

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraini, Ardita dan Yunita. 2015. “Pengaruh Suhu Dan Lama Hidrolisis Enzim Papain Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sari Endame”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1015-1-25.
- Anonim. 2002. “Cara Tanam Koro Pedang”. <http://en.wordpress.com/tag/cara-tanam-koro-pedang/>. Diakses Sabtu, 13 Februari 2016 pukul 21.00 WIB.
- Asngad, Aminah, Suparti dan Priyonggo Budi Laksono. 2011. “Uji Kadar Serat, Karbohidrat, Dan Sifat Organoleptik Pada Pembuatan Tempe Dari Bahan Kacang Merah (*Vigna umbellata*) Dengan Penambahan Bekatul”. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 12(1): 23 – 36.
- Astawan, Made. 2003. *Menguak Manfaat Tempe*. Bogor: IPB.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, M., Meliala, A, Dalais, F.S and Wahlqvist, M.L. 2000. “Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia”. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 9: 322-325.
- Berger, A. 2004. “Similar Cholesterol-lowering Properties of Rice Bran Oil, With Varied Gamma-oryzanol, in Mildly Hipercholesterolemic Men”. *Eur J Nurt*. 44(3): 163-73.
- Buckle K.A dkk. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Indonesia University Press.
- Dewi, Ratna Stia dan Saefuddin Aziz. 2011. “Isolasi *Rhizopus oligosporus* Pada Beberapa Inokulum Tempe di Kabupaten Banyumas”. *Jurnal Molekul*. 6 (2): 93 – 104.
- Dwinaningsih, Erna Ayu. 2010. “Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Ferments”. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Ekanayake, S. 2006. *Canavanine Content in Sword Beans (*Canavalia gladiata*) : Analysis and Effect of Processing*. Sri Lanka : Departement of Biochemistry, Faculty of Medical Sciences, University of Sri Jayewardenepura.

- Fitriasari, Rahadhilla Meita. 2010. "Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro". *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hidayat, Nur. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Istiani, Yurina. 2010. "Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)". *Tesis*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Kanetro, B dan Hastuti S. 2003. *Ragam Olahan Produk Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Universitas Wagsa Manggala Press.
- Koswara, Sutrisno. 2009. "Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)". [Http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf). Diakses Kamis, 25 Februari 2016 pukul 08.00 WIB.
- Kusnanto, Febri, Agus Susanto dan H. R.A. Mulyani, 2013. "Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Tempe Dari Biji Karet (*Hevea brasiliensis*) Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA Pada Materi Bioteknologi Pangan". *Bioedukasi*. 4 (1): 21-27.
- Lusiyatiningsih, Tutut. 2014. "Uji Kadar Serat, Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Dengan Penambahan Jagung Dan Bekatul". *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ma'arif, Muh Ilham. 2014. Pemanfaatan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tempe dengan Penambahan Konsentrasi Bahan Isi dari Jagung dan Bekatul yang Berbeda. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Margono S. Drs. 2007. *Metologi Penelitian Pendidikan Komponen MKDK*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Mardalis. 2014. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Suatu Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara.
- M. Sofro, Abdul Salam, Wiryatun Lestari dan Haryadi. *Protein, Vitamin Dan Bahan Ikutan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gajah Mada.

