

DAFTAR PUSTAKA

- Akbari, M., Eskandari, M. H., Niakosari, M., dan Bedeltavana, A. 2016. The Effect of Inulin on the Physicochemical Properties and Sensory Attributes of Low-Fat Ice Cream. *International Dairy Journal*. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.02.040>.
- Akesowan, Adisak. 2008. Effect of Combined Stabilizers Containing Konjac Flour and k-Carrageenan on Ice Cream. *AU J.T.*, 12(2), 81-85.
- Anggraini, Brigita Riesty. 2018. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* Dad 13 dan Produksi Asam pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*. 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 α -Galactosidase from *Streptomyces griseolalbus*. *Food Chemistry* 106, 1175–1179. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.07.058>.
- Arbuckle, W. S. 1972. *Ice Cream* (Second Edition). The Avi Publishing Company, Inc. London.
- Astuti, I.M., dan Rustanti, Ninik. 2014. Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas, dan Nilai pH Es Krim yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331-336.
- 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.
- BPS. 2019. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik - Statistics Indonesia. Jakarta. ISSN: 1979-6242.

- Darini, M. T., dan Kusdiarti, L. 2017. Pertumbuhan dan Hasil Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) pada Pemberian Macam Inokulan Rhizobium dan Dosis Urea di Lahan Pasir. *Jurnal Agroteknologi*, 01(2), 113–122.
- Dhani, A. U. 2017. Pengaruh Substitusi Lemak Susu dengan Berbagai Minyak Nabati terhadap Total Bahan Padat, Tekstur, dan Waktu Pelelehan. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2), 44-49.
- 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.
- Duke, J.A. 1981. *Handbook of Legumes of World Economic Importance*. United States Department of Agriculture. Beltsville, Maryland.
- Ekanayake, S., Skog, K., dan Asp, N. G. 2007. Canavanine Content in Sword Beans (*Canavalia gladiata*): Analysis and Effect of Processing. *Food and Chemical Toxicology*, 45(5), 797–803.
<https://doi.org/10.1016/j.fct.2006.10.030>.
- Eliasson, A. C., dan Gudmundsson, M. 2006. *Carbohydrates in Food* (Second Edition). CRC. London.
- Failisnur, F. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 11–20.
<https://doi.org/10.24960/jli.v3i1.623.11-20>.
- Febiana, Aransha. 2019. Pengaruh Konsentrasi *Whipped Cream* terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim Kedelai Hitam. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Filiyanti, I., Affandi, D.R., dan Amanto, B.S. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Susu Skim pada Pembuatan

- Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 57-65.
- Fitri, R.Y. 2016. Kajian Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Cottage. *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Goff, H. D., dan Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream* (Seventh Edition). Springer.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*, 7(1), 20-26.
- Hasanuddin, Dewi, K. H., dan Fitri, I. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal AgroIndustri*, 1(1), 1-7.
- Istiani, Y. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Thesis*. Biosains. Universitas Negeri Surakarta. Surakarta.
- Kartika, I. 2019. Pengaruh Penambahan Sukrosa Pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dan Produksi Asamnya. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kasno, A. 2016. Prospek Aneka Kacang Potensial: Koro Pedang sebagai Pengganti Kedelai. Balai Penelitian Kacang dan Ubi. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/prospek-anekakacangpotensial-koro-pedang-sebagai-pengganti-kedelai/>. Diakses pada 4 Februari 2020.
- Khairina, A., Dwiloka, B., dan Susanti, S. 2018. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 59-68.

- Kusumawardhani, N., Sulistyarti, Atikah. 2015. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum dan pH Optimum dalam Pembuatan Tes Kit Sianida Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin. *J. Kimia* 1(1):711–717.
- Maharani, E.P., 2018. Optimasi Sintesis Hidroksipropil Selulosa dari Kulit Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L. (DC.)). Tesis Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mostafavi, F. S. 2019. Evaluating the Effect of Fat Content on the Properties of Vanilla Ice Cream Using Principal Component Analysis. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13, 2417-2425. <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00162-z>.
- Mukholad, M. W. 2014. Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kimia Melorin Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto, 'Alim, A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech* Vol. 35 No.3.
- Muse, M. R., dan Hartel, R. W. 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *J. Dairy Sci.* 87, 1-10.
- Novayanti, D. 2018. Pembuatan Produk Es Krim Kacang Koro Pedang (*Cannavallia ensiformis*. L) Berdasarkan Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dengan Susu dan Waktu Overrun. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- 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 Foodsfor Human Nutrition* 55: 97-100.

