

DAFTAR REFERENSI

Adiono., dan Purnomo, H.(1987). Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press.

Agri Kompas.com, (2022). Cara Budidaya Kacang Koro Pedang agar Hasilnya Menguntungkan. *Artikel Agri Varietas Tanaman*.
<https://agri.kompas.com/read/2022/10/04/195620984/cara-budidaya-kacang-koro-pedang-agar-hasilnya-menguntungkan?page=all>

Akbar, F., Anita, Z., & Harahap, Hamidah.(2013). Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi Dari Pati Kulit Singkong Terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2):11–15. <https://doi.org/10.32734/jtk.v2i2.1431>.

Amang, B. dan M.H. Sawit.(1996). Ekonomi Kedelai: Rangkuman. Dalam: Amang, B., M.H. Sawit, dan A. Rachman (eds). *Ekonomi Kedelai di Indonesia*. Bogor: IPB Press.

Amanda, E.(2021). *Pemanfaatan MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. Banyuwangi: Stikes Banyuwangi.

Astuti, R. M. (2018). Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies. *Jurnal TEKNOBUGA*, 6(1):1-10.

Atmarani, E. (2022). Penetapan Kadar Karbohidrat dan Gula Pereduksi Pada Makanan Sinonggi (*Metrocylon sagu*) Dibeberapa Pedagang Di Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. *Ilmu Farmasi*, 5(2): 21–26.

Badan Standarisasi Nasional. (2008). Cara Uji Kadar Air SNI 02-3547-2008. Jakarta: BSN.

Badan Standarisasi Nasional. (1988). Cara Uji Minyak Dan Lemak SNI 01-3555-1998. Jakarta: BSN.

Badan Standarisasi Nasional. (2011). Syarat Mutu *Brownies Crispy* SNI 01-2973-2011. Jakarta: BSN.

Badan Standarisasi Nasional. (1995). Syarat Mutu *Brownies* SNI 01-3840-1995. Jakarta: BSN.

Badan Standarisasi Nasional. (1995). Syarat Mutu Tepung Singkong SNI 01-2997-1996. Jakarta: BSN.

Bernice, B. (2023). *Fudgy Brownies*. Baran Bakery. E-Book.

- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*, 24(2). 8-11. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>.
- Elisabeth, D. A. A., & Setijorini, L. E. (2016). Estimation of shelf life of dried noodles from wheat composite flour, taro, and sweet potato. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 17(1), 20–28.
- Febrina, F.(2020). *Kadar Gula Reduksi, Kadar Protein dan Kadar Lemak Es Krim Dengan Penambahan Lada Hitam (Piper nigrum Linn)*. Skripsi, 1–22. Riau: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Halmia.(2021). Studi Pembuatan Drak Chocolate dengan Penambahan Bahan Pengisi Biji Kenari Kering (*Canarium indicum L.*) Terhadap Uji Organoleptik dan Sifat Fisiokimia Produk. *Skripsi*, 33-46. Makasar: Universitas Hasanuddin Makasar.
- Hasany, M., Rizqi., Afrianto, Eddy., Pratama, Rusky, I.(2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada "Fruit Nori" *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 8(1): 48-55.
- Herawati, H.(2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, 27(4):124-127.
- Herayanti, V. (2024). *Penjualan Produk Brownies Crispy CV Agri Nunifolia Lestari*. Tangerang Selatan: Institut Teknologi Indonesia.
- Herdiani, E. (2021). Koro Pedang, Alternatif Pengganti Kedelai. *Artikel Teknis Pertanian*. [https://tanamanpangan.pertanian.go.id/detilkonten/iptek/79#:~:text=Dibandingkan%20dengan%20kacang%20kacang%20lainnya,%25%20\(Puslitbangtan%2C%202022\)](https://tanamanpangan.pertanian.go.id/detilkonten/iptek/79#:~:text=Dibandingkan%20dengan%20kacang%20kacang%20lainnya,%25%20(Puslitbangtan%2C%202022)).
- Ismawati, I.(2019). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada Jamu “Sari Rapet Super.” *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(2): 37–42.<https://doi.org/10.24929/jfta.v1i2.781>.
- Jariyah, R., Inda, R. H. (2015). Efek sorbitol terhadap tekstur dan daya simpan produk manggulu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1): 13–17.
- Kasno, A. (2016). Koro Pedang (*Canavalia Sp.*) Komoditas Multiguna yang Terlupakan. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Bogor:Balitkabi.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M.(2010). Pendugaan umur simpan biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(2): 1–6. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3407>.
- Labuza, TP a. (1982). Shelf Live Dating of Foods. Connecticut: Food and Nutrition Press Inc, Westport.
- Legowo, A. M., Nurwantoro, & Sutaryo.(2007). *Buku Ajar Analisis Pangan* (p. 30). Semarang: Universitas Diponegoro.

