

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, Mahdi. 2013. Pengembangan Model untuk Memprediksi Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Laju Pertumbuhan Bakteri pada Susu Segar. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2):109-112.
- Abubakar, Y., Heru, P.W., Murna, M., & Fitrah, A.M. 2020. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Asetat dari Fermentasi Kakao Aceh. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1), 23-28.
- Adhinugraha, S.W., Permana, I.D.G., Arihantana, N.M.I.H., Puspawati, N.N. 2022. Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kombucha sebagai Antihiperkolesterol secara In Vitro. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(4):731-734.
- Adine, A.A., Wulandari, Eka., Utama, D.T. 2023. Karakteristik Mikrobiologis (Total Bakteri, Total Yeast) dan pH Produk Susu Kurma selama Penyimpanan Suhu Rendah (4-6°C). *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1):31-40.
- Alimahana, Fajarika., Kartika, Indah., Utami, A.W., Cahyanto, M.N., & Utami, Tyas. 2023. Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) dengan Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *AgriTECH*, 43(2):116-126.
- Antolak, H., Kregiel, D. 2015. Acetic Acid Bacteria – Taxonomy, Ecology, and Industrial Application. *Zywnosc Nauka Technol. Jakosc*, 4(101):21-35.
- Antolak, H., Piechota, D., Kucharska, A. 2021. Kombucha Tea – A Double Power of Bioactive Compounds from Tea and Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast (SCOBY). *Antioxidants*, 10(10):1-20.
- Anwar, Dedy. 2019. Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3).
- Asmawati., Sunardi, Hamzan., Ihromi, Syirril. 2018. Kajian Persentase Penambahan Gula terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal AGROTEK*, 5(2):97-105.
- Ayed, L., Ben Abid, S., Hamdi, M. 2017. Development of a Beverage from Red Grape Juice Fermented with The Kombucha Consortium. *Ann Microbiol*, 67:111-121.
- Azizah, N., A.N. Al-Baarri dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas pada Proses Fermentasi Bioethanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2): 72-77.
- Baehaki, Ace., Lestari, S.D., Romadhoni, A.R. 2015. Hidrolisis Protein Ikan Patin Menggunakan Enzim Papain dan Aktivitas Antioksidan Hidrosilatnya. *JHPI*, 18(3):230-239.
- Bertsch, Pascal., Etter, Danai., Fischer, Peter. 2021. Transient In Situ Measurement of Kombucha Biofilm Growth and Mechanical Properties. *Food and Function*, 12(11).
- Betrand, R.L. 2019. Lag Phase is a Dynamic, Organized, Adaptive, and Evolvable Period That Prepare Bacteria for Cell Division. *Journal of Bacteriology*, 201(7):1-21.

- Bhalla, T., Bansuli, N., Thakur, Savitri., Thakur, N. 2017. Invertase of *Saccharomyces cerevisiae* SAA-612: Production, Characterization and Application in Synthesis of Fructooligosaccharides. *LWT – Food Science and Technology*, 77:178.
- Bradford, M.M. 1976. A Rapid and Sensitive Method for The Quantitation of Microgram Quantities of Protein Utilizing The Principle of Proteim-dye Binding. *Anal Biochem*, 72:284-254.
- Bujang, Aishah., Taib, N.A. 2014. Changes on Amino Acid Content in Soybean, Garbanzo Bean and Groundnut during Pre-treatments and Tempe Making. *Sains Malaysiana*, 43(4):551-557.
- Bulal, Ipan., Mandik, Y.I., Maryuni, A.E. 2021. Produksi Gula Pereduksi dari Ampas Sagu (*Metroxylon* sp.) menggunakan Metode Hidrolisis Asam selama 30 Menit. *AVOGRADO Jurnal Kimia*, 5(2):71-79.
- Devita, Miranti., Rizqiati, Heni., Pramono, Y.B. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol, Lemak, Nilai pH, dan Total BAL Kefir Prima Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2):204-208.
- Ester, S.R., Mukarlina., Rahmawati. 2022. Bakteri Asam Asetat yang Diisolasi dari Cuka Daging Buah Pisang Mas (*Musa acuminata* L.). *Jurnal Biologica Samudra*, 4(2):76-87.
- Evangelista, S.R., Ghiselli, Gislaine., Filho, F.M. 2012. Development of a Soy-Based Synbiotic Beverage. *Food and Nutrition Sciences*, 3:1128-1135.
- Farnworth, E.R. 2005. Kefir – A Complex Probiotics. *Food Sci Technol Bull Funct Foods*, 2:1-17.
- Galai, A.Z., Bait, Yoyanda., Ahmad, Lisna. 2023. Mutu Mikrobiologis Kecap Ikan Teri (*Stolepherus* spp) dengan Konsentrasi Gula Aren selama Penyimpanan di UMKM Wanwun. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1):87-96.
- Goh, W.N., Rosma, A., Kaur, B., Fazilah, A., Karim, A.A., Bhat, Rajeev. 2012. Fermentation of Black Tea Broth (Kombucha): I. Effects of Sucrose Concentration and Fermentation Time on The Yield of Microbial Cellulose. *International Food Research Journal*, 19(1):109-117.
- Gustining, D., Andrayani, D. 2011. *Potensi Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dan Saga Pohon (Adhenanthera povonina) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe*. IPB Press : Bogor.
- Hadinoto, S., Syukroni, I. 2019. Pengukuran Protein Terlarut Air Cucian Gelembung Renang dan Kulit Ikan Tuna menggunakan Metode Bradford. *Majalah Biam*. Vol 15 (01): 15-20.
- Hafsari, A.R., Asriana, A.G., Farida, W.N., Agus, S.M. 2021. Karakteristik pH Kultur Kombucha Teh Hitam dengan Jenis Gula Berbeda pada Fermentasi Batch-Culture. *SEMBIO*, 6:227-232.
- Harlé, Oliver., Falentin, Hélène., Niay, Jérôme., Valence, Florence., Courselaud, Céline., Chuat, Victoria., Maillard, Marie-Bernadette., Guédon, Éric., Duetsch, Stéphanie-Marie., & Thierry, Anne. Diversity of the metabolic profiles of a broad range of lactic acid bacteria in soy juice fermentation. *Food Microbiology*, 89, 103410.