- Pangesti, W. D., Bintoro, V. P., dan Hintono, A. 2019. Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan Penambahan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-6.
- Pangga, N. R. 2014. Penggunaan Whippy Cream dalam Pembuatan Es Krim Soyghurt. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Pertanian Universitas Riau*.
- Patil, A.G. dan Banerjee, S. 2017. Variants of Ice Cream and Their Health Effects. *MOJ Food Processing & Technology*, 4(2), 58-64.
- Putro, Novita N.L., Joek, H.A., Ignatius, S. 2015. Kajian kadar HCN dan Karakteristik Pati pada Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Berdasarkan Waktu Perendaman Biji Dalam Air Panas dan Larutan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14 (2) : 78-82.
- Rahmah, A.A. 2019. Perubahan Kandungan Zat Gizi, HCN, dan Tanin Selama Proses Pengolahan Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*). *Thesis*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Roland, A. M., Phillips, L. G., dan Boor, K. J. 1999. Effects of Fat Content on the Sensory Properties, Melting, Color, and Hardness of Ice Cream. *J. Dairy Sci.* 82, 32-38.
- Sanggur, Y.F. 2017. Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (*Ananas sativus*) Berbeda. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Satriani, Sukainah, A., dan Mustarin, A. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dan Rumput Laut (*Euchema cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 105–124.
- SNI 01-3731-1995. 1995. Es Krim. Badan Standar Nasional.
- SNI 01-3830-1995. 1995. Susu Kedelai. Badan Standar Nasional.

- Soeparno. 2015. Properti dan Teknologi dan Produk Susu. Universita Gadjah Mada Press. Yogyakarta
- Sridhar, K. R. dan Seenaa, S. 2006. Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of The Genus *Canavalia* - A Comparative Study. *J.Food Chemistry* 99(2):267–288.
- Subando, T. R. 2019. Pemanfaatan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) untuk Pembuatan Es Krim Rendah Lemak dengan Variasi Konsentrasi *Whipped Cream* dan Gula. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 48–53.
- Susanti, I., F. Hasanah, N.C. Siregar, dan D. Supriatna. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri* 7: 1-13.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., dan Zahoor, T. 2018. Effects of Different Ingredients On Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health dan Food Engineering* 8(6), 422–435. <https://doi.org/10.15406/jnhfe.2018.08.00305>.
- Utami, A. W. 2019. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat, Produksi Asam, dan Karakteristik Fisiknya. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Violisa, A., Nyoto, A., dan Nurjanah, N. 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi dan Kejuruan*, 35(1), 103-114.

- Wahjuningsih, S. B., dan Saddewisasi, W. 2013. Pemanfaatan Koro Pedang Pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya. *Jurnal Pembangunan Kota Semarang Berbasis Kajian Sains Dan Teknologi*, 7(2), 1–10.
- Widiantara, T., Kastaman, R., Setiasih, I. S., dan Muhaemin, M. 2016. Reduction Model of Cyanide and Protein Content on The Jackbeans Using CMS Method (Circulation Mixing System). In *International Conference "Food for A Good Life" at: Jakarta, Indonesia*. Jakarta, Indonesia.
- Widiantoko, R. K., dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 54–66.
- Wijayanti, I. A., Purwadi, dan Thohari, I. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu pada Yoghurt terhadap Sifat Fisik Es Krim Yoghurt. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 38–45.
- Winarsi, H.. 2005. *Isoflavon*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Winata, Amri., Yualiati, Kiki., dan Hanggita, Siti. 2015. Analisis Korelasi Harga dan Mutu Kimiawi Kerupuk di Pasar Tradisional Cinde Palembang. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 179-183.
- Windrati W.S. A. Nafi' dan P.D. Augustine. 2010. Sifat Nutrisional *Protein Rich Flour* (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *J. Agroteknologi* 4 (1).