

## DAFTAR PUSTAKA

- Admi, E. S. M. 2019. Pengaruh Suhu Awal Koagulasi dan Tekanan Pencetakan terhadap Kualitas Tahu Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*. UGM. Yogyakarta.
- Akrapunam, M. A., & Dedeh, S. S., 1997. Jack bean (*Canavalia ensiformis* L.). Nutrition related aspects and needed nutrition research, *Plant Foods for Human Nutrition* 50: 93 – 99.
- Amerie, M. and Maa, Y.E., 2006. Spray Drying of Biopharmaceuticals: Stability And Process Considerations. *Drying Technology*. Vol 24: 763 – 768.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist Inc. New York. 1130 hlm.
- AOAC, 2000. Official methods of analysis (17<sup>th</sup> ed.). Gaithersburg, MD. USA. Association of official Analytical Chemists.
- Benassi, T., Yamashita, F., Prudencio, S. H, 2011. A statistical approach to define some tofu processing conditions. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas 31(4): 897 – 904.
- Bhandari, Bhesh R., Kamlesh C., Patel, dan Xiao, Dong C. 2008. Drying Technologies in Food Processing: Spray Drying of Food Materials – Process and Product Characteristics. United Kingdom: Blackwell Publishing Ltd.
- Blazek, V. 2008. Chemical and Biochemical Factors that Influence the Gelation of Soybean Protein and the Yield of Tofu. *Thesis*. Faculty of Agriculture. Food and Natural Resources University of Sydney. Sydney.
- BPS, 2015. *Produksi Kedelai Menurut Provinsi (ton), 1993 – 2015*. [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id). Diakses pada 3 Januari 2020.
- BPS. 2017. *Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting 2007-2017*. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2018.html>. Diakses pada 17 Januari 2020 pukul 16.53 WIB.

- BSN (1998). SNI 01-3142-1998. [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id). Diakses pada 20 Januari 2020 pukul 21.00
- Canovas, B. G. V., Ortega – Rivas, E., Juliano, P., dan Yan, H., 2005. “Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionality”, Plenum Publisher, New York.
- Chegini, R. G., dan Ghobdian, B. 2005. Effect of Spray Drying Conditions of Physical Properties of Orange Juice Powder. *Drying Technology* 23: 657 – 668.
- Chegini, G. R. dan Ghobadian, B. 2007. Estimating The Regression Based Mathematical Models of Orange Juice Physical Properties with Operating Variable of Spray Dryer. *Proceedings of the IWSIS Symposium*, Mumbai, India.
- Crowe, C. M. 1971. Chemical Plant Simulation: An Introduction to computer-aided steady-state process analysis. In: International Series in The Physical and Chemical Engineering Science. Prentice-Hall, New York.
- Desobry, S. A., Netto, F. A., & Labuza, T. P. (1997). Comparison of Spray-drying, Drum-drying, and Freeze-drying for  $\beta$ -Carotene Encapsulation and Preservation. *Journal of Food Science*, 62(6), 1158 – 1162.
- DSS (Damar Sindoro Sumbing). 2012. Produk Olahan Koro Pedang. <http://pasarkoropedang.blogspot.com> diakses pada 21 Februari 2020 pukul 16.29 WIB.
- Etiosa, O. R., Chika, N. B., Benedicta, A. 2017. Mineral and Proximate Composition of Soya Bean. *Asian Journal of Physical and Chemical Sciences* 4(3): 1 – 6.
- Fajri, I. 2002. Mempelajari Proses Pembuatan Tepung dari Whey Tahu dengan Pengering Beku serta Analisis Sifat Fungsional Tepung yang Dihasilkan. *Tesis*. IPB. Bogor.
- Falanghe, H., Smith, A. K. and Rackie, J. J. 1964. Production of Fungal Mycelial.
- Haliza, W., Purwani, E. Y., Thahir, R. 2007. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol. 3

- Hall, A. H., Gary, E. L., dan Gary, A. R. 2015. *Toxicology of Cyanides and Cyanogens: Experimental, Applied, and Clinical Aspects*. John Wiley & Sons Publisher. NewYork.
- Haqqi, A. S. R. 2011. Eksplorasi Tekstur dan Protein Tahu Komersial. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harmayani, E. 2009. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Penelitian*. UGM. Vol 6 (1), 10 – 20.
- Hayati, R. H., Dewi, A. K., Nugrahani, R. A., Satibi, . 2014. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Kadar Air dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Powder (Coconut Milk Bubuk) dalam Air. *Jurnal Teknologi*. Universitas Muhamadiyah Jakarta.
- Heldman, R. D., and Singh, R. P., 2001. *Food Process. Engineering*. AVI Publ.Co.Inc., Westport, Connecticut.
- Herlambang. 2002. *Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu*. Jakarta: Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Lingkungan dan Badan Pengendalian Dampak Lingkungan Daerah Samarinda.
- Hou, H. J., Chang, K. C., 2004. Storage conditions affect soybean color, chemical composition 26 and tofu qualities. *Journal of Food Processing and Preservation* 28: 473 – 488.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering, Volume 4*. CRC Press. Ohio.
- Husin, A. 2003. Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu Menggunakan Biji Kelor (*Moringa oleifera* seeds) sebagai Koagulan. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Teknik USU. Medan.
- Irawan, A. 2011. Pengeringan. *Modul Laboratorium*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Agung Tirtayasa.
- Ismawati, N., Aminin, A., dan Suyati, L. 2015. Whey Tahu sebagai Penghasil Bioelektrisitas pada Sistem *Microbial Fuel Cell* dengan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Sains dan Matematika*, vol. 23, no. 2, pp. 43 – 49.
- Jasmiati, Sofia, A., dan Thamrin, 2010, Bioremediasi Limbah Cair Industri Tahu Menggunakan Efektif Mikroorganisme (EM4), *Journal of Environmental Science*. 2(4): 148 – 158.

Kasno, Astanto. 2016. *Koro Pedang: Tanaman Berpotensi Belum Tereksplorasi*. <http://www.bal itkabi.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada 2 Januari 2020.

Kasno, Astanto. 2016. *Prospek Aneka Kacang Potensial: Koro Pedang sebagai Pengganti Kedelai*. <http://www.bal itkabi.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada 2 Januari 2020.

Khaerunnisa, A., Rahayu, A., Adimihardja, S., A. 2015. Perbandingan Pertumbuhan dan Produksi Kedelai Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) pada Berbagai Dosis Pupuk Organik dan Pupuk Buatan. *Jurnal Agronida* ISSN: 2407 – 9111. Vol. 1, No. 1.

Khatib, K. A., Aramont, F. M., Herald, T. J., dan Boyer, J. E. 2002. *Physicochemical Characteristics of Soft Tofu Formulated from Selected Soybean Varieties*. *Journal of Food Quality* 25: 289 – 303.

Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Masters, K. 1985. *Spray Dryer Handbook*, 4<sup>th</sup> ed. George Godwin, London.

Mujumdar, A. S., dan Menon, A. S., 1995. Drying of Solid: Principle, Classification and Selection of Dryers. Di dalam Mujumdar, A. S. *Handbook of Industrial Drying*. Marcel dekker. New York.

Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto, dan ‘Alim, A., 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Agritech*, Vol. 35, No. 3.

Oakley, D. 1997. Produces Uniform Particles By Spray Drying. *Chem. Eng. Progress* 93(10): 4854.

Oktaviana, D., 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn.). *Skripsi*. UAJY. Yogyakarta.

Pambayun, R. 2007. *Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung*. Yogyakarta: Ardana Media.

Pangestika dan Murdiati. 2016.

Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor 15/Permenlhk/2008 tentang Baku Mutu Air Limbah Industri Olahan

Kedelai. ditjenpp.kemenkumham.go.id diakses pada 17 Januari 2020 pukul 18.50 WIB.

Primawestri, M., dan Rustanti, N. 2014. Pengaruh Pemberian Susu Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap Kadar Kolesterol, Total, dan Trigliserida Serum Tikus Sprague Dawley Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, vol. 3, no. 4, pp. 447 – 455.

Protein in Submerged Culture of Soybean Whey. *Appl. Microbiol.* 12(4): 330 – 334

Rahmawati, Fitri. 2013. Materi Kegiatan: *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload>. Diakses tanggal 22 November 2019.

Sastrapradja, S. 1988. *Informasi Bibliography Buku Widyakarya Pangan dan Gizi*. Jakarta: LIPI.

Seftiono, H. 2017. Perubahan Sifat Fisiko Kimia Protein Selama Proses Pembuatan Tahu sebagai Rujukan bagi Posdaya. *Jurnal Kesejahteraan Sosial*. Vol. 3, No. 1, Hal. 85 – 92, ISSN: 2354 – 9874.

Shokunbi, O. S., Babajide, O. O., Otaigbe, D. O., and Tayo, G. O., 2011. Effect of coagulant on the yield, nutrient, and anti nutrient composition of tofu. *Arch.Appl.Sci.Res* 3(3): 522 – 527.

Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 1979. *Tofu & Soymilk Production, The Book of Tofu, Volume II*. New-Age Foods Study Center. Lafayette.

Sridhar, K. R. dan Seenaa, S. 2006. Nutritional and antinutritional significance of four unconventional legumes of the genus *Canavalia* – A comparative study. *Food Chemistry* 99: 267 – 288.

Subagio, A., Windrati, dan Witono. 2003. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) terhadap Karakteristik Cake, Teknol, dan Industri Pangan. *Jurnal*. Universitas Jember. Vol. 14, edisi 2.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

- Tonon, V. R., Brabet, C. dan Hubinger, M. 2011. Spray dryig of acai juice: Effect of inlet temperature and type of carrier agent. *Journal of Food Processing and Preservation* 5: 691 – 700.
- Triyono, A., Nurhaidar, R., dan Andriana, Y. 2010. *Pengaruh Proporsi Penamahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*, L.)*. Yogyakarta.
- Viatno, A., Sunaryo, Y., dan Endah, S. 2017. *Pengaruh Dosis Bahan Organik dengan Kedalaman Olah Tahan terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) di Tanah Grumusol*. Fakultas Pertanian. UST.
- Widaningrum, I. 2015. Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *Jurnal Dedikasi* 1693 – 3214
- Widiatmini. 2012. Limbah Tahu Bisa Jadi Pengganti LPG. <https://sains.kompas.com>. Diakses pada 21 Februari 2020 pukul 16.54 WIB.
- Widiowati, S., Eliana, A., dan Santoso, B. A. S. 2005. Purifikasi dan Karakterisasi Enzim Lipoksigenase Kacang Tanah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16(2).
- Windrati, W. S., Nafi, A., dan Augustine, P. D. 2010. Sifat *Nutritional Protein Rich Flour* (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Agrotek*. 4(1): 18 – 26.
- Wirakartakusumah, A., Syarief, R., dan Syah, D. 1989. Pemanfaatan Teknologi Pangan dalam Pengolahan Singkong. *Buletin Pusbangtepa*. IPB 7(18). Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Yuliani, S., Bhandari, B., Rutgers, R., and D'Arcy, B. 2004. Application of microencapsulated flavour to extrusion product. *Food Reviews International* 20(2): 163 – 186.