- Haliza, Winda., Purwani, E.Y., Thahir, Ridwan. 2010. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 3(3):238-245.
- Halmi, M.I.E., Shukor, M.S., Johari, W.L.W., Shukor, M.Y. 2014. Modeling The Growth Curves of *Acinetobacter* sp. Strain DRY12 Grown on Diesel. *Journal of Environmental Bioremediation and Toxicology*, 2(1):33-37.
- Handajani, S., Atmaka. 2003. *Analisa Sifat Fisis-Kemis Beberapa Biji Kacang-Kacangan, Kekerasan, Kualitas Tanak, Protein dan Kandungan Mineralnya*. Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hasna, L.Z. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2):1-11.
- Hasnaliza, H., Maskat, M.Y., Wan, A.W.N., Mamot, S. 2010. The effect of enzyme concentration, temperature and incubation time on nitrogen content and degree of hydrolysis of protein precipitate from cockle (*Andara granosa*) meat wash water. *International Food Research Journal*, 17:147-152.
- Hidayati, D. 2010. Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat selama Fermentasi Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2):72-76.
- Hilakore, M.A., Nenobais, Mariana., Dato, T.O.D. 2021. Penggunaan Khamir *Saccharomyces cerevisiae* untuk Memerbaiki Kualitas Nutrien Dedak Padi. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 8(1):40-45.
- Holt, J.G., Krieg, N.R., Sneath, P.H.A., Staley, J.T., Williams, S.T. 2000. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology* – 9th ed. Lippincott Williams & Wilkins, Maryland, USA.
- Indriani, D.O., Syamsudin, L.N.I., Sriherfyna, F.H., Wardani, A.K. 2015. Invertase dari *Aspergillus niger* dengan Metode Solid State Fermentation dan Aplikasi di Industri: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4):1405-14011.
- Iskandar, dkk. 2010. Pembuatan Film Selulosa dari Nata de Pina. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 7(3):105-111.
- Jaishankar, Jananee., Srivastava, Preeti. 2017. Molecular Basis of Stationary Phase Survival and Applications. *Frontiers in Microbiology*, 8(2000).
- James, T.S., David, R.B., Don, J.B., Paul, D.V., George, M.G., Michael, G., Noel, R.K., Fred, A.R., & Karl, H.S. (2005). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Second Edition. Volume 2. Part C. Department of Microbiology and Molecular Genetics Michigan State University
- Jayabalan, R., Malbaša, R.V., Lončar, E.S., Vitas, J.S., Sathishkumar, M. 2014. A Review on Kombucha Tea-Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity, and Tea Fungus. *Compr Rev Food Sci Food Saf*, 13(4):538-550.

- Jaziri, A.A., Sukoso., Firdaus, M. 2017. Karakteristik Protease dari Ekstrak Kasar Khamir Laut dan Aktivitasnya dalam Menghidrolisis Protein Ikan Runcuh. *Journal of Fishier and Marine Science*, 1(2):78-87.
- Jumiyati, S. H., Bintari, I., Mubarak. 2012. Isolasi dan Identifikasi Khamir Secara Morfologi di Tanah Kebun Wisata Pendidikan Universitas Negeri Semarang. *Biosaintifika*. 4(1): 27-35.
- Keiliszek, Marek., Pobiega, Katarzyna., Piwowarek, Kamil. 2021. Characteristics of the Proteolytic Enzymes Produced by Lactic Acid Bacteria. *Molecules*, 26(7).
- Klawpiyapamornkun, T., Sakunnee, B., & Sittisin, B. 2015. Isolation And Characterzation of Actetic Acid Bacteria from Fruits and Fermented Fruit Juices for Vineger Production. *Food And Applied Bioscience Journal*, 3(1), 30-38.
- Koesoemawardani, Dyah., Rizal, Samsul., Tauhid, Moralita. 2013. Perubahan Sifat Mikrobiologi dan Kimia Rusip Selama Fermentasi. *Agritech*, 33(3):265-271.
- Kruk, M., Wójcik, T., Trzaskowska, M. 2019. Application of Kombucha Tea Brew and SCOBY Symbiotic Culture to Produce Fermented Milk Beverage. *Żywność Nauka Technol. Jakość*, 97–108.
- Kruk, Marcin., Trzakowska, Monika., Scibisz, Iwona., Pokorski, Patryk. 2021. Application of The “SCOBY” and Kombucha Tea for the Production of Fermented Milk Drinks. *Microorganisms*, 9(1):123.
- Kurnia, Moga., Amir, Hermansyah., Handayani, Dewi. 2020. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Makanan Tradisional Suku Rejang di Provinsi Bengkulu: “Lemea”. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*, 49(1): 25-32.
- