

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiani S. 2017. Formulasi permen jelly dengan penambahan bee pollen lebah (*Trigona spp*) sebagai pangan fungsional. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aini, Nur. 2011. Aplikasi Millet (*Pennisetum spp*) Merah dan Millet Kuning sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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.
- Anonim. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2015. Tempe Kedelai. Badan Standardisasi Nasional. <http://www.bsn.go.id>. Diakses pada 30 November 2019.
- Anonim. 2018. Kebutuhan Meningkat, Impor Gandum Diprediski Capai 11,8 Juta Ton. <https://katadata.co.id/>. Diakses pada 15 Desember 2019.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the association of official analytical chemist. Association of Official Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Ariani, S.R.D 2001. Identifikasi Senyawa Faktor-2 (Suatu Senyawa Isoflavon) dari Tempe Selama Proses Fermentasi Hari ke-0,1,2,3,4, dan 5, Paedagogia, Jilid 4 No.1, 2001.
- Astawan M. 2004. Potensi tempe ditinjau dari segi gizi dan medis. Dalam Astawan M (ed) Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Solo (ID): Tiga Serangkai.
- Astawan M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta (ID) : Dian Rakyat
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Ichsan, M. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. Jurnal Gizi Pangan. 11(1): 35-42.
- Astuti, M. 1995. Tempe dan Antioksidan Prospek Pencegahan Penyakit Degenaratif. Yayasan Tempe Indonesia.
- Astuti, N. P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Babu, P. D., Bhagyaraj, R., dan Vidhyalakshmi, R. 2009. A low cost nutritious food "Tempeh" - A Review. *World Journal of Dairy and Food Science*. 4(1):2227.
- Cahyana C dan Ismani Y. 2004. *Cake Shop Favorite*. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama.
- Chutrtong J. 2013. Acceptance of Consumer on various tempeh and protein content comparison. *J Biol Veterinary, Agr & Food Eng*. 7 (7): 183186.
- 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.
- Claudia R, Estiasih T, Ningtyas DW, Widyastuti E. 2015. Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L) dan tepung jagung (*Zea Mays*) fermentasi: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4) : 159-1595.
- Dai, J., Yang, Y. M., Wang, B., Wang, C. S., & Jiang, H. (2013). Changes in wheat starch grains using different cooking methods: Insights into ancient food processing techniques. *Chinese Science Bulletin*, 58, 82-89.
- Djaafar F., Murdiati A., Utami S. 1995. Pengujian Biologis Makanan Bayi dengan Bahan Pokok Sagu dan Tepung Tempe terhadap Pertambahan Berat Badan Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). *Journal Agritech Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada*. Vol. 15, No. 4.
- Duke J. A. 1992. *Handbook of Biological Active Phytochemicals and Their Activity*. CRC Press, America.
- Fadly, I., Bintang, M., dan Purwani, E.Y. 2014. Inhibition of angiotensin converting enzyme activity in the hydrolyzate "Tempe" from Jack Bean (*Canavalia ensiformis* L.) in In Vitro. Undergraduate Thesis. Faculty of Mathematics and Natural Science, Bogor Agricultural University.
- Faida, A. 2019. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Tempe Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis*) dengan Variasi Waktu Fermentasi dan Jenis Pengemas. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- FAO/WHO. 1991. Joint FAO/WHO food standards programme, Codex Alimentarius Commission XII, Supplement 4. Rome, Italy.
- Faridah, A. 2009. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

