

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, I. 2008. Buat Tempe Yuuuuk. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuk/>.
- Andi Suciati. 2012. *Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (Canavalia ensiformis L)*. [Skripsi] Tidak dipublikasikan. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar. Makasar.
- AOAC, 1995. *Official Method of Analysis of the Official Analytical Chemist*, 16 th Edition, AOAC Intenational, Washington D. C.
- Astawan M., dan Mita W. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta, Akademika Pressindo.
- Badan Standarisasi Nasional, *SNI Tempe Kedelai* (SNI 3144:2009).
- Cahyadi W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan. Edisi Kedua*. Bandung : ITB Press.
- Dian Sri Pramita. 2008. *Pengaruh Teknik Pemanasan terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk, Koro Glinding, dan Koro Pedang*. Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Djafaar, T. F., Rahayu, S., Gardjito, M. 2009. *Pengaruh Blancing dan Waktu Perendaman dalam Larutan Kaput terhadap Kandungan Racun pada Umbi dan Ceriping Gadung*. Artikel Penelitian. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. Vol. 28 No.3.
- Estiasih, Teti. 2005. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Kacang - Kacangan*. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Feng X. M., T. O. Larsen, J. Schnurer. 2006. *Production of Volatile Compounds by Rhizopus oligosporus During Soybean and Barley Tempeh Fermentation*. Journal of Food Microbiology, 113 : 133–141.
- Gustiningsih D., dan D. Andrayani. 2011. *Potensi Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dan Saga Pohon (Adhnanthera povonina) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Handajani, S. Rachmawati, D. dan Pramita, D.S. 2008. *Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitrat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan*. Disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta.
- Handajani, S., dan Atmaka, W. 1992. *Analisa Sifat Phisis-Khemis Beberapa Biji Kacang-kacangan, Kekerasan, Kualitas Tanak, Protein dan Kandungan Mineralnya*. Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Handayani, W., Istri, R.A.A., dan Santoso, A.B. 2007. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sodium Klorida Terhadap Hidrolisis Protein Ikan Lemuru (Sardinella lemuru Bleeker, 1853) Oleh Protease Ekstrak Nanas (Ananas comosus [L.] Merr. var. Dulcis*. Jurnal Teknologi Proses 6. Departemen Biokimia, Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember.
- Hartoyo, T. 1996. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Kanisitus. Yogyakarta
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>.
- Hutami, dkk. 2014. *Penurunan Kadar Sianida pada Pengolahan Tepung Umbi Kayu*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2 No.4.
- Irmansyah, B. 2005. *Dari Limbah menjadi Pakan Ternak*. Diambil melalui <http://www.geocities.com/persampahan/kompos.doc>.
- Karsono Y., A. Tunggal, A. Wiratama, P. Adimulyo. 2008. *Pengaruh Jenis Kultur Starter Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Kedelai*. www.repository.ipb.ac.id. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Kasmidjo R. B. 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kholis, M. N., S. Purwanti, G. Rizqi, Alfian, dan D. Giyanti. 2010. *Optimalisasi Pemanfaatan Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.) dalam Pembuatan Tempe*.
- Laela Nur Rokhmah. 2008. *Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Koro Benguk (Mucuna Pruriens) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.

- Murni, R., Suparjo., Akmal., BL dan Ginting. 2008. *Buku Ajar Pengolahan Limbah Pakan Ternak*. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Nwokolo E., J. Smartt. 1996. *Food and Feed From Legumes and Oilseeds*. Chapman and Hall. Hal. 76.
- Sartika, R. 2009. *Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Terhadap Penurunan Kadar Sianida dalam Pembuatan Tempe Kacang Koro Pedang*. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Siagian, K. 1981. *Pengaruh Perendaman, Waktu Perendaman serta Cara Pemanasan Kedelai terhadap Kandungan Protein, Lemak dan Flavor Selama Pengolahan Susu Kedelai*. Tesis Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Sarwono B. 2000. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Sri Budi Wahjuningsih. 2013. *Pemanfaatan Koro Pedang Pada Aplikasi Produk Pangan Dan Analisis Ekonominya*. Riptek Vol. 7 No. 2 Hal. 1-10. Universitas Semarang. Semarang.
- Sridhar, K.R dan Seena, S. 2005. *Nutritional and Antinutritional Significance of Four Uncoventional Legumes of the Genus Canavalia – A Comparative Study*. *Journal. Food Chemistry* 99 (2006) 267-288.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudiyono. 2010. *Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng*. Universitas Widyagama Malang. Volume 4 Nomor 1
- Sugihartono. 2007. *Pembuatan Tempe*. Klaten : PT. Makmur Jaya Cemerlang.
- Suhaidi. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Suharyono, A.S., dan Susilawati. 2006. *Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk Nugget Tempe*. Prosiding Seminar Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lampung, 2006, hal 280-290.

- Susanto, T. dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Pangastuti H.P., S. Triwibowo. 1996. *Proses Pembuatan Tempe Kedelai : III. Analisis Mikrobiologi*. Cermin Dunia Kedokteran No. 109.
- Paramita, Dian Sri. 2008. *Pengaruh Teknik Pemanasan terhadap Asam Fitrat dan Antioksidan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus bunatur*), dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)*. Skripsi : Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Puji, A. 2009. *Penanaman Koro Bedog (*Canavalia ensiformis*) secara Organik dan Pemanfaatannya sebagai Kecap*. <http://santosoagung.blogspot.com/2009/penanaman-koro-bedogcanavalia.html>.
- Purwanti S. 2005. *Pengaruh Perlakuan Terhadap Kadar Asam Sianida (HCN) Kulit Ubi Kayu Sebagai Pakan Alternatif*. Makassar.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Yuniastuti A. 2008. *Gizi dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.