

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F.2012. Pola pertumbuhan dan produksi asam bakteri asam laktat indigenous pada fermentasi susu menggunakan kultur tunggal dan campuran. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Akrapunam, M.A. dan Sefa-Dedeh, S. 1997a. Jack bean (*Canavalia ensiformis*): nutrition related aspects and needed nutrition research. *Plant Foods and Human Nutrition* 50: 93-99.
- 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 griseoloalbus*. *J. Food Chemistry*. 106(3), 1175–1179.
- Anonim. 2012. Koro pedang putih : Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (*Canavalia* sp.). Balai penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Anonim. 2015. Koro pedang putih : Tanaman Berpotensi Belum Tereksplorasi. Info Teknologi. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. www.balitkabi.litbang.pertanian.go.id. Diakses tanggal 6 Desember 2017.
- Apata, D.F. 2008. Effect of cooking methods on available and unavailable carbohydrates of some tropical grain legumes. *African Journal of Biotechnology* 7: 2940-2945,
- Botazzi, V., 1983. Other Fermented dairy Product InMicroorganisms. Food and Feed Production with Biotechnology, Vol. 5, Verlag Chemie Florida.
- 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. 2002. Biologi. Edisi kelima jilid 1. Erlangga. Jakarta
- Cerning, J., 1990, Exocellular Polysaccharides Produced by Lactic Acid Bacteria, *FEMS Microbiology Reviews* (87) : 113-130.

- Chandan, R.C. dan O'Rell, K.R., 2006, Yogurt plant: Principles of Yogurt Processing dalam R.C. Chandan, C.H. White, A. Kilara, and Y. H. Hui (Eds.), Manufacturing yogurt and fermented milks (pp. 247 – 265). Ames , IA: Blackwell Publishing.
- Chandan, 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 Aktivitasnya sebagai Inokulum pada Fermentasi Susu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Doss A., Pugalenti M., Vadivel,V.G., Subbashini G., Anitha,S.R. 2011. Effectsof Processing Technique on the Nutritional Composition and Antinutrients Content of Under-Utilized Food Legum *Canavalia ensiformis* L. DC. International Food Research Journal18(3):965-970.
- Duke,J.A. 1981. Handbook of Legums of World Economic Importance. United States Department of Agriculture. Beltsville, Maryland.
- Ekanayake, S., E.R. Jansz, dan B.M. Nair. 2000. Literature Revuew of an Under Utilized Legum. Journal *Canavalia gladiata* L. Plant Food for Human Nutrition Vol. 55: 305-32.
- 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.
- Fitrotin, U., Utami, T., Hastuti,P., Santoso,U. 2015. The changes of sesaminol triglucoside and antioxidant properties during fermentation of sesame milk by *Lactobacillus plantarum* Dad 13. Indonesian Food Research Journal 22(5) : 1945-1952
- 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., dany 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.
- Helferich, W. and Westhoff, D.C., 1980. All About Yogurt. Prentice-Hall Inc, New York.
- 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.
- Kasmianti, 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.
- Kasno, A., Trustinah, A. Wijanarko. 2017. Identifikasi Teknologi Budidaya Koro Pedang di Lahan Kering. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 648-657.
- 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, α -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.

Marthia, N., T. Widiantera., L. H. Afrianti. 2013. Penurunan Sianida Dalam Koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) Dengan Berbagai Metode. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

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.

Mukholad, M. W. 2014. Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kimia Melorin Kacang Koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

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.

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.

Ojo, M.A., A. Ade-Omowaye, B.I.O. dan Ngoddy, P.O. 2018. Processing effects of soaking and hydrothermal method on the components and in vitro protein digestibility of *Canavalia ensiformis*. International Food Research Journal 25: 720-729.

Patel, R. Singh R.K.R., V. Tyagi, Mallesha, dan Raju P.S. 2016. Nutritional evaluation of *Canavalia ensiformis* (Jack bean) cultivated in North East region of India. International Journal of Botany Studies 1: 18-21.

Quinto, E. 2014. Probiotic Lactic Acid Bacteria: A Review, Food and Nutrition Sciences, S, 1765-1775.

Rahayu, E.S., Yogeswara, A., Mariyatun, Haryono, P., Utami, S.L., Utami, T., Nurfiani, S., Cahyanto, M.N., 2013. Bakteri Asam Laktat Indigenous Berpotensi Probiotik dan Aplikasinya untuk Produk Susu Fermentasi. Prosiding Seminar RISTEK. Jakarta. 7-8 November 2013.

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.

- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press. New York.
- Rebello, C. J., Greenway, F.L., Finley, J.W. 2014. Whole Grains and Pulses: A Comparison of the Nutritional and Health Benefits. *Journal of Agricultural*
- Robinson, R.K. dan Tamime, A.Y. 2000. *Yogurt Science and Technology*. Second edition. New York: CRC Press.
- Sawitri, M.E, A. Manab dan T.W.L Palupi. 2008. Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, Ph, Dayak, dan Sineresis Yogurt. *Jurnal Ilmuan 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.
- SNI. 2009. *Standar Nasional Indonesia. Standar Yogurt*. SNI 2981:2009
- Solomon, S.G., V.T. Okomoda, dan O. Oguiche. 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 and Nutrition* 6: 207-213.
- Sukardi, M. Hindun P., N. Hidayat. 2001. *Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubijalar dengan Cara Fermentasi*.
- Susanti, I. Fitri H., Nobel, C.S., dan Dadang S. 2013. Potensi Kacang Koropedang putih (*Canavalia ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *J. Riset Industri* 7(1):1–13.
- Tamime, A.Y., R.K. Robinson. 2007. *Yogurt: Science and Technology*. 3rd ed. Abington, Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd, CRC Press, LLC, NW, USA.
- Tyoso, B. S., 2017. Pengembangan Kefir Menggunakan Isolat Murni Bakteri Asam Laktat, Bakteri Asam Asetat, dan Yeast yang Diisolasi dari Kefir Gedono. *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta*.
- 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.

- Utami, S., D. Rusmana, R. Wiradimadja, dan A. Rochana. 2018. Modify the chemical composition of jack bean to be used as alternative feedstuff in poultry diets. *International Journal of Poultry Science*, 17: 160-166.
- Vander Maesen dan Somaatmadja, 1993. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I. Kacang-Kacangan*. Penerbit Gramedia. Pustaka Umum. Jakarta.
- Vedamuthu, E.R., 1998, *Starter Cultures 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, dan C. Chou. 2002. Growth and survival of biçdobacteria andlactic acid bacteria during the fermentation and storage of cultured soymilk drinks. *Food Microbiology* 19: 501-508.
- Winarsi,H. 2005. *Isoflavon: Berbagai Sumber, Sifat, dan Manfaatnya pada Penyakit Degenerative*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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 EconomicsandPigHealth:UseofAllzymeTMVegproinFeedFormulation*. Technical Articles. www.en.engormix.com. Diakses tanggal 15 Maret 2019 pada pukul14.45