- Fatiha Malki dan Abdelkader T. 2019. Study of Antioxidant Activity of Pyrimidinium betaines by DPPH radical scavenging method. *Journal of Analytical and Pharmaceutical Research*. 2019;8(2):33-36.
- Fatmawati, W. T. (2012). Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk cookies (choco cookies, brownies sukun dan fruit pudding brownies). Skripsi. Yogyakarta: Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Feng XM, Eriksson RBA, Schnurer J. 2005. Growth of lactic acid bacteria and *Rhizopus oligosporus* during barley tempeh fermentation. *International J Food Microbiol*. 104: 249–256.
- Fitriani, V. 2016. Identifikasi senyawa bioaktif dan karakterisasi fisik dan kimia daun pisang kluthuk (*Musa balbisiana colla*) sebagai bahan pengemas pangan tradisional. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Fitriasari, R. M. 2010. Study of the using of velvet bean tempeh (*Mucuna pruriens*) and jack bean tempeh (*Canavalia ensiformis*) with treatment of size reduction variations (slicing and grinding) to the chemical and sensory characteristic of bean tempeh nugget. Undergraduate Thesis. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Gavi M., Martati E. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dan Minyak Jagung terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Brownies Kukus.
- Ginting E, Antarlina SS, Widyowati S. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3) : 79-87.
- Goesaert H, Brijs WSV, Courtin CM, Gebruers KJA, Delcour. 2005. Wheat Flour Constituents: How They Impact Bread Quality, and how to Impact Their Functionality. *Trends in Food Science & Technology*. 16(1–3): 12–30.
- Hamidah, S. (1996). Patiseri. Yogyakarta: FPTK IKIP.
- Hartanti, A. T., Rahayu, G., dan Hidayat, I. 2015. *Rhizopus* Species from Fresh Tempeh Collected from Several Regions in Indonesia. *Hayati Journal of Biosciences*. 22:136-142.
- Hartati N.S. dan T. K Prana,. 2003. Analisis Kadar Pati dan serat kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Natur Indonesia* 6 (1):29-33.
- Hassan, A.B., Osman, G.A. dan Babiker, E.E. 2005. Effect of domestic processing on antinutrients and availability of protein and minerals of Lupin (*Lupinus termis*) seeds. *J. Food Technol*. 3: 255 – 262.

