

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009. Standar Nasional Indonesia.3751-2009. Syarat Mutu Terigu. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Anonim, 2012^a. Ringkasan Seminar Pengembangan Koro Pedang di Jawa Tengah di Fakultas Peternakan dan Pertanian Undip.
- Anonim, 2012^b. Macam Koro Pedang. <http://koropedangnews.wordpress.com/tag/berita-kacang-koro-pedang/>. Diakses pada tanggal 9 November 2015
- Anonim, 2012^c. Koro Pedang. <http://boneselatan.blogspot.com/2012/08/sejarah-koro-canggoreng-bangkung.html>. Diakses pada tanggal 9 November 2015
- Anonim, 2013. Impor Gandum diproyeksikan Capai 10 Juta Ton. <http://www.infovesta.com/infovesta/news/readnews>. Diakses pada tanggal 9 November 2015
- Anonim, 2014. Taksonomi tanaman koro. <http://www.plantamor.com/index>. Diakses pada tanggal 9 November 2015
- Anonim, 2016. *Volatile Compounds In Food* 16.2. <http://www.vcf-online.nl/VcfCompoundSearch.cfm>. Diakses pada tanggal 22 Februari 2016
- Aman, L. O. 2010. *Efektifitas Penjemuran dan Perendaman dalam Air Tawar untuk menurunkan Kandungan Toksik HCN Ubi Hutan*. Artikel. Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA. Universitas Negeri Gorontalo
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Akande, E.A., Oladipo, A.O., Kelani, O.S. 2013. *Effects of Steaming on Psychochemical Properties and The Cooking time of Jackbeans*. Department of Food Science and Engineering, Ladoke Akintola University of Technology. Nigeria.
- Cauvain, S. P., and Young, L. S. 2001. *Baking Problems Solved*. Woodhead Publishing. Cambridge
- Chang, S. K. C. 2007. *Soy milk and Tofu Manufacturing*. In Hui, Y.H. 2007. *Handbook of Food Product Manufacturing* Vol. II. Chapter 95. John Wiley & Sons. New Jersey
- 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. UGM. Yogyakarta

Doss, A., Pugalenth, M., Vadivel, C.G., Subbhashini, G., dan Anitha, S. R. 2011. *Effect of Processing Technique on The Nutritional Composition and Antinutrients Content of Under-Utilized Food Legume Canavalia ensiformis L. DDc.* International Food Research Journal 18(3) 965-970

Gaman, P. M., dan Sherrington K. B. 1992. *Ilmu Pangan dan Pengantar Nutrisi dan Mikrobiologi.* UGM Press. Yogyakarta.

Gardner, H. W. 2001. *Analysis of Lipoxygenase Activity and Products.* Current Protocols in Food Analytical Chemistry. John Wiley & Sons. Illinois.

Ginting, E., Antarlina, S. S. 2002. *Pengaruh Varietas dan Cara Pengolahan Terhadap Mutu Susu Kedelai.* Penelitian Pertanian Tanaman Pangan (21): 48-57

Handayani, S. 1993. *Pengaruh Larutan Peredam dan Perebus Terhadap Kekerasan, Kualitas Tanak, dan Kandungan Mineral Biji-an.* Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta

Harris, R. S., and Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Pangan.* Terbitan ke-2, Penerbit ITB. Bandung

Hartoyo, T. 2000. *Teknologi Pangan Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya.* Trubus Agri Sarana. Jakarta

Hasan, P. N. 2014. *Pengaruh Blansing dan Perendaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih Terhadap Penurunan HCN, serta Karakteristik Tepung dan Aplikasinya pada Pembuatan Donat.* Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta

Kanetro, B., Hastuti, S. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang –kacangan.* Universitas Wangsa Manggala Press. Yogyakarta

Khan, K. and Nygard G. 2006. *Bakery Product Science and Technology.* Blackwell Publishing. United States.

Liu, K. S. 1997. *Soybeans (Chemistry, Technology, and Utilization).* Chapman and Hall. New York

Maache-Rezzoug, Z., Bouvier, J., Allaf, K., and Patras, C. 1998. *Effect of Principal Ingridients on Rheological Behaviour of Biscuit Dough and Quality of Biscuits.* Journal of Food Engineering (35): 23-42

Marthia, N., Widianara, T., Afrianti L. H. 2013. *Penurunan Sianida Dalam Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) Dengan Berbagai Metode.* Skripsi. Universitas Pasundan.

- Mustaqim, M. 2012. *Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati Garut (*Marantha arundinacea* L), dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Putih*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Nugraheni, A. 2003. *Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi Dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang tanah*. UKDW. Yogyakarta
- Paran, S. 2009. *Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. PT Kawan Pustaka. Jakarta
- Pyler, E. J. 1988. *Baking Science and Technology, 3rd Edition*. Kansas City, MO: Sosland Publishing
- Salam, A. R., Haryotejo, B., Mahatama, E., dan Fakhrudin, U. 2012. *Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI*. Jurnal Standardisasi BSN. (14):117-130.
- Saputra, E., Laoli, N. 2012. Budidaya Kacang Koro Pedang: Kacang Koro Pedang Makin Diminati Saja. Dalam <http://peluangusaha.kontan.co.id/news/kacang-koro-pedang-makin-diminati-saja-1>. Diakses pada 20 November 2015
- Smith, W. H. 1972. *Biscuits, Crackers, and Cookies*. Applied Science Publisher LTD, London
- Sridhar, K. R., Seena S. 2006. *Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of The Genus Canavalia-A Comparrative Study*. Journal Food Chemistry. (99) 267-288
- Subagio, A. 2007. *Ubi Kayu: Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Subagio, A., Windrati, W. S., Winoto, Y. 2003. *Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) terhadap Karakteristik Cake*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XIV No. 2 Th 2003. UNJE. Jember
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta
- Sudiyono. 2010. *Penggunaan Na₂HCO₃ untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng*. Agrika. 4(I): 48-53
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut

- Sutomo, S. 2007. *Sajian Pai*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Teranishi, R., Wick, E. L., Hornstein, I. 1999. *Flavor Chemistry: 30 Years of Progress*. Kluwer Academic. New York
- Wahyuni, A. M., Made, A., 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta
- Wikanta, D. K., Yulianto, M. E., Hartati, I. 2010. *Kajian Model Matematis inetika Inaktivasi Enzim Lipoksigenase Untuk Produksi Tepung Biji Kecipir Sebagai Tepung Komposit*. Momentum. (6):21-26
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta