

DAFTAR PUSTAKA

- Akrapunam MA dan Sefa-Dedeh S. 1997. Some Physicochemical Properties and Anti Nutritional Factors of Raw, Cooked and Germinated Jack Beans (*Canavalia ensiformis*). Food Chem. 59 (1) : 121-125.
- Andarwulan N, F Kusnandar, dan D Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ansori R. 1989. Teknologi Fermentasi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anton AA, Luciano FB. 2007. Instrumental Texture Evaluation of Extrude Snack Foods: A review. J.cienc. Technol. Aliment. 5(4): 245-251.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S.H., dan Ichsani, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. Jurnal Pangan. 22 (3): 241-252.
- Astuti, M. 1995. *Tempe dan Antioksidan Prospek Pencegahan Penyakit Degenaratif*. Yayasan Tempe Indonesia.
- Badan Pusat Statistik .2010. Statistik Indonesia, Data BPS, Bandung.
- Bahar, A. and Y. Witono. 2015. Process Optimization of Tempeh Protein Isolate from Soybean (*Glycine max* Merr) and Cowpea (*Vigna unguiculata*) Mixture. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology 5(2):139-143.
- Boa AN. 2001. The Chemistry of Food Lecture 3. Diunduh pada: 27 Desember 2018. Tersedia di: <http://www.hull.ac.uk/php/Chsamb/Food3.pdf>.
- Bourne M. 2002. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. London (GB): Academic Press.
- [BKP] Badan Ketahanan Pangan. 2015. Hari Tempe Sedunia. [Artikel]. Palembang (ID): BKP.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3144:2009. Tempe Kedelai. Jakarta (ID): BSN.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 7934:2014. Cokelat dan Produk-produk Cokelat. Jakarta (ID): BSN.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bandung (ID): Bumi Aksara.
- Cindy. 2015. Pengaruh Perlakuan Garam-garam Kalsium (Ca(OH)_2 , CaCO_3 , CaCl_2 , CaO) Terhadap Penurunan Kadar HCN Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Codex Stan. 2003. Codex Standard For Chocolate And Chocolate Products 87 1981, Rev. 1. International Halal Conference, 2012. Kuala Lumpur.
- Dian., 2002. Pengolahan Cokelat Batang. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Duke J. A. 1992. Handbook of Biological Active Phytochemicals and Their Activity. CRC Press, America.
- FAO/WHO. 1991. Joint FAO/WHO food standards programme, Codex Alimentarius Commission XII, Supplement 4. Rome, Italy.
- Faridah DN, Dian H, Harsi DK, Hanifah LN, Nur W, Siti N, Dias I. 2014. Analisis Pangan. Bogor (ID): Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.
- Fellows AP. 2000. Food procession, Technology, Principles and Practise 2nd ed. Cambridge (UK): Woodread. Pub. Lim.
- Feng, X.M., T.O. Larsen, dan J. Schnurer. 2006. Production of Volatile Compounds by *Rhizopus oligosporus* During Soybean and Barley Tempeh Fermentation. International Journal of Food Microbiology. 113: 133-141.
- Fitriasari, R.M. 2010. Kajian Penggunaan Tempe koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ginting E, Antarlina SS, Widyowati S. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. Jurnal Litbang Pertanian. 28(3) : 79-87.
- Gozal C. 2015. Pengaruh Perlakuan Garam-Garam Kalsium (Ca(OH)_2 , CaCO_3 , CaCl_2 , CaO) Terhadap Penurunan Kadar HCN Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Hermana. 1985. Pengolahan Kedelai Menjadi Berbagai Bahan Makanan. Bogor(ID):Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S.H., dan Ichsani, N. 2013.
- Hesti, I. S., A. Ningrum, S. Anggrahini. 2018. Sifat Fisik dan Kimia Tempe Mixgrain dari Kedelai (*Glycine max*) dan Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) dengan Pengemas Plastik dan Daun Pisang. *Prosiding. Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian 2018*, Auditorium Kamarijani-Soenjoto Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada: 30-31 Agustus 2018. M20.
- Hidayat, N., Masiana C., Padaga, Sri S. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hudiyanti, D., A.P. Arya, P. Siahaan, and L. Suyati. 2015. Chemical Composition and Phospholipids Content of Indonesian Jack Bean (*Canavalia ensiformis* L.). *Oriental Journal of Chemistry* 31 (4) : 2043-2046.
- Hutchings, J. B. 1999. Food Color and Appearance 2nd ed. Aspen Pub. Maryland.
- IKAPI, A. 2008. Dark Chocolate Healing : Mengungkap Khasiat Cokelat Terhadap Sirkulasi Darah dan Imunitas Tubuh. Jakarta : PT.Elex Media Komputindo.
- Istiani, Yurina. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedan (*Canavalia ensiformis* L.). Tesis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kartika, dkk. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Proyek Peningkatan/ Pengembangan PerguruanTinggi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B. 1990. Tempe: Mikrobiologi Dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khomsan A. 2002. Cokelat Baik untuk Jantung dan Suasana Hati. Jakarta (ID):
Kontribusi Ali Khomsan.
- Koswara S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Jakarta(ID) : Pustaka Sinar Harapan.
- Kusumawardhani, P.C. 2015. Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Tempe Kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Lawless, H.T., dan Claasen, M.R., 1993. Central Dogma In Sensory Evaluation. Food Technology. 47(6), 139-146.
- Lestari DY. 2011. Kandungan Gizi Tempe Beserta Manfaatnya [Internet] <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/dewi-yuanita-lestari/ssimsc/kandungan-gizi-tempe-beserta-manfaatnya-versi-ringkas.pdf> (28 Desember 2018).
- LIPI. 2000. Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Ketahanan pangan dan gizi di era otonomi daerah dan globalisasi. Jakarta (ID):LIPI.
- Mailangkay D. 2002. Pengaruh Kemasan Vakum dan Non Vakum Terhadap Perubahan Mutu Kimia dan Sifat Organoleptik Keripik Pisang Selama Penyimpanan. Bogor (ID): IPB.
- Mayasari, P, D, (2002), Pengaruh Pembuatan Lemak Cokelat dan Lesitin Terhadap Sifat Organoleptik Produk Cokelat Batang, Skripsi Fakultas Teknik, Universitas Pasundan : Bandung.
- Marliyati SA, Sulaeman A, Anwar F. 1992. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. Bogor (ID) : IPB.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. And Carr, B.T. 2000. Sensory Evaluataion Techniques. 2nd Edition. CRC Press, London.
- Minifie, W. Belnard.. 1999. Chocolate, Cocoa and Confectinery Sains Technology. An Aspen Publication, London.
- Moreira R. 1999. Deep Fat Frying, Fundamental and Aplications. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg Maryland.
- Nout, M. J. R. dan Kiers, J. L., 2005. Tempe Fermentation, Innovation And Functionality: Update Into The Third Millenium, Journal Of Applied Microbiology, 98(4), Pp. 789–805. Doi: 10.1111/J.1365-2672.2004.02471.X.
- Pane, M., DH. 2006. Cokelat Kue Kering, Permen, Dessert, dan Cake. Penerbit Gaya Favorit Press: Jakarta.
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Kementrian Pertanian. 2016. Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Kedelai. Pusat Data Dan Sistem Indormasi Kementrian Pertanian, Jakarta.
- Rinawan, B.E, 2015. Pengaruh Macam Pembungkus (Daun Pisang, dan Plastik) Terhadap Profil Bakteri Asam Laktat dan Bakteri Proteolitik Indigenous Pada Fermentasi Tempe. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.

