

DAFTAR PUSTAKA

- Andri Yani (2013) 'Manisnya Kecap Laron Khas Tuban', *Liputan 6*, 9 October.
- Astuti, B. C. (2012) *Karakteristik Moromi Yang Dihasilkan Dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Pada Kondisi Fermentasi Yang Berbeda*, Universitas Gadjah Mada. Universitas Gadjah Mada.
- Astuti, Anita Fitri. Wardani, Agustin Krisna. 2016. "Pengaruh Lama Fermentasi Kecap Ampas Tahu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Dan Organoleptik". *Jurnal pangan dan Agroindustri*. Vol.4 No 1 p. 72-83.
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. Tempe. https://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf
- Compusense (2020) *Quality assurance with difference from control testing*, Compusense. Available at: https://www.compusense.com/files/5914/6972/7232/Difference_from_Control_Testing_White_Paper.pdf.
- Cui, C. *Et Al.* (2014) 'Biochemical Changes Of Traditional Chinese-Type Soy Sauce Produced In Four Seasons During Processing', *Cyta - Journal Of Food*, 12(2), Pp. 166–175. Doi: 10.1080/19476337.2013.810673.
- David, W. and Djamaris, A. R. A. (2018) *Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan, Pengantar Metode Statistik Jilid II*. Jakarta: UB Press.
- DISKATEPANG (2021) 'Diversifikasi Pangan Melalui Dinas Ketahanan Pangan', *DISKATEPANG Provinsi Banten*. Available at: <https://disketapang.bantenprov.go.id/berita/diversifikasi-pangan-melalui-dinas-ketahanan-pangan>.
- Ernasari, Patang and Kadirman (2018) 'Pemanfaatan Sari Tebu (*Saccharum Oficinarum*) Dan Lama Fermentasi Kacang Tunggak Terhadap Kualitas Kecap Manis Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*)', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(2), p. 88. doi: 10.26858/jptp.v4i2.6616.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Second Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press, Boca Raton, Cambridge.
- Garnida, Y. and Taufik, Y. (2015) *Fermentasi dalam larutan garam pembuatan kecap kacang koro pedang (Canavalia ensiformis)*. Universitas Pasundan.
- Hermadayanti, Y. T. (2017) *Pengaruh Perbandingan Tepung Dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik Cookies Koro Pedang*. Universitas Pasundan.
- Ho, C.-T. (1999) *Flavor Chemistry Of Ethnic Foods*. 1st Edn, *Flavor Chemistry Of Ethnic Foods*. 1st Edn. Edited By F. Shahidi. Mexico: Kluwer Academic. Doi: 10.1007/978-1-4615-4783-9.
- Institute of Science & Food Technology (2009) '7 Appendices', pp. 142–177.
- Kementrian Pertanian (2011) *Budidaya Koro Pedang (Canavalia Ensiformis)*, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. Jakarta: Direktorat Budidaya Aneka Kacang Dan Umbi.