- Maharani, D.M., Bintoro, N. & Rahardjo, B.(2012). Kinetika perubahan ketengikan Kacang Goreng selama proses penyimpanan Agritech. *Jurnal Teknologi Dan Industri*, 32(01): 15-23.
- Maimun, T., Tarrahman, N., Arifiah, F. & Rahayu, P.(2017). Penghambatan peningkatan Asam Lemak Bebas (FFA) pada buah kelapa sawit dengan menggunakan asap cair. *Jurnal Teknologi Dan Industri*, 9(2): 45-48.
- Martia, N., T. Widiantara., L. H. Afrianti.(2013). Penurunan Sianida Dalam Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) Dengan Berbagai Metode. *Pasundan Food Technology*, 1 (1):8-13. ISSN 2615-1405.
- Mesen, Van Der dan Somaatmadja. (1993). *Proses Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. (2009). Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. *Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi Spesifik Lokasi Untuk Ketahanan Pangan Pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN*.
- Murti, Rizki, W., Sumardianto.(2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(01): 1-10.
- Murti, Wisnu., R., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1): 50–59. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.33201>.
- Prastowo, A., Lestariana, W., Nurdjanah, S., & Sutomo, R. (2014). Keefektifan ekstra putih telur terhadap peningkatan albumin dan penurunan IL-1 β pada pasien tuberkulosis dengan hipoalbuminemia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 10(3): 112-118. <https://doi.org/10.22146/ijcn.18857>.
- Puslitbangtan. (2022). Koro Pedang, Bahan Pangan Alternatif Pengganti Kedelai. <https://pangan.litbang.pertanian.go.id/>
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). KARAKTERISTIK MOCAF (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01): 1-11. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>.
- Rahmanto, S.A, N. Heri R.P, A. Asri. (2014). Pendugaan Umur Simpan Fruit Leather Nangka (*Arrtocrpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Gum Arab Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3) : 35-43
- Ridhani. A, Muhammad., Vidyaningrum, Irene, P., Akmala, Nazihah, N., Fatihatunisa, R., Azzahro, Shofi., Aini, N.(2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap

Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis:Riview. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3):1-8.

Rofiq, A. dan Subagio, A., (2009) Pengembangan Potensi Lokal untuk Bahan Baku Pangan dan Industri Sebagai Usaha Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Pangan* 18 (2): 36-34.

Sabarisman, I., Anoraga, S.B. & Revulaningtyas I. R. (2017). Analisis umur simpan bubuk coklat dalam kemasan plastik standing pouch menggunakan pendekatan model Arrhenius. *J. Nasional Teknologi Terapan*, 1(1): 1-7.
<https://doi.org/10.22146/jntt.34085>

Salim. (2011). Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk AlternatifPengganti Terigu). Lily Publisher. Yogyakarta. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1): 154-159.

Sarastuti, M., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan Terhadap Sifat - Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 1-12.

Seal, T., Chaudhuri, K., Pillai, B., Chakrabarti, S., Mondal, T., & Auddy, B. (2020). Evaluation of antioxidant activities, toxicity studies and the DNA damage protective effect of various solvent extracts of Litsea cubeba fruits. *Journal Heliyon*, 6(3): 1-9.
<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03637>

Setyaningsih, Dwi., Rusli, M. S., & Nurmalia Muliati. (2007). Sifat Fisiokimia Dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(3): 173-181.

Siahaan, D. (2008). Karakteristik CPO di Indonesia. *Jurnal Warta*, 16(1):1-12.

Siregar, M. (1999). Metode Alternatif Penentuan Tingkat Hasil dan Harga Kompetitif: Kasus Kedelai. *Jurnal Forum Agro Ekonomi (FAE)*, 17(01): 1-8.

Solihin, Muhtarudin, Sutrisna, Rudy.(2016). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2):1-7.

Sunarsi, S., A, M. S., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, 1*.

Susilowati, Almira., Setianingsih ,Dina., Nolarita, Heni., dan Febrina, Kevinti.(2011). *Makalah Kacang-kacangan dan Biji-bijian*. Jakarta:Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II.

Sutomo, Budi. (2012). *Sukses Wirausaha Kue Kering Cetakan V*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Tholhah., dan Krishna.(2019). Pengaruh Jenis Plastik Kemasan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris selama Masa Simpan Kue Kacang Produksi Beberapa UMKM di Kota Samarinda dan Balikpapan. *Journal of Tropical Agrifood*, 1(1): 36-

40.

- Wasono, M., Yuwono, S. (2014). Pendugaan umur simpan tepung pisang goreng menggunakan metode Accelerated Shelf Life Testing dengan pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 178–187.
- Widiati, A. (2020). Peran Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak Jaakfe Untan (*Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura*), 8(2): 67-76.
- Wilandika, L., & Vita, P. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana*, 13(02):37-44.