Degenerative*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Wolf W.J. dan Cowan, J.C., 1971. *Soybean as a Food Source*. CRC Press. Ohio.

Badan Pusat Statistik. 2014. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2017. <https://www.bps.go.id/statistictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html>. Diakses pada 25 Mei 2018 pukul 20.05 WIB

Badan Pusat Statistik. 2015. kebutuhan kedelai

Badan Pusat Statistik. 2018. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2017. <https://www.bps.go.id>. Diakses tanggal 7 April 2018.

Badan Standardisasi Nasional, 1998. SNI 01-3142-1998 Tahu. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Hendra Kusuma. 2017. Dalam Sebulan RI Impor Kedelai 242 Ton Mayoritas dari AS. <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-3508804/dalam-sebulan-ri-impor-kedelai-242-ton-mayoritas-dari-as>. Diakses pada 30 Mei 2018 pukul 17.09 WIB

Primawestri, M. A. dan N. Rustanti. 2014. Pengaruh Pemberian Susu Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida Serum Tikus Sprague Dawley Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, Vol. 3, Nomor 4. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6826/6554> Diakses tanggal 7 April 2018.

Setjen Pertanian. 2017. Outlook Komoditas Tanaman Pangan dan Hortikultura. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/outlook/2017/Outlook%20TPHORTI%202017/files/assets/basic-html/page58.html>. diakses pada 26 Mei 2018 pukul 15.03 WIB