- Koswara, S. *Et Al.* (2017) *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Kecap Manis*, Badan Pom Ri. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- KTNA (2023) ‘Mengenal Koro Pedang, Bahan Untuk Produk Pangan Sehat’, *Kontak Tani Nelayan Andalan*. Available at: <https://ktnanasional.com/mengenal-koro-pedang-bahan-untuk-produk-pangan-sehat/>.
- Leong, J. et al. (2016) ‘A study on sensory properties of sodium reduction and replacement in Asian food using difference-from – control test’, *Food Science and Nutrition*, 4(3), pp. 469–478. doi: 10.1002/fsn3.308.
- Liani, I. E. (2018). Pengaruh Lama Waktu Pengukusan dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Organoleptik Kecap Berbahan Baku Ampas Tahu. In *Institut Agama Islam Negeri Palangkaraya*.
- Meutia, Y. R. (2015) ‘Standardization Of Soy Sauce Sweet Product As Product Specialty Of Indonesia’, *Jurnal Standardisasi*, 17(2), Pp. 147–156.
- Montolalu, C. and Langi, Y. (2018) ‘Pengaruh Pelatihan Dasar Komputer dan Teknologi Informasi bagi Guru-Guru dengan Uji-T Berpasangan (Paired Sample T-Test)’, *Jurnal Matematika dan Aplikasi*, 7(1), p. 44. doi: 10.35799/dc.7.1.2018.20113.
- Nottingham, S.M., Bell, G.E., Reid, C.E. and Gore, C.J. (2004) Getting value out of your sensory testing - the difference from control test. In: 37th Annual AIFST Convention & Exhibition, 25 - 28 July 2004, Brisbane Convention & Exhibition Centre Brisbane, Australia.
- ‘Policy Brief Potensi Kacang Koro Pedang Sebagai Pengganti Kedelai Untuk Diversifikasi Pangan’ (2023) *Kementrian Pertanian*. Available At: [Http://Pangan.Litbang.Pertanian.Go.Id/Berita/Policy-Brief-Potensi-Kacang-Koro-Pedang-Sebagai-Pengganti-Kedelai-Untuk-Diversifikasi-Pangan#](http://Pangan.Litbang.Pertanian.Go.Id/Berita/Policy-Brief-Potensi-Kacang-Koro-Pedang-Sebagai-Pengganti-Kedelai-Untuk-Diversifikasi-Pangan#) (Accessed: 31 January 2023).
- Pratiwi, R. F., Utami, R. And Nurhartadi, E. (2012) ‘Pengaruh Lama Fermentasi Moromi Terhadap Viskositas, Kadar Protein Terlarut, Dan Sensori Kecap Bungkil Wijen Putih Sangrai Dan Non Sangrai’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), Pp. 96–105.
- Purnomo, H And Adiono. (2007). *Ilmu Pangan/ Food Science*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Santosa, B., Ismawati And Dewi, J. R. (2018) ‘Karakteristik Kecap Manis Berbasis Kacangan-Kacangan’, *Jurnal Pertanian Cemara*, 15(1), Pp. 40–47. Doi: 10.24929/Fp.V15i1.644.
- Setiawati, B. B. (2008) ‘Penentuan Komponen Kualitas Dan Bahan Baku Optimal Produk Kecap Organik Berbasis Off Line Quality Control’, *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 4(1), pp. 8–19.
- Setyawan, G. and Huda, S. (2022) ‘Analisis pengaruh produksi kedelai, konsumsi kedelai, pendapatan per kapita, dan kurs terhadap impor kedelai di Indonesia’, *Kinerja*, 19(2), pp. 215–225. doi: 10.30872/jkin.v19i2.10949.
- Sopandi, Tatang dan Wardah. 2014. *Mikro Biologi Pangan Teori Dan Praktik*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

- Tarwendah, I. P. (2017) 'Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Widiantara, T., Hasnelly And Deviana, R. L. (2018) 'Pembuatan Kecap Asin Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L.) Yang Dipengaruhi Perbandingan Tempe Koro Pedang Dengan Tempe Ampas Tahu Dan Konsentrasi Larutan Garam', *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), P. 170. Doi: 10.23969/Pftj.V5i3.1266.
- Windrati, W. S., Herry, B. And Diniyah, N. (2014) *Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Koro-Koroan Sebagai Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai*, Universitas Jember.
- Wulandari, A.G. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Moromi Terhadap Kualitas Filtrat Sebagai Bahan Baku Kecap*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yantis, J. E. (2012). The Role of Sensory Analysis in Quality Control. ASTM E18, MNL 14. DOI: 10.1520/MNL14-EB
- Young, F.M. And Wood, B.J. (1997) Microbiology And Biochemistry Of Soy-Sauce Fermentation. *Advanced Applied Microbiology*, 17, 157-194. [https://doi.org/10.1016/S0065-2164\(08\)70558-6](https://doi.org/10.1016/S0065-2164(08)70558-6)
- Yulia Veriyani (2018) *Pengaruh Perbandingan Sari Koro (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Sari Bayam (*Amaranthus Spp*) Terhadap Karakteristik Tahu Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis*)*. Universitas Pasundan.
- Yuliani. 2014. "Pengaruh Dosis Ragi Terhadap Kualitas Fisik Tempe Berbahan Dasar Biji Cempedak (*Arthocarpus champeden*) Melalui Uji Organoleptik". Skripsi. Palangka Raya: Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Palangka Raya Jurusan Tarbiyah Program Studi Tadris Biologi.