

## DAFTAR PUSTAKA

- Abitogun, A.S., and Olasehinde, E.F. 2012. Nutritional Evaluation of Seed and Characterization of Crude Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Oil. *IOSR Journal of Applied Chemistry (IOSR JAC)* 1(6): 36-40. ISSN: 2278-5736.
- Aini, N.Q dan Wirawani, Y. 2013. Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium dan Zink pada Bayi. *Journal of Nutrition College* 2(4) : 458-466. DOI: <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3727>.
- Akyunin, S.K. 2015. Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus yang Dibuat dengan Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Almatsier, S. 2013. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Amanu, F.N. dan Susanto W.H. 2014. Pembuatan tepung mocaf di Madura (kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 161-169.
- Anggraeny, O., Dianovita, C., Putri, E.N., Sastrina, M., Dewi, R.S. 2016. Korelasi Pemberian Diet Rendah Protein Terhadap Status Protein, Imunitas, Hemoglobin, dan Nafsu Makan Tikus Wistar Jantan. *Indonesian Journal of Human Nutrition* 3 (2) : 105 – 122.
- Anissa, D. 2010. *Cake Lapis Panggang*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC, Inc. Arlington, Virginia.
- Arifin W.N and Zahiruddin W.M. 2017. Sample size calculation in animal studies using resource equation approach. *Malaysian Journal of Medical Science* 24(5):101–105. <https://doi.org/10.21315/mjms2017.24.5.11>.
- Asih, W. R., Kuswanto, K. R., & Widanti, Y. A. 2018. Penambahan Pure Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Pure Pisang Ambon untuk Formula MPASI (Makanan Pendamping ASI). *Jurnal Jitipari* (5) : 10-17.
- Astuti, B.C.A. 2012. Karakteristik Moromi yang dihasilkan dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) pada Kondisi Fermentasi yang Berbeda. *Tesis*. Program Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Bassey, F.L., Mcwatters, K.H., Edem, C.A., Iwegbue, C.M.A. 2013. Formulation and nutritional evaluation of weaning food processed from cooking banana, supplemented with cowpea and peanut. *Journal of Food Science & Nutrition* 1(5): 384– 391.
- Belinda. 2009. Evaluasi Mutu Cookies Campuran Tepung Kacang Hijau dan Beras Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Belitz, H.D., Grosch, W., and Scheberle, P. 2004. *Food Chemistry*. Berlin : SpringerVerlag.
- Benih, N.A. 2014. *ASI dan Susu Formula : Kandungan dan Manfaat ASI dan Susu Formula*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- BKP Kementan [Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian]. 2019. *Neraca Bahan Makanan Indonesia 2017-2019*. <http://bkp.pertanian.go.id/>
- Bognár, A. 2002. *Tables on Weight Yield of Food and Retention Factors of Food Constituents for the Calculation of Nutrient Composition of Cooked Foods (Dishes)*. pp 81. Bundesforschungsanstalt für Ernährung : Karlsruhe, Germany.
- Bolarinwa, I.F. dan Adebayo, L. 2015. Malted Sorghum-Soy Composite Flour: Preparation, Chemical and Physico-Chemical Properties. *Journal of Food Processing & Technology* 6:467. DOI: 10.4172/2157-7110.1000467.
- BPS<sub>a</sub> [Badan Pusat Statistik]. 2019. Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2019. BPS : Jakarta. <https://www.bps.go.id/>. Diakses tanggal 5 Mei 2020.
- BPS<sub>b</sub> [Badan Pusat Statistik]. 2019. Produksi Tanaman Buah-buahan 2019. BPS : Jakarta. <https://www.bps.go.id/>. Diakses tanggal 5 Mei 2020.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2005. SNI 01-7111.2-2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 2: Biskuit. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id). Diakses tanggal 15 Februari 2020.
- Canti, M dan Murdiyati, A. 2014. Karakteristik Isolat Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis* L.) dan Pemanfaatannya Sebagai Binder Pada Sosis Ayam. *Tesis*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Chavez, C.L.A., Minor-Peréz, H., Dublán-García, O., and García-Barrientos R. 2009. Effect of Germination on the Physicochemical Properties of

*Canavalia (Canavalia ensiformis)*. *World Academy of Science, Engineering and Technology* 54: 673-675.

Codex Alimentarius Commission. 1995. *Edible Cassava Flour (CODEX STAN 176-1989 (Rev, 1 – 1995))*. USA : Codex Alimentarius Commission.

Damaiyanti, P. 2014. Pengaruh Perendaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih dalam Larutan Natrium Bikarbonat dan Asam Sitrat terhadap Penurunan HCN, serta Karakteristik Tepung dan Aplikasinya pada Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Danviriyakul, S., McClements, D. J., Decker, E., Nawar, W. W., & Chinachoti, P. 2002. Physical stability of spray dried milk fat emulsion as affected by emulsifier and processing condition. *Journal of Food Science*, 67(6), 2183-2189.

Davies, E.M., M.T. Labuschagne, E. Koen, I.R.M. Benesi, and J.D.K. Saka. 2008. Some properties of starches from cocoyam (*Colocasia esculenta*) and cassava (*Manihot esculenta* Crantz) grown in Malawi. *Afr. J. Food Sci.* (2): 102–111.

Depkes RI. 2006. Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) Lokal. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia. <http://www.depkes/makananpendampingasi.com>. Diakses tanggal 09 Maret 2020.

Depkes RI. 2013. *Permenkes RI Nomor 11 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengembang*. Jakarta.

Dewi, P.R.R. 2016. Pengaruh Perebusan Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis L.*) terhadap Penghilangan Bau Langu serta Aplikasi Tepung yang Dihasilkan pada Pembuatan Pai Susu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

DiaSys. 2019. *Albumin in Urine*. Diagnostic Systema GmbH Alte. Strasse : Germany.

Eke, C.N.U., S.N. Asoegwu, and G.I. Nwandikom. 2007. Physical Properties of Jackbean (*Canavalia ensiformis*). *Agricultural Engineering International IX: the CIGR Ejournal Manuscript FP 7(14)*.

Fardiaz, D., N. Andarwulan, C. H. Wijaya dan N. L. Puspitasari. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Farida, A., Pada, K.S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Gaines, C. S. 1994. *Objective Assessment of Cookie and Cracker Texture*. Didalam: H. Faridi (ed.) New York : The Science of Cookie and Cracker Production Chapman and Hall.
- Gayati, I.A.P. 2014. Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.] DC) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Giknis, M.L.A and Clifford, C.B. 2008. *Clinical Laboratory Parameters for Crl:WI(Han)*. Wilmington : Charles River Laboratory.
- Haliza, W., Purwani, Y.E., dan Thahir, R. 2007. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *Buletin Teknologi Pertanian vol. 3*.
- Handajani, S. 2003. Analisa sifat Phisis-Khemis Beberapa Biji Kacang-Kacangan, kekerasan, Kualitas Tanak, Protein, dan Kandungan Mineralnya. Surakarta : Lembaga penelitian Universitas Sebelas Maret.
- Hariani, R.E., Amareta, D.I., Suryana, A.L. 2016. Pola Pemberian ASI dan Makanan Pendamping ASI Terhadap Grafik Pertumbuhan Kartu Menuju Sehat (KMS). *Jurnal Ilmiah Inovasi*. Jurusan Kesehatan Politeknik Negri Jember.
- Hasan, I., dan Indra, T.A. 2008. 'Peran Albumin dalam Penatalaksanaan Sirosis Hati'. *Medicinus* 21 (2) : 3-6.
- Hayati, A.W. 2008. *Buku Saku Gizi Bayi*. Jakarta : EGC.
- Hubrecht, R. and Kirkwood, J. 2010. *The UFAW Handbook of The Care and Management of Laboratory and Other Research Animals*. Edisi ke-8. Universities Federation for Animal Welfare. p. 311-324.
- Husaini Y.K. 2004. *Makanan Bayi Bergizi*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Ikediobi, C. O., Onyia, G. O. C., and Eluwah. C. O. 1980. A Rapid and Inexpensive Enzymatic Assay for Total Cyanide in Cassava ( Manihot

esculenta Crantz) and Cassava Products. *Agric Biol. Chem.*, 44 (12): 2803-2809.

Kalaminasih, D dan Pangesthi, L.T. 2013. Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Koro. *e-journal Boga*, 2: 104 – 113.

Kanetro, B. dan Hatuti, S. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan*. Yogyakarta : Universitas Wangsa Manggala Press.

Kasno, A. 2016. Koro Pedang (*Canavalia sp.*) Komoditas Multiguna yang Terlupakan. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/seminar/2016/SR02062016.pdf>. Diakses tanggal 18 Februari 2020.