- Hasyim, P. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Substitusi Tepung Terigu terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies. Tugas Akhir. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hermana. 1985. Pengolahan Kedelai Menjadi Berbagai Bahan Makanan. Bogor(ID):Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Hesti, I. S., A. Ningrum, S. Anggrahini. 2018. Sifat Fisik dan Kimia Tempe Mixedgrain 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.
- Hesti, I. S. 2019. Karakteristik Tempe Mixed Grain dari Kedelai (*Glycine max* L.) dan Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) sebagai Prekursor Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitor. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Hidayat, N., Masiana C., Padaga, Sri S. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hudiyanti, D., Arya, A. P., Siahaan, P., dan Suyati, L. 2015. Chemical composition and Phospholipids content of Indonesian Jack Bean (*Canavalia ensiformis* L.). Oriental Journal of Chemistry. 31(4):2034-2046.
- Hutching, J. B. 1999. Food Color and Appearance 2nd ed. Aspen Pub. Maryland.
- Indriyani, *et al.* 2010. Pengaruh variasi pengecilan ukuran dan lama fermentasi terhadap kadar asam sianida dan senyawa fenolik pada tempe koro babi (*Vicia faba*). Jurnal Biofarmasi. 8 (1): 31-36.
- Ismayanni Y. 2007. Brownies Kukus dan Panggang FAVORIT. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Istiani, Y. 2010. Karakterisasi senyawa bioaktif isoflavon dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol tempe berbahan baku koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.). Tesis. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Jha, H.C. 1985. Novel Isoflavonoids and It's Derivates, New Antioxydant Derived from Fermented Soybean (Tempeh). Asian Symposium Non-salted Soybean Fermentation. Tsukaba, Japan, July 14-16, 1985.
- Kartika, *et al.* 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Proyek Peningkatan/ Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Kasmidjo, R.B. 1990. Tempe: Mikrobiologi Dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kasno, A. 2016. Prospek Aneka Kacang Potensial: Koro Pedang sebagai Pengganti Kedelai. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2174-prospek-aneka-kacang-potensial-koro-pedang-sebagai-pengganti-kedelai.html>. Diakses pada 30 November 2019.
- Kay, D. E. 1979. Food Legumes. Tropical Product Institute. London.
- Khotijah SF. 2015. Eksperimen pembuatan brownies tepung terigu substitusi tepung jerami nangka. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Koswara S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kusumawardhani, P.C. 2015. Utilization of jack bean as a substituted material for mixed soybean-jack bean tempeh. Undergraduate Script. Bogor Agricultural University, Bogor.
- Lawless HT, Heyman H. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices 2nd. New York (US): Sprinige
- Lukman, A.H. 1992. Pengaruh Perajangan dan Lama Pengukusan Biji Saga Pohon (*Adenanthera pavonine* L.) terhadap Rendemen dan Mutu Minyak yang Dihasilkan pada Proses Ekstraksi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Malapa A, Djarkasi G, Kandou J, Ludong M. 2015. Daya terima panelis terhadap brownies panggang berbahan baku tepung umbi daluga (*Cyrtospermamerkussi* (Hassk)(Schott). Sulawesi Utara (ID) : Universitas Sam Ratulangi.
- Marliyati SA, Sulaeman A, Anwar F. 1992. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. IPB. Bogor.
- Matz S.A dan T.d Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. Texas : The AVI Publishing Co., Inc.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. dan Carr, B.T. 2000. Sensory Evaluataion Techniques. 2nd Edition. CRC Press, London.
- Mentari AD. 2017. Formulasi sup krim instan berbasis beras hitam (*Oryza sativa* L. Indica) dan kedelai hitam (*Glycine max* L. Merr) sebagai pangan fungsional. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Muharramah H, Suhairi L, Hamid YH. 2016. Standarisasi resep brownies kukus dengan penambahan tepung pisang owak (*Musa Paradisiaca*. L). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. 1(1) : 32-42.
- Ngasifudin, S. 2006. Penentuan Efisiensi Pemisahan Sianida Pada Pengolahan Umbi Gadung. Artikel Ilmiah. Seminar Nasional II SDM Teknologi Nuklir, Yogyakarta.
- Nielsen SS. 2010. Food Analysis 4th. West Lafayette (US): Springer.
- Ningrum A., Anggrahini, S., Setyaningsih, W., Sofiana, I., Puspasari, D.A. dan Mossberg, F. 2018. Physicochemical characterization of jack bean (*Canavalia ensiformis* (L)) tempeh. Food Research. 2(5):481-485.
- Nout, M.J.R, dan Kiers, J. L. 2005. Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the third millenium. Journal of Applied Microbiology. 98:789-805.
- Nout, M.J.R, dan Kiers, J. L. 2015. Quality, safety, biofunctionality and fermentation control in soya: Advances in Fermented Foods and Beverages. 409-434.
- Noviyanti, Wahyuni S, Syukri M. 2016. Analisis penilaian organoleptic cake brownies substitusi tepung wikau maombo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1(1): 58-66. ISSN: 2527-6271.
- Nurapriani, R. R. (2010). Optimalisasi formulasi brownies panggang tepung komposit berbasis talas, kacang hijau dan pisang. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Pawiroharsono S. 2001. Prospek dan Manfaat Isoflavon untuk Kesehatan. Direktorat Teknologi Bioindustri, Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Permatasari, C. B. 2015. Penentuan Protein Efficiency Ratio Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) secara in vivo Menggunakan Tikus Sprague-Dawley Jantan Lepas Sapih. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Prakash A. 2001. Antioxidant Activity. Medallion Laboratories Analytical Progress. 19(2).
- Rachmawati DA, Ridwan AA, Khairini RS. 2016. Pengaruh penambahan tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) termodifikasi sebagai substitusi

tepung terigu terhadap karakteristik kimia, fisik dan sensori brownies panggang. Jurnal Tekhonosains Pangan. 5(1): 28-35.

