

DAFTAR PUSTAKA

- Carollisana, Z. P. 2016. *Penurunan Kadar Asam Sianida Pada Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennist) dengan Larutan Kapur 0,3% Berdasarkan Lama Waktu Blanching*. Karya Tulis Ilmiah. Semarang: Universitas Muhammadiyah.
- Cindy. 2015. *Pengaruh Perlakuan Garam-garam Kalsium ($\text{Ca}(\text{OH})_2$, CaCO_3 , CaCl_2 , CaO) Terhadap Penurunan Kadar HCN Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian.
- Darkornas, 2012. *Pengembangan Koro Pedang di Jawa Tengah*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Fitriasari, R. M. 2010. *Kajian Penggunaan Tempe Koro Bengkuk (*Mucuna pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Hasan, P. N. 2014. *Pengaruh Blanching dan Perendaman Koro Pedang (*Canavali ensiformis*) Putih Terhadap Penurunan HCN, Serta Karakteristik Tepung dan Aplikasinya Pada Pembuatan Donat*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Irmansyah. 2005. *Dari Limbah Menjadi Pakan Ternak*. Makassar.
- Wahyuningih, S. B., WyatiSaddewisasi. 2013. *Pemanfaatan Koro Pedang Pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisa Ekonominya*. Vol.7. No 2. hal.1-10.
- Suciati Andi. 2012. *Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*)*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Sudiyono. 2010. *Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Bengkuk Pada Pembuatan Koro Bengkuk Goreng*. Agrika. 4(1): 48-53
- Yuniastuti, A. 2008. *Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Djaafar, T. F., Rahayu, S., Pengkajian, B., dan Pertanian, T. 2009. *Pengaruh Blanching dan Waktu Perendaman dalam Larutan Kapur terhadap Kandungan Racun pada Umbi dan Ceriping Gadung*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.