

## DAFTAR PUSTAKA

- Adek, D. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Keladi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*, L.) Terhadap Karakteristik Mutu *Crackers*. *Diploma Thesis*, Universitas Andalas
- Affandi, D. R., Ishartani, D., & Wijaya, K. 2020. *Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Jack Bean (Canavalia Ensiformis) Tempeh Flour At Various Drying Temperature. In AIP Conference Proceedings (Vol. 2219, No. 1). AIP Publishing LLC.aka*
- Alimahana, F., Kartika, I., Utami, A. W., Cahyanto, M. N., & Utami, T. 2023. Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) dengan Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *AgITECH*, 43(2), 116-126.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan *Crackers*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, vol. 4, no. 1, pp. 1-12.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI – 2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. SNI - 2973-2022 Biskuit. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI – 3751-2018. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Calista, R. A. D., Wulan, S. N., & Murtini, E. S. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Gude (*Cajanus cajan L.*) Pada Produk *Crackers* dan Potensinya untuk Makanan Diet. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(3), 178-186.
- Darmawati, E., Mardjan, S. S., & Khumaida, N. 2020. Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf Dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(3), 97-104.
- Diniyah, N., & Windrati, W. S. 2015. Perubahan Kandungan Asam Fitat dan Asam Sianida (HCN) Pada Pre-Proses Koro-koroan. *In Prosiding Annual Scientific Meeting* (pp. 82-89)
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Fathonah, S., Rosidah, dan Karsinah. 2018. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya Pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 10 (1): 12-21.
- Ginting, E., Sundari, T., & Saleh, N. 2009. Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Industri Bioetanol. *Buletin Palawija*, 17(1), 9-18.

- Harianja, M. S. D. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Arab Terhadap Kualitas Kue Brownies Sebagai Alternatif *Snack Gluten-Free*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(5), 1169-1188.
- Herawati, D. A., & Wibawa, D. A. A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 452-329.
- Kadek & Anggarawati, N. A. 2019. “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Termodifikasi (*pomoea batatas var Ayamurasaki*)”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8 (2) : 160-170.
- Kartika, A., Made, N., & Alimuddin, A. 2020. Nilai Gizi dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Yang Ditambahkan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia gladianta*). *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 6(2), 232-240.
- Khafsah, F. N., Yanti, R., & Manikharda, M. 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Koro Pedang Putih. *AGITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 31–41.
- Khatarina, S. 2018. Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus B*) pada Pembuatan *Crackers* terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Kiranawati, T. M., Rohajatien, U., & Jayanti, R. S. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia *Crackers* Substitusi Tepung Komposit. *Jurnal Agoindustri Vol*, 11(2), 133-142.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2019. Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik *Crackers*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457-464.
- Magfiroh, Y. 2018. Kadar Amilopektin, Daya Kembang dan Sifat Sensoris *Crackers* Substitusi Tepung Umbi Gadung. Skripsi: Fakultas Ilmu dan Teknologi Pertanian. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Manding, Y. N. 2019. Pengaruh Variasi Perebusan Terhadap Penurunan Kandungan HCN Pada Kacang Koro Pedang, Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Muliawaty, S. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Koro dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Brownies Kacang Koro (Canavalia ensiformis)*. Skripsi: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Pangan, J. T., Jariyah, M. T., & Setya, P. P. 2015. Kajian Nutrisi *Crackers* Tepung Gayam (Study of Nutrition of *Crackers* Gayam). *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1).

- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2): 29-35.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98-107.
- Pertiwi, S. R. R., Kusumaningum, I., & Khasanah, U. 2018. Formulasi Crispy Cookies Berbahan Baku Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Termodifikasi Crispy Cookies. *Food Hydrocoll.*, 4, 68-78.
- Pramudya, K. dan Kurnia, S.Z. 2022. Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica L.*). *Sagu Journal*. 21(1) : 19-28.
- Primawestri, M. A., & 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.
- Purnama, W. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Non-Flaky Crackers. Skripsi: Politeknik Negeri Jember.
- Putri, S. M., Murdiati, E., & Isnaini, M. A. 2023. Pengelolaan Makanan Khas Ranau (Kue Gelang) Melalui Ibu PKK Dalam Pengenalan Budaya di Kecamatan Buay Pematang Ribu Ranau Tengah. *Jurnal Ilmu Sosial, Humaniora dan Seni*, 1(4), 673-678.
- Putro, N. T. L., Arisasmita, J. H., & Srianata, I. 2015. Kajian Kadar HCN dan Karakteristik Pati Pada Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Berdasarkan Waktu Perendaman Biji Dalam Air Panas dan Larutan Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(2), 72-82.
- Regina, G. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Tape (*Manihot esculenta crantz*) Dengan Tepung Terigu dan Suhu Baking Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Skripsi: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Rukua, D. W., Picauly, P., & Mailoa, M. 2022. Formulasi Kenari untuk Pembuatan Crackers Pisang Tongka Langit. *AGITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 41-47.
- Sabir, N. C., Lahming, L., & Sukainah, A. 2020. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 41-54.

- Sinuhaji, N. 2017. Analisis Pengolahan Tebu Menjadi Gula Kristal Putih Menggunakan Metode Fuzzy Logic Berbasis Matlab. *Majalah Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi*, 6(2), 230-239.
- Susanti, I., Siregar, N. C., & Supriatna, D. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis* DC) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 7(1), 1-13.
- Syamsiana, A., Rizal, S., Erna, M., & Astuti, S. 2024. Formulasi Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dan Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) Terhadap Total Kapang, Total Khamir, dan Sifat Sensori Tempe *Mosaccha*. *Jurnal Agoindustri Berkelanjutan*, 3(2), 325-342.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agoindustri*, 5(2).
- Umar, R. 2022. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Emulsifier Terhadap Creaming Index Pada Percobaan Margarine dengan Two factors factorial design. *Journal of Engineering Environtmental Energy and Science*, 1(2), 71-82.
- Widiantara, T., Arief D, Z., & Yuniar. E. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146-153
- Widiantara, T., Taufik, Y., & Ghaffar, R. M. 2021. Pemanfaatan Komoditas Lokal Melalui Pembuatan Produk Mie Berbasis Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 89-94.
- Winayu, A. K. 2020. Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (*Ipomoe Batatas L*) Kuning dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus. *Diploma Thesis*. STIKes Insan Cendekia Medika Jombang.
- Wulansari, S. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Edamame Terhadap Karakteristik Sifat Kimia, Fisik, dan Sensoris Pada *Crackers* Edamame. Skripsi: Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.