

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Binarti. 2015. *Sifat Fungsional dan Anti Nutrisi Tempe Berbahan baku Kedelai (Glycine max (L.) Merrill) dan Koro Kratok (Phaseolus lunatus L.) Putih*. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Astuti, Ni Putu Erni Widia. 2018. “Uji Kualitas Tepung Kara Kratok”. Universitas Pendidikan Ganesha Vol. 8, No.2 tersedia dalam <http://ejournal.undiksha.ac.id> (diakses pada 2 Desember 2018)
- Budianto A K. 2009. *Pangan, Gizi, dan Pembangunan Manusia Indonesia : Dasar-dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press
- Damiati. 2011. *Patiseri Nusantara. Buku Ajar*. Singaraja : Universitas Pendidikan Ganesha (tidak diterbitkan)
- Dewi, Desak Nyoman Kartika. 2017. “Substitusi Tepung Talas Kimpul menjadi Kue Kering Sagon”. Universitas Pendidikan Ganesha. Vol.8, No. 2 tersedia dalam <http://ejournal.undiksha.ac.id> (diakses pada 2 Desember 2018)
- Diniyah, N. dkk. 2015. “Sifat Fungsional Tepung Koro Kratok Hitam, Merah, dan Putih (*Phaseolus lunatus L*) dengan Prilaku Lama Perendaman”. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, Vol. 28, No. 2
- Fachni. 2016. “Kue Satu Jawa Barat”. Tersedia pada : <https://budaya-indonesia.org/Kue-Satu-1/> (diakses tanggal 18 April 2019)
- https://id.wikipedia.org/wiki/Kacang_kratok (diakses tanggal 2 Desember 2018)
- http://kacang-kratok.kahuripan.web.id/id1/2859-2746/Kacang-Kratok_97456_kacang-kratok-kahuripan.html (diakses tanggal 2 Desember 2018)
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung> diakses pada tanggal 19 April 2019
- <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kue> diakses pada tanggal 19 April 2019
- Khotimah, Kusnul. 2014. “Uji Kualitas Kue Kering (Kue Satu) Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis (L) DC*) dengan Teknik Pengolahan Dijemur dan Dioven)”. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja

- Koyan, 2011. *Asesmen Dalam Pendidikan*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha
- Kusumawati, Meilisa. 2017. "Gula Halus". Tersedia pada <http://www.kerjanya.net/s/Gula+halus> (diakses pada tanggal 18 Agustus 2019)
- Kusumawati, Meilisa. 2017. "Garam". Tersedia pada <http://www.kerjanya.net/Garam> (diakses pada tanggal 18 Agustus 2019)
- Puniada. 2018. "Resep Kue Satu, Baru Dan siap Dicoba Dengan Rasa Lezat Yang Memikat". Tersedia pada <https://ovengasmu.com/resep-kue-satu/> (diakses tanggal 12 Januari 2019)
- Sanjaya, Y., dan Wiwin, S. 2005. "Keragaman Serangga pada Tanaman Roay (*Phaseolus lunatus*)". Vol. 6, No. 4 Oktober 2005
- Sholihah S, Niasaa. 2015. "Vanili". Tersedia pada <http://www.kerjanya.net/fac/18062-vanili.html> (diakses pada tanggal 18 Agustus 2019)
- Sri, Handajani., Dian. R., Pramita. D.S. 2008. *Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal Dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan*. Makalah disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta
- Subagio, A., W.S. Windrati, and Y. Witomo. 2003. *Development of Functional Proteins From Some Local Non-Oilseed Legumes As Food Additives Paper Presented on Indonesian Toray Sciene Foundation (ITSF)*. Seminar. (Tidak diterbitkan).
- Suciati, A. 2012. "Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis L*)". Jurusan Teknologi Pangan. UNHAS.
- Sukardi. 2012. *Metodelogi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta : PT Bumi Aksara
- Susanto, T. Dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya - Bina Ilmu
- Yuwono, Sudarminto Setyo. 2015. "Tepung Kacang Hijau". Tersedia pada <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/tepung-kacang-hijau/> (diakses pada tanggal 18 Agustus 2019)
- UPT. Laboratorium Analitik Universitas Udayana, 2019

Utomo, JS dan SS Antarlina. 1998. "Teknologi Pengolahan dan Produk-produk Kacang Tunggak". Monograf Balitkabi, No. 3