Kee, J. L. 2008. *Pedoman Pemeriksaan Laboratorium & Diagnostik*. Cetakan 1, ed 2. Jakarta : Kedokteran EGC.

Kemenkes RI. 2007. *Kepmenkes No.224/Menkes/SK/II/2007 tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. Jakarta.

Kemenkes RI. 2016. *Situasi Gizi Di Indonesia*. Jakarta Selatan : Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. 1-10 p.

Kemenkes RI<sub>a</sub>. 2018 *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.

Kemenkes RI<sub>b</sub>. 2018, Hasil Utama RISKESDAS 2018, Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. [http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi\\_rakorpop\\_2\\_18/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf](http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi_rakorpop_2_18/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf). Diakses tanggal Juni 2020.

Kemenkes RI. 2019. Permenkes No. 28/2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

Kristanti, D., Setiaboma, W., dan Herminiati, A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Biopropal Industri* 11(1) 2020 : 1-8. <http://dx.doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>.

Kumar S., Bhowmik D., Duraivel S., Umadevi M. 2012. Traditional and medical uses of banana. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 1(3):57-70.

- Kurniawan, S. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi  $\text{Ca(OH)}_2$  untuk Perendaman terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Kusharto, M.C. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1(2) : 45-54.
- Kusmiyati, K., Adam, S., dan Pakaya, S. 2014. Hubungan Pengetahuan, Pendidikan dan Pekerjaan Ibu Dengan Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) Pada 13 Bayi di Puskesmas Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Bidan* 2(2) : 64-70.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Laurence, D.R., dan A.L., Bacharach. 1964. *Evaluation of Drug Activities : Pharmacometrics*. 1th ed. London: Academic Press.
- Lehninger, A.L. 1982. *Principle of Biochemistry*. New York: Worth Publisher Inc.
- Lestiarini, S., dan Sulistyorini Y. 2020. Perilaku Ibu pada Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) di Kelurahan Pegirian. *Jurnal Promkes: The Indonesian Journal of Health Promotion and Health Education* 8(1) : 1-11  
doi: 10.20473/jpk.V8.I1.2020.1-11.
- Lomax A.R & Calder P.C. 2009. Prebiotics, immune function, infection and inflammation: a review of the evidence. *British Journal of Nutrition* 101 (5): 633–658.
- Mahendradatta, M. 2007. *Pangan Aman dan Sehat*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mahmud, M.K., Hermana, Aria, N., Rozanna, R., Ngadiarti, I., Hatarti, B., dan Tinexcellly, B. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta : Elex Media Komputindo, Kompas Gramedia.
- Marthia, N., T. Widiantara., L. H. Afrianti. 2013. *Penurunan Sianida Dalam Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) Dengan Berbagai Metode*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Morgan, J.M. 2005. *Lecture notes kardiologi*. Edisi ke-4. Jakarta: Erlangga.
- Moshfegh, A.J., Friday, J.E., Goldman, J.P & Ahuja, J.K.C. 1999. Presence of inulin and oligofructose in diets of Americans. *The Journal of Nutrition* 129 (7) : 1407S-1411S. DOI: 10.1093/jn/129.7.1407S. Source; PubMed.

- Mufida, L., Widyaningsih, T.D., dan Maligan, J.M. 2015. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi usia 6-24 Bulan : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1646-1651.
- Mulyawati, Y. 2003. Perbandingan Efek Suplementasi Tablet Tambah Darah Dengan Dan Tanpa Vitamin C terhadap Kadar Hemoglobin pada Pekerja Wanita di Perusahaan Plywood Jakarta 2003. *Thesis*. Program Pascasarjana, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Munjal U., Glei M., Pool-Zobel B.L., Scharlau D. 2009. Fermentation products of inulin-type fructans reduce proliferation and induce apoptosis in human colon tumour cells of different stages of carcinogenesis. *British Journal of Nutrition* 27:1–9. <http://doi: 10.1017/S0007114509274770>.
- Murdiati, A., Meda, C., Supriyanto, 2014<sup>a</sup>. Produksi Isolat Protein Koro Pedang Putih dan Kajian Sifat-sifatnya. *Prosiding Seminar Ketahanan Pangan: Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis Kearifan Lokal*. LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Tanggal 8 Oktober 2014.
- Nafi' A., W.S. Windrati, A. Pamungkas dan A. Subagio. 2013. Tepung kaya protein dari koro Komak sebagai bahan pangan fungsional berindeks glikemik rendah. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 24 (1): 1-6. DOI: 10.6066/jtip.213.24.1.1.
- Nugraheni, A. 2003. Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi Dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang tanah. UKDW. Yogyakarta.
- Okoh, P. N., Ikediobi, C.O., and Olugboji, O. 1988. The Fate in The Rate of Ingested Dhurrin Present in Sprouted Sorghum Grain. *Journal of Food Chemistry* (29): 299-307.
- Oktaviani, C. 2013. Peningkatan Kualitas Crackers Dengan Kombinasi Tepung Mocaf Dan Tepung Waluh (*Cucurbita moschata* Durch). *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Pamase, A.T. 2019. Pengaruh Perlakuan Autoclaving-cooling terhadap Kecernaan, Sifat Fisik, Dan Fungsional Ekstrak Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Pambayun, R. Dan Martini, H. 2000. Detoksifikasi HCN pada pengolahan keripik gadung dengan berbagai metodis dan lama pemanasan. *Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional*, Malang.