Yogyakarta.

- Sartono. 2007. Racun dan Keracunan. Jakarta (ID): Widya Medika.
- Sarwono, B. 2005. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Depok.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 2001. The Book of Tempeh: A Cultured Soy Food. Ten Speed Press: California
- Siddhuraju P, Becker K. 2001. Species/variety differences in biochemical composition and nutritional values of Indian tribal legumes of genus Canavalia. *Nahrung Food* 45: 224–233.
- Siswoputranto, P. S. 1985. Budidaya Pengolahan Cokelat. Balai Penelitian Bogor. Sub Balai Penelitian Budidaya, Jember.
- Sparringa R.A., dan Owens J.D. 1999. Causes of Alkalinization in Tempe Solid Substrate Fermentation. *Enzyme and Microbial Technology*. 25: 677-681
- Spillane, J. 1995. Komoditi Kakao dan Peranan Dalam Perekonomian Indonesia, Kanisius, Yogyakarta.
- Subarna, F Kusnandar, DR Adawiyah, N Wulandari, P Hariyadi, E Syamsir. 2013. Teknik Pangan. Bogor (ID): Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (Canavalia ensiformis L). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sugiyono, Esther M, Aton Y. 2013. Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *J. Teknol. Per.* 24(2).
- Sunaryanto R. 2014. Ada Apa Dengan Tempe? [Internet] <http://biotek.bppt.go.id/index.php/artikel-sains/128-ada-apa-dengan-tempe> (23 Desember 2018).
- Supriyanto, Budi R, Y Marsono, Supranto. 2006. Kinetika Perubahan Kadar 5-Hydroxymethyl-2-Furfural (HMF) Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan. *J. Teknol. Pangan*. 17(2).
- Susanti, I., F. Hasanah, N. C. Siregar, dan D. Suprihatna. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri*. 7(1):1-13.
- Sutrisno Koswara. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

- Suyanto OC. 2014. Pengaruh Substitusi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Kacang. Tesis. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Tuorila, H., Huotilainen, A., Lahteenmäki, L., Ollila, S., Tuomi-Nurmi, S. and Urala, N. 2008. Comparison of Affective Rating Scales and Their Relationship to Variables Reflecting Food Consumption. Food Quality and Preference. 19: 51-61. Elsevier.
- Wahjuningsih, S.B. dan Wyati.S. 2013. Pemanfaatan Koro Pedang pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya. Riptek 7(2): 1-10.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Workman, J. 2014. The Concise Handbook of Analytical Spectroscopy: Theory, Applications, and Reference Materials. World Scientific Publishing Co. Singapore.