

DAFTAR PUSTAKA

- Akrapunam, M.A., dan Sefa-Dedeh, S. 1997. Jack Bean (*Canavalia ensiformis*): Nutrition Related Aspects and Needed Nutrition Research. *Plant Food for Human Nutrition*, 50(2), 93-99
- Ameen, S. M., dan Caruso, G. 2017. *Lactic Acid in the Food Industry*. Springer International Publishing AG. Switzerland
- 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
- Anggraini, B.R. 2018. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Pertumbuhan *Latobacillus plantarum* Dad-13 dan Produksi Asam Pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Apriyantono, A., Dedi F., Ni Luh P., Sendarnawati, dan Slamet B. 1989. *Analisis Pangan*. PT Penerbit IPB (IPB Press), Bogor
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream, Fourth edition*. Springer Science+Business Media. New York, USA.
- Ardiansyah. 2007. Prebiotik dan probiotik, pangan fungsional. <http://ardiansyah.multiply.com/journal/item/22>. Diakses pada 27 Mei 2020
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chen, W. 2019. *Lactic Acid Bacteria: Omics and Functional Evaluation*. Springer Natute Singapore Pte Ltd. and Science Press. Singapore
- Dada, O. A., Faloye B., dan Dumet J. D. 2013. Evaluation of Variability in Proximate Compositions Among Accession of Sword Bean (*Canavalia gladiata* Jacq. DC) and Jack Bean (*Canavalia ensiformis* L. DC). *Notulae Scientia Biologicae*, 5(1), 98 – 103.
- Diniyah, N., dan Windrati, W.S. 2015. Perubahan Kandungan Asam Fitat dan Asam Sianida (HCN) pada Pre-Proses Koro-Koroan. *Prosiding Seminar Nasional*

Peran Antioksidan dalam Penanganan Penyakit Degeneratif dengan Pendekatan Nutrigenomik. Yogyakarta.

- Edizal. 2019. Dadih, Yoghurtnya Orang Minangkabau. <http://cybex.pertanian.go.id/artikel/73735/dadih-yogurtnya-orang-minangkabau/>. Diakses pada 26 April 2020.
- Etiosa, O. R., Nnadozie B. C., dan Anuge B. 2017. Mineral and Proximate Composition of Soya Bean. *Asian Journal of Physical and Chemical Sciences*, 4 (3): 1 – 6.
- FAO. 1985. *Energy and Protein Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation.* World Health Organization. Geneva
- Fitri, R.Y. 2016. Kajian Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju *Cottage*. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fox, P.F., Uniacke-Lowe, T., McSweeney, P.L.H., dan O'Mahony, J.A. *Dairy Chemistry and Biochemistry, 2nd edition.* Springer International Publishing. Switzerland.
- Goff, H. D., dan Hartel, R.W. 2013. *Ice Cream, Seventh edition.* Springer Science+Business Media. New York, USA.
- Harmayani, E., Ngatirah, Rahayu, E.S., dan Utami, T. 2001. Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode *Freeze* dan *Spray Drying*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol 12 (2), 126 – 132
- Huezé V., dan Tran G. 2015. Jack bean (*Canavalia ensiformis*). Feedipedia, a programme by INRA, CIRAD, AFZ and FAO. <https://www.feedipedia.org/node/327>. Diakses tanggal 3 April 2020.
- Kasno, A. 2016a. Koro Pedang (*Canavalia* sp) Komoditas Multiguna yang Terlupakan. pangan.litbang.pertanian.go.id/files/seminar/2016/SR02062016.pdf. Diakses tanggal 28 Maret 2020.
- Kasno, A. 2016b. Prospek Aneka Kacang Potensial: Koro Pedang sebagai Pengganti Kedelai. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/prospek-aneka-kacang-potensial-koro-pedang-sebagai-pengganti-kedelai/>. Diakses pada 30 Maret 2020

- Law, B.A. 1997. *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk. Second edition.* Chapman & Hall. London, UK
- Lestari, A. 2020. Data belum dipublikasikan.
- Luthfiyyah, A. 2017. 12 Jenis Kacang yang Bisa Dijumpai di Indonesia. <https://resepkoki.id/12-jenis-kacang-yang-bisa-dijumpai-di-indonesia/>. Diakses tanggal 31 Maret 2020.
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 2000. *Ice cream, 5th Edition.* Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland
- Marshall, R.T., Goff, H.D., dan Hartel, R.W. 2003. *Ice Cream, Sixth edition.* Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York, USA.
- Ngatirah, A., Harmayani, E., Rahayu, E.S., dan Utami, T. 2000. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang Berpotensi Menurunkan Kolesterol. *Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan.* Surabaya 10 – 11 Oktober 2000
- Nurjanah, F. 2020. Data belum dipublikasikan.
- Patel, R., Singh RKR., Varun T., Mallesha, dan Raju PS. 2016. Nutritional Evaluation of *Canavalia ensiformis* (Jack Bean) Cultivated in North-East Region of India. *International Journal of Botany Studies*, vol 1 (6), pp 18-21.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Risiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia*, vol 5 (2), 162 – 166
- Pramita, D.S. 2008. Pengaruh Teknik Pemanasan terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Putro, N.T.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 (NaHCO₃). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi.* Vol 14 (2): 72 – 82
- Rachamawati,, M.F. 2019. Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) menggunakan Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih dengan

Penambahan Sukrosa, Susu Skim dan Kombinasinya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Rahayu, E.S. dan Utami, T. ____ Probiotik dan Gut Mikrobiota serta Manfaatnya pada Kesehatan.

Rahayu, E.S., Yogeswara, A., Utami, T., dan Suparmo. 2011. Indigenous Probiotic Strains of Indonesia and Their Application for Fermented Food. *The 12th Asean Conference*. BITEC Bangna, Bangkok, Thailand 16 – 18 Juni 2011.

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.

Retnaningsih, CH. 2016. Koro, Kacang Lokal yang Layak Dikembangkan. *Tribun Jateng*. Terbit tanggal 16 Maret 2016, hal 2.

Sarijan, A., Surahman, M., Setiawan, A. and Giyanto, G., 2019. Analisa Pertumbuhan dan Produksi Benih Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis L*) melalui Aplikasi Pupuk NPK dan Pupuk Organik Cair. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 3(1), pp.43-52.

Sridhar, K. R., & Seena, S. (2006). Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of the Genus *Canavalia* – A comparative study. *Food Chemistry*. Vol 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*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.

Suhartadi, I. 2017. Bisnis Frozen Yoghurt Tumbuh 15% per Tahun. <https://www.beritasatu.com/ekonomi/431528-bisnis-frozen-yoghurt-tumbuh-15-per-tahun>. Diakses pada 22 April 2020

Utami, T., Cindarbhumii, A., Khuangga, M.C., Rahayu, E.S., Cahyanto, M.N., Nurfiyani, S., dan Zulaichach, E. 2020. Preparation of Indigenous Lactic Acid Bacteria Starter Culture for Large Scale Production of Fermented Milk. *Digital Press Life Sciences*, vol 2, 00010

Vadivel, V. dan Janardhanan, K. 2001. Diversity in Nutritional Composition of Wild Jack Bean (*Canavalia ensiformis* L. DC) Seeds Collected from South India. *Food Chemistry – FOOD CHEM*, vol 73, 507 – 511

Widowati, S., dan Miagiyarta. 2003. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Prosiding Seminar Hasil Pertanian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Bogor, 23 – 24 September 2003