- Paran, S. 2009. 100+ *Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Jakarta Selatan: Kawah Media.
- Persagi. 2009. *Kandungan Gizi "Tepung Mocaf"* berdasarkan data Kemenkes RI, Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta : PT Elex Media Komputindo, Kompas Gramedia.
- Prawitasari, T. 2012. Kandungan Zat Besi Pada Produk Makanan Bayi Siap Saji. *Jurnal Sari Pediatri* 14(4):265-8.
- Primawestri, M.A. 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* 3(4) : 447-455. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6826>.
- Pugalenthi M., Doss A., Vadivel V.G., Subhashini G., dan Anitha S.R., 2011. Effects of processing technique on the nutritional composition dan antinutrients content of underutilized food legume *Canavalia ensiformis* L.DC. *International Food Research Journal* 18(3): 965- 970.
- Pusdatin [Pusat Data dan Informasi] Kemenkes RI. 2014. *Situasi dan Analisis ASI Eksklusif*. Jakarta.
- Pusdatin [Pusat Data dan Sistem Informasi] Pertanian. 2016. *Outlook: Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan (Ubi Kayu)*. Jakarta: Kementerian Pertanian. Hlm. XIV.
- Quan M.N, Tian Y.T, Xu K.H, Zhang T., Yang Z., 2010. Post weaning social isolation influences spatial cognition, prefrontal cortical synaptic plasticity and hippocampal potassium ion channels in Wistar rats. *Neuroscience*. Aug 11; 169 (1): 214–22.
- Rahmawati, W.A. dan Nisa F.C. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3) : 1050-1061.
- Ratnawati, L., Ekafitri R. dan Desnilasari, D. 2019. Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *Jurnal Biopropal Industri* 10(2) 2019 : 65-81. <http://dx.doi.org/10.36974/jbi.v10i2.4987>.
- Ratnawati, L., Desnilasari, D., Kumalasari, R., dan Surahman, D.N. 2020. Characterization of modifies cassava flour (mocaf)-based biscuits substituted with soybean flour at varying concentrations and particle sizes. *Food research* 4(3) : 654-651 (June 2020). [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(3\).282](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(3).282).

- Raysita, N. 2013. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung mocaf terhadap tingkat kesukaan chiffon cake. *Skripsi*. FT UNESA. Surabaya.
- Reeves, P.G., F. H. Nilson, dan G. C. Fahey. 1993. Purified diet for laboratory rodents: final report of the American institute of nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of AIN-76 a rodent diet. *Journal Nutrition* vol. 123: 1939-1951.
- Rickard, J.E., Blanshard, J.M.V., and Asaoka ,M. 1992. Effects of cultivar and growth season on the gelatinization properties of cassava (*Manihot esculenta*) starch. *Journal of Science Food Agriculture* (59): 53–58.
- Riksani, R. 2012. *Variasi Olahan Makanan Pendamping ASI*. Jakarta Timur: Dunia Kreasi.
- Riyadi. 2008. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Rusalim, M.M., Tamrin, dan Gusnawaty. 2017. Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2 (5) : 770-778.
- Saajidah S.N. dan Sukadana I.W. 2020. Elastisitas Permintaan Gandum dan Produk Turunan Gandum di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan* 13(01) : 75-108. Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Udayana, Denpasar. ISSN: 2301-8968.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santosa H dan Yuliati. 2017. Diseminasi Teknologi Pengupasan Kulit Ari Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Sistem Rotary Roller Belt di Desa Marmoyo Kecamatan Kabuh Jombang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* 2 (1).
- Sayangbati, F. 2012. Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, UNSRAT, Manado.
- Sirait, D.N. 2019. Perbandingan Tepung Mocaf dengan Pati dan Jenis Pati (Jagung dan Kentang) terhadap Karakteristik Biskuit Non Terigu. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Sja'bani, Mochammad. 1998. Arti Klinis Pemeriksaan Albumin Serum sebagai Pertanda Progres Malnutisi dengan Metode *Brom Cresol Green* (BCG)

dan Elektroforesis pada Penderita Hemodialisis Rutin. *Berkala Ilmu Kedokteran* 30 (4) : 181-187.

Smith JB, Mangkoewidjojo S. 1998. *Pemeliharaan, Pembiakan dan Penggunaan Hewan Percobaan di Daerah Tropis*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Sridhar K.R., Seena, S., and B. Bhagya. 2005. Biochemical and Biological Evaluation of an Unconventional Legume, *Canavalia maritima* OF Coastal Sand Dunes of India. *Tropical and Subtropical Agroecosystems* 5: 1 – 14.

Sridhar, K.R, dan Seena S. 2006. Nutritional dan antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of The Genus *Canavalia* – A Comparative Study. *Food Chemistry* 99: 267-288.

STC [Save The Children]. 2020. Ringkasan Hasil Survei Penilaian Cepat Dampak Covid-19. STC Indonesia : Jakarta. <https://www.stc.or.id/>

Subagio, A. 2007. Industrialisasi Modified Cassava Fluor (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

Subagio, A., Windrati, W.S., Witono, Y., dan Fahmi F. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok; 1 -31. FTP UNEJ - SEAFast CENTER IPB.

Subandoro R.H., Basito dan Atmaka W., 2013, Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia, *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 4.

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Press.

Sudaryanto, G. 2014. *MPASI Super Lengkap*. Jakarta: Penebar Swadaya Group.

Sujionohadi, K dan A.I. Setiawan. 2016. *Beternak Ayam Kampung*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Sutedjo, S.K.M. 2007. *Mengenal Penyakit Melalui Hasil Pemeriksaan Laboratorium*. Yogyakarta : Amara Books.

Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Cetakan Ke-1. Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

- Tandra, S., dan Tjokroprawiro A. 1998. Metabolisme dan Aspek Klinis Albumin. *Medika* (3) : 249-258.
- Tanjung, Y.L.R., dan Kusnadi, J. 2015. Biskuit bebas gluten dan bebas kasein bagi penderita autisme. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1): 11–22.
- Tim Dian Rakyat. 2012. *MP ASI Dapur Ibu*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Ulfah, M. 2017. Diet Residu Ekstraksi Pati Tinggi Serat Koro Pedang Putih Autoclaving-Cooling Berulang untuk Memperbaiki Profil Lipid Serum Tikus Sprague-Dawley Hiperkolesterolemia. *Tesis*. Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- UNICEF. 2020. *Covid-19 dan anak-anak di Indonesia*. Jakarta: United Nation's Children's Fund.
- USDA [United States Department of Agriculture]. 2014. *Nutritional composition of raw banana* (USDA National Nutrition Database, 2014). [online]. United States Department of Agriculture.
- Vadivel, V and Janardhanan K. 2001. Diversity in nutritional composition of wild jack bean (*Canavalia ensiformis* L. DC) seeds collected from south India. *Food Chemistry Journal* 74 (1) : 507- 511.
- Wardiyono. 2008. Prohati-Keanekaragaman Hayati Tumbuhan Indonesia <http://www.kehati.or.id/prohati/index.php>.
- Westerterp-Plantenga M.S, Luscombe-Marsh N., Lejeune M.P.G.M, Diepvens K., Nieuwenhuizen A., Engelen M.P.K.J. 2006. Dietary protein, metabolism, and body-weight regulation: dose–response effects. *Int J Obes*. Dec; 30: S16–23.
- Wijatniko, B.D. 2017. Hidrolisis Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC) dengan Enzim Alkalase Guna Meningkatkan Protein Efficiency Ratio (PER) dan Biological Value (BV) pada Tikus Wistar Jantan Lepas Sapih. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Winarni, A. 1993. *Patiseri*. Surabaya : UNS Press IKIP.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Windrati W.S. A. Nafi'dan P.D. Augustine. 2010. Sifat nutrisi protein rich flour (PRF) koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Agrotek* 4 (1): 18-26.