

DAFTAR PUSTAKA

- Agbor-Egbe, T dan Mbome, I.L. 2006. *The Effects of Processing Techniques in Reducing Cyanogen Levels During The Production of Some Cameroonian Cassava Foods*. Journal of Food Compositin And Analysis. 19: 354-363.
- Anonim, 2011. *Ringkasan Seminar Pengembangan Koro Pedang di Jawa Tengah di Fakultas Peternakan dan Pertanian Undip*
- Anshari, H., Olenka, D., dan Marlina, M. 2010. *Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dengan Kualitas dan Gizi Tinggi*. PKM-GT. Universitas Negeri Malang. Malang
- Dakornas. 2012. *Seminar Pengembangan Koro Pedang di Jawa Tengah di Fakultas Peternakan dan Pertanian Undip*. Semarang, 26 November 2012.
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia: Jakarta
- Direktorat Gizi. 1967. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI
- Hartati, N.S dan prana, T.K. (2003). *Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas (Colocasta esculenta L.Schott)*. J.Natur. Indonesia. 6(1) : 29-33
- Kartika, B. dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Marimuthu. 2013. *Physicochemical and functional properties of starches from indian jack bean (Canavalia ensiformis), an underutilized wild food legume*. J. Chem. Pharm. Res. 5(1): 221-225.
- Marthia, N., T. Widiantara., L. H. Afrianti. 2013. *Penurunan Sianida Dalam Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis) Dengan Berbagai Metode*. Skripsi.

- Mudjajanto, E dan Yulianti, L. 2004. *Membuat Kue*. Penebar Swadaya. Jakarta Universitas Pasundan
- Nurapriani, R. 2010. *Optimasi Formulasi Brownis Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau Dan Pisang*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Pambayun, R. Dan Martini, H. 2000. *Detoksifikasi HCN pada pengolahan keripik gadung dengan berbagai metodis dan lama pemanasan*. Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional, Malang
- Prima, P. B. 2012. *Menerapkan Dasar Pengolahan Dan Pengawetan Bahan Hasil Pertanian*. Kriya Pustaka. Jakarta
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- 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.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2000. *Syarat Mutu Donat*. 01-2000
- Sudarmadji, S. B, Haryono dan Suhardi (2003). *Analisis 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(1): 48-53
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Kriya Pustaka. Jakarta
- Suhardjo. 1989. *Pangan Gizi dan Pertanian*. UI-Press. Yogyakarta
- Wahjuningsih, S.B. dan W. Saddewisasi. 2013. Pemanfaatan koro pedang pada aplikasi produk pangan dan analisis ekonominya. *Riptek* 7 (2): 1-10

Winarno, F.G. 1997. Pangan gizi teknologi dan konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Windaryati, T., Herlina., A. Nafi. 2013. Karakteristik brownies yang dibuat dari komposit tepung Gembolo (*Dioscorea bulbifera* L.). Berkala Ilmiah Pertanian 1(2): 25-29.

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.