

## DAFTAR PUSTAKA

- Akrapunam, M.A. and Sefa-Dedeh. 1996. "Some physicochemical properties and antinutritional factors of raw, cooked and germinated Jack bean (*Canavalia ensiformis*)". *Food Chemistry* 59. P121-125
- Anonim. 2011. "Buah Polong Koro Pedang". Gambar photo-photo. <https://tanamankoropedang.wordpress.com>. [11 Februari 2015]
- Astuti, B. C. 2012. *Karakteristik Moromi yang Dihasilkan dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L) pada Kondisi Fermentasi yang Berbeda*. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- BB-Pascapanen. 2014. "Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Mampu Dampingi Kedelai". <http://pasca.panen.litbang.deptan.go.id/> . [18 September 2014]
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bandung: Bumi Aksara.
- Clarissa, M.F. 2012. *Pembuatan Minuman Sari Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Putih dengan Penambahan Jahe dan Coklat*. Skripsi. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Essers, A..J.A, et al. 1996. Cyanogen removal from cassava roots during sun-drying. *Food Chemistry*. 55 P.319-325
- Fahmi, I. 2013. *Pengantar Manajemen Keuangan Teori dan Soal*. Bandung: Alfabeta.
- Hambali, E, dkk. 2005. *Membuat Aneka Bumbu Instan Pasta*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Marthia N., Tantan W., Leni HA. -. Penurunan sianida dalam kacang koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) dengan berbagai metode. *Jurnal penelitian tugas akhir*. UNPAS.
- Muhiddin, HM, dkk. 2014. Kandungan Gizi Umbi Ubi Kayu Pahit (Manihot aipi Phol.) pada Tahapan Sebelum Fermentasi dan "Wikau Maombo" Hasil Fermentasi Tradisional. *Biowallacea* 1 (2). Hlm 63-70.
- Okolie, N. P., & Ugochukwu, E. N. 1989. "Cyanide content of some Nigerian legumes and th effect of simple processing". *Food Chemistry* 32 P. 209–216

- Pramita, DS. 2008. *Pengaruh Teknik Pemanasan terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (Mucuna pruriens), Koro Glinding (Phaseolus lunatus), dan Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Purwoko, Tjahjadi dan Noor Soesanti Handajani. 2007. "Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermetasi Moromo Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R. oligosporus*". *Jurnal Biodiversitas* vol.8 no. 2 hlm 223-227
- Puspitasari, FP. 2014. *Pengaruh Perebusan dengan Abu Sekam dan Waktu Perendaman dengan Soda Kue terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Tempe Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L)*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Rahmi, dkk. 2008. *Pengaruh Pengeringan Menggunakan Oven dan Freeze Dryer terhadap Kandungan Sianida Umbi dan Batang Ketela Pohon*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Universitas Diponegoro.
- Sridhar, K.R. and Seena, S. 2006. "Nutritional and antinutritional significance of four unconventional legumes of the genus *Canavalia* – A comparative study". *Food Chemistry* 99. P.267-288
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2013. *Kecap Kedelai Manis*. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. (SNI 3543-01-2013).
- Suciati, A. 2012. *Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (Canavalia ensiformis L)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Sudiyono. 2010 . "Penggunaan  $\text{Na}_2\text{HCO}_3$  untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk pada Pembuatan Koro Benguk Goreng". *AGRIKA*, 1 . Hlm. 48-53.
- Supriatna, D. 2005. *Membuat Tahu Sumedang*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat dan Bebas Pengawet*. Bogor: Penebar Swadaya
- Wahjuningsih, SB. 2013. *Inovasi Teknologi Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Mokaf, Peluang dan Tantangan Pengembangannya di Jawa Tengah*. Konferensi Nasional "Inovasi dan Technopreneurship" IPB International Convention Center. Institut Pertanian Bogor.
- Wahjuningsih, SB dan WyatiSaddewisasi. 2013. "Pemanfaatan Koro Pedang pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya". *Riptek* vol 7 (2). Hlm 1-10.

Widodo, W. 2006. "Dasar Ilmu Nutrisi". <http://wahyuwidodo.staff.umm.ac.id/>. [06 Oktober 2014]

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

-----, 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Yuniastuti, A. 2007. *Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.