- Mujiyanto. 2013. "Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoharjo". *Jurnal REKA Agroindustri Media Teknologi dan Menejemen Agroindustri*. I:1.
- Munip, A. 2001. *Potensi Tanaman Koro Pedang (Canavalis sp.) dalam Upaya Meningkatkan Kegiatan Agribisnis*. Yogyakarta: Simposium Nasional Perhimpunan Ilmu Pemuliaan Tanaman Indonesia.
- Murdiati, Agnes, Sri Anggrahini, Supriyanto dan Ayuk Alim. 2015. "Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L)". *Jurnal Agritech*. 35: 3.
- Nasional, Badan Standardisasi. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Jakarta: Manggala Wanabakti.
- Ngili, Yohanis. 2013. *Biokimia Dasar*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Nursalim, Yusuf dan Zalni Yetti Razail. 2008. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: PT. Agromedia.
- Pontjowati. 2008. "Tugas Mata Kuliah Biokimia Bahan Pangan dan Fitokimia Koro Pedang". Diakses tanggal 5 Februari 2016. <http://limowatt.blogspot.com>. Surakarta: UNS.
- Pramita, Dian Sri. 2008. "Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan dan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan Koro Pedang (*C. ensiformis*)". *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Purwoko, Tjahjadi dan Noor Soesanti Handajani. 2006. "Kandungan Protein Total Dan Terlarut Kecap Manis Tanpa Ferments Moromi Hasil Ferments *Rhizopus. oryzae* Dan *Rhizopus oligosporus*". *Penelitian Dosen Muda*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Retnaningsih, Christiana, Adytyas Sunjaya dan Sumardi. 2014. "Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L] DC) Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Kimia". *Seri Kajian Ilmiah*. 15(2): 123-130.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rubatzky, V.E dan M.Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi dan Gizi Jilid II*. Bandung: ITB
- Salim, Emil. 2012. *Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: ANDI.
- Salunkhe D.K dan Kadam S.S. 1990. *Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology, And Utilization*. Vol.1.CRS Press.

- Sapuan dan N. Soetrisno. 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.
- Sarwono, Bambang. 2000. *Usaha Membuat Tempe dan Tahu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sediaoetama, Ahmad Djaeni. 1996. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyowati, Rini., Dwi Sarbini dan Sri Rejeki. 2008. "Pengaruh Penambahan Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Pada Pembuatan Tempe Kedelai (*Glycine max* (L) Meriil)". *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 1: 52-6.
- Soekarno. 2008. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Sri, H dan Windi A. 1992. *Analisis Sifat Phisis-Khemis Beberapa Biji Kacang-kacangan; Kekerasan; Kualitas Tanah; Protein; dan Kandungan Mineralnya*. Surakarta: Lembaga Penelitian Universitas Sebelah Maret.
- Suciati, Andi. 2012. "Pengaruh Lama Perendaman dan Ferments Terhadap kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis L*)". *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Suhardjo dan Clara M. Kusharto. 2013. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suharsi, Tatiek K, Memen Suharman dan Silmy Fadilah R. 2013. "Pengaruh Jarak Tanaman Pada Produksi dan Mutu Benih Koro Pedang (*C. ensiformis*)". *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 18 (3): 172-177.
- Sukardi, Wignyanto dan Isti Purwaningsih. 2008. "Uji Coba Penggunaan Inokulum Tempe Dari Kapang *Rhizopus oryzae* Dengan Substrat Tepung Beras Dan Ubikayu Pada Unit Produksi Tempe Sanan Kodya Malang". *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9 (3): 207-215.
- Suprapti, M L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, T, Budi. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM Press.
- Widodo, Wahyu. 2012. Pemanfaatan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Substrat Pembuatan Tempe Biji Nangka dengan Variasi Kadar Ragi

dan Lama Fermentsi. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.

Winarno, F. G. 2014. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.  
Windrati, Wiwik siti, Bambang Hery dan Nurud Diniyah. 2014. “Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Koro-Koroan Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai”. *Penelitian Dosen*. Jember: Universitas Jember.

Yosi F, E. Sahara dan S. Sandi. 2014. “Analisis Sifat Fisik Bekatul dan Ekstrak Minyak Bekatul Hasil Ferments *Rhizopus* sp. dengan Menggunakan Inokulum Tempe”. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 3 (1): 7-13.

Zulhida, Bakhrin Rahmi dan Deni, S., 2013. “Studi Pembuatan Tempe dari Biji Karet”. *Jurnal Agrium*. 18: 2.