

DAFTAR PUSTAKA

- 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 25 Mei 2019.
- Anonim. 2016. Prospek Aneka Kacang Potensial : Koro Pedang sebagai Pengganti Kedelai. Info Teknologi. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. www.balitkabi.litbang.pertanian.go.id. Diakses tanggal 25 Mei 2019.
- Anonim. 2019. Impor Kedelai Menurut Negara Asal Utama, 2010-2017. Badan Pusat Statistik. www.bps.go.id. Diakses tanggal 10 Juli 2019.
- Ahanian, Bahareh, Rezvan Pourahmad dan Fardin Mirahmadi. 2014. Effect Of Substituting Soy Milk Instead Of Skim Milk On Physicochemical And Sensory Properties Of Sesame Ice Cream. *Indian J.Sci.Res.* 7 (1): 1134-1143, 2014
- Akesowan, A. 2009. Influence of Soy Protein Isolate on Physical and Sensory Properties of Ice Cream. *Thai Journal of Agriculture Science*, 42(1), 1–6.
- Anggraini, B. R. 2018. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap *Lactobacillus plantarum* Dad 13 dan Produksi Asam pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arbuckle, W.S. 1996. Ice cream. Westport, AVI publishing Co, Inc 403
- Arbuckle, W.S. 1972. Ice Cream, 2nd Edition. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Arbuckle, W.S. 1986. Ice Cream 4th Ed. The Avi Publishing Company, Inc., Westport Connecticut, London.
- Astawan, M.W. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Edisi Pertama. Penerbit Akademika
- Atallah, A. A., dan Barakat, H. 2017. Preparation of Non-Dairy Soft Ice Milk with Soy Milk. *Advances in Dairy Research*,
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono).
- Destroiser, N.W and D.K. Tessler, 1977. Fundamentals of Food Freezing. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1992. Komposisi Vitamin, Mineral, dan Nilai Gizi Es Krim
- Doss, A., Pugalenth, M., Vadivel, V. G., Subhashini, G., dan Anitha Subash, 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

- Goff, H. D., dan Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream (Seventh Edition)*. Springer.
- Hubeis, M., Andarwulan, N., dan Yunita, M. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi Dan Industri Pangan*, VII(1).
- Hui, Y. H. 1992. *Ice Cream and Frozen Dessert*. John Wiley & Sons, pp. 593633
- Kanchan, R., C. Nirmala, M.S. Bisht. 2015. Processing Technique for Reduction of Cyanogenic Glycosides from Bamboo Shoots. *Food and Pharmaceuticals Prosiding 10th World Bamboo Congress*. Korea
- Kilara, A. & Chandan, R. C. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing*. In: Maharani, S. 2014. Pengaruh Suhu dan Jumlah Inokulum terhadap Perubahan Kimia, Fisik, dan Mikrobiologis Yogurt Susu Kedelai Hitam dengan Inokulum Caspian Sea Yogurt. Tesis. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Marshall, R dan Arbuckle, W.S. 2000. *Ice Cream*. Edisi lima. An Aspen Publication, Aspen Publisher Inc, Gaithersburg, Maryland Marshall, R.T., Goff, H.D., dan Hartel, R.W. 2003. *Ice cream (6th ed.)*. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers
- Marthia, N., T. Widiyantara., L. H. Afrianti. 2013. Penurunan Sianida Dalam Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) Dengan Berbagai Metode. Skripsi. Universitas Pasundan
- Mukholad, M. W. 2014. Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kimia Melorin Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nwokolo, E. dan J. Smartt. 1996. *Legumes and Oilseeds in Nutrition*. Chapman dan Hall. London
- Pamungkasari, Dewi. 2008. Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Purwanto, A. 2007. Pengaruh Penambahan Gelatin Tipe B (Beef Gelatine) Terhadap Daya Ikat Air, Kecepatan Meleleh, Dan Mutu Organoleptik Yoghurt Beku (Frozen Yoghurt). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 2, No. 2 Hal 35-41
- Ramadhan, 2016 Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Suhu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Koro (*Canavalia Ensiformis L*) Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung

- Sathe, S.K., S.S. Deshpande dan D.K.Salunkhe 1982. Functional Properties of Winged Bean (*Phosphocarpus*) tetragonolobus (LDC) Proteins. *Journal of Food Science* Vol. 47. Hal.85-509
- Savitri, H.I. (2014). Penurunan HCN Dalam Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) Dengan Berbagai Metode. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang
- SNI No 01-3713-1995. Syarat Mutu Es Krim. Dewan Standarisasi Nasional
- SNI No 01-3821-1995. Syarat Mutu Tepung Gula. Dewan Standarisasi Nasional
- 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 Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Jurnal AGRIKA*, Vol 4 no 1.
- Susanti, I. Fitri H., Nobel, C.S., dan Dadang S. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *J. Riset Industri* 7(1):1–13
- Trisnaningtyas, R.Y., A.M. Legowo dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Pembuatan Frozen Yogurt Dengan Bahan Dasar Whey Terhadap Total Bahan Padat, Waktu Pelelehan Dan Tekstur. *Animal Agriculture Journal*, Vol.2.No.1,2013,p217–224
- Utami, A. W. 2019. Data belum dipublikasikan.
- Warner, J.N. 1976. *Principles of Dairy Processing*. Wiley Eastern Limited, New Delhi