- Rihastama, A. F. 2019. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Cokelat Tempe Mixed Grain dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Sahaa, R.K., Archaryaa, S., Shovon, S. S. H., dan Royb, P. 2013. Medicinal activities of the leaves of *Musa sapientum* var. *sylvestris* in vitro. Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine. 3(6):476-482.
- Salim, R., Zebua, E.T., dan Taslim, T. 2017. Analisis jenis kemasan terhadap kadar protein dan kadar air pada tempe. Jurnal Katalisator. 2(2):106-111.
- Samsudin, U. S. dan D. S. Djakamihardja. 1985. Budidaya Kedelai. C. V. Pustaka Buana. Bandung. Hal 13-15.
- Sari, D. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitor dan Antioksidan Tepung Tempe Mixed Grain Kedelai dan Koro Pedang Putih. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2005. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya, Depok.
- Sayuti, K., Yenrina R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University. Press: Padang.
- Seetharaman, K., Chinnapha N., Waniska, RD., White, P. (2002). Changes in textural, pasting and thermal properties of wheat buns and tortillas during storage. Journal of Cereal Science 35, 215–223.
- Setiawati, Rahimsyah A, Ulyarti. 2015. Kajian pembuatn brownies kaya serat dari tepung ampas kelapa. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 17(1): 84-89. ISSN:0852-8349.
- Setyani S, Nurdjanah S, Permatahati ADP. 2017. Formulasi Tepung Tempe Jagung (*Zea Mays* L) dan Tepung Terigu terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Sensori Brownies Panggang. Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian. 22(2) : 73-84.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Smith, A. F. (2013). Food and drink in american history: a "Full Course" Encyclopedia. Calofornia: ABC-CLIO, LLC.

- Soekarto T.S. 1985. Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan. IPB. Bogor.
- Soetan KO, Oyewole OE. 2009. The need for adequate processing to reduce the antinutritional factors in plants used as human foods and animal feeds: A review. Afr J of Food Sci. 3 (9):223-232.
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sugito, Hayati A. 2006. Penambahan daging ikan gabus (*Ophicephalus striatus* BLKR) dan aplikasi pembekuan pada pembuatan pempek gluten. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. 8(2) : 147-151. ISSN 1411-0067.
- Sulistiyo, C. N. (2006). Pengembangan brownies kukus tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) di PT. Fits Mandiri Bogor. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sunaryo, E. (1985). Pengolahan produk sereal dan biji-bijian fakultas teknologi pertanian. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Surono, I.S. 2016. Ethnic Fermented Foods and Beverages of Indonesia. In: Tamang J. (eds) Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia. Springer, New Delhi.
- 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.
- Tuorila, H., Huotilainen, A., Lahteenmäki, L., Ollila, S., Tuomi-Nurmi, S. dan Urala, N. 2008. Comparison of Affective Rating Scales and Their Relationship to Variables Reflecting Food Consumption. Food Quality and Preference. 19: 51-61. Elsevier.
- Vaidehi MP, Rathnamani A. 1990. The shelf-life of soy-sunflower tempeh and its acceptability to Indian children. Food Nutrition Bulletin. 12(1):53-56.
- Valamoti, S. M., Samuel, D., Bayram, M., & al, e. (2008). Prehistoric cereal foods from Greece and Bulgaria: Investigation of starch microstructure in

experimental and archaeological charred remains. *Veg Hist Archaeobot*, 17, 265-276.

Vong, W.C., Hua, X.Y., Liu, S.Q. 2018. Solid-state fermentation with *Rhizopus oligosporus* and *Yarrowia lipolytica* improved nutritional and flavour properties of okara. *LWT-Food and Tehnology* 90:316-322.

Widaningrum, Sukasih, E., dan Purwani, E. Y. 2015. Introductory study on processing of fermented jackbean (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Penelitian Pasca Panen*. 12(3):129-136.

Winarno F.G. 1997. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mi*. IPB-Press. Bogor.

Winarno F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuliani V. 2008. Sintesis ester laktovanilat dari asam vanilat dan laktosa serta uji aktivitas antioksidan. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok