

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Efendi, R., & Yusmarini. (2016). Sago Strach and Coconut Flour Utilization In Making Kue. *JOM Faperta UR*, 3(2), 1-16.
- Ananto, D. (2009). *Buku Pintar Membuat Cake*. Demedia.
- Anugranov, D. (2024). *Lekker Holland: Kue Belanda yang Makin Populer di Indonesia*. <https://www.rri.co.id/kuliner/1218525/lekker-holland-kue-belanda-yang-makin-populer-di-indonesia>
- Arianto, Nohong, B., & Nurhaedah. (2014). Analisis Kandungan Asam Sianida (HCN) Pada Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Menggunakan Lama Perendaman NaCl Yang Berbeda. *Jurnal Galung Tropika*, 3(3), 186–191.
- Bintoro, Valentino P., Yoyok B. P., Rafaella C. M., Olivia N., Oktafilla Z. P. S. (2023). *Di Balik Sianida Koro Butir Kecil Penuh Nutrisi*. CV. Bintang Semesta Media.
- Dinda, Y. P. (2018). *Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang pada Pembuatan Pione Jack Bean*. 10–11.
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran Jilid 1*. PT. Macanan Jaya Cemerlang.
- Ginanjari, A. N. (2018). *Pengaruh Substitusi Sari Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen*. 1–101.
- Habibi, N. A., Putri, V. D., Andrafikar, Safyanti, Sartika, W., & Kasmiyetti. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Beras Rendang. *Jurnal Sehat Mandiri*, 18(1), 181–190.
- Hani, R. (2014). *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Demedia Pustaka.
- Herdiani, E. (2021). *Koro Pedang, Alternatif Pengganti Kedelai*. Kementerian Pertanian. <https://bbpplembang.bppsdp.pertanian.go.id/publikasi-detail/1456>
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuhendra. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7), 1017–1030.
- Indriani, R. (2023). *Delicious & Beautiful Cakes From Home*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kemenkes. (2023). *Manfaat Telur Ayam*. Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan.

- Kementrian Pertanian. (2023). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023. *Sekretariat Jendral - Kementrian Pertanian*.
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). *Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis Yang Dibuak Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (Mangifera indica L.)*.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan (Ed ke-1)*. PT Remaja Rosdakarya.
- Manding, Y. N. (2019). *Pengaruh Variasu Perebusan terhadap Penuruna Kandungan HCN Pada Kacang Koro Pedang*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Marques, S. C. Da C., Mauad, J. R. C., Domingues, C. H. De F., Borges, J. A. R., & Silva, J. R. Da. (2022). The Importance Of Local Food Products Attributes In Brazil Consumer's Preferences. *Future Foods*, 5, 100125. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100125>
- Mohamed R.K. et al. *Foods and Raw Materials*. 2025;13(2):276–286
- Naibaho, N. M., Munthe, S., Popang, E. G., & Zamroni, A. (2019). Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) The Sensory Test of Dragon Fruit (*Hylocereus costaricensis*) Peel Drink. *Buletin LOUPE*, 15(01), 24–30.
- Nursalma, C. A., & Sitasari, A. (2021). Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L .) DC .) Pada Pie Susu Ditinjau Dari Sifat Organoleptik , Kandungan Gizi Dan Unit Cost. *Puinovakesmas*, 2(1), 1–11.
- Olakanmi, T., Nweke, C., & Adebo, O. (2022). Legume flour supplementation alters rheological properties of wheat-based dough and textural quality of baked products. *Journal of Food Engineering*, 310, 110745.
- Oktoviyanti, D. A., & Ekawatiningsih, P. (2021). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) pada Pembuatan Taro Lekker Holland (Telho) sebagai Alternatif Cake Kekinian. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 2–7.
- Pasaribu, A. A., Pranita, M., Amalia, A., Lubis, A. K. P., Turrahmah, M., & Malik, A. M. M. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Merdeka Kreasi Group.
- Prihastuti, E. (2008). *Restoran Jilid 1 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ridawati, dan Alsuhendra. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ridho, M. G. A. (2018). *Respon terhadap Genotipe Koro Terhadap Berbagai Tingkat Cekaman Garam NaCl*. Universitas Jember.

- Rifkhan. (2023). *Pedoman Metodologi Penelitian Data Panel dan Kuesioner* (Abdul (ed.)). Penerbit Adab.
- Romero, Oriana. Tips To Scale A Recipe & Cake Pan Sizes. <https://mommyshomecooking.com/tips-to-scale-a-recipe-cake-pan-sizes>
- Saragih, M. P., Suharsi, T. K., & Qadir, A. (2018). Pertumbuhan dan Pembungaan Tanaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) pada Kondisi Ternaungi dan Kombinasi Pemupukan Berbeda. *Bul. Agrohorti*, 6(3), 382–387.
- Shabrina, Nadhila. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Universitas Pasundan
- Simat, T., Schneider-Häder, B., Uhl, M., & Mleczko, M. (2017). *DLG Expert Report 01/2017: Panel Training On Odour And Aroma Perception For Sensory Analysis*. Dlg.org. <https://www.dlg.org/en/mediacenter/dlg-expert-reports/food-sensory-technology/dlg-expert-report-01-2017-panel-training-on-odour-and-aroma-perception-for-sensory-analysis>. Diakses pada 15 Mei 2024.
- Spence, C. (2015). On The Psychological Impact Of Food Colour. *Flavour*, 4(1). <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0031-3>
- Sumarlan, S. H., & Ariyanti, D. A. (2017). Identifikasi Jenis Tepung dengan Machine Vision Menggunakan Metode Artificial Neural Network (ANN). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 5(5), 163–169.
- Susanti, I. (2013). Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis* DC) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri*, 7(1).
- Tani, T. Si. (2019). *Keuntungan Berlipat Ganda, Kementan Rangsang Budidaya Kacang Koro Pedang*. Tabloid Sinar Tani.
- Tintin, R. (2017). *Simple & Moist Cake*. Kawan Pustaka.
- Utomo, I. P. (2015). Analisa Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Impor Gandum Indonesia Dari Australia Tahun 1980-2013. *Economics Development Analysis Journal*, 4(2), 264–272.
- Vistuti, S. E. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Pada Pembuatan Pasta Fettucini Segar Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Wulandari, E. (2017). *Pengaruh Persentase Penggunaan Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Kue Bagea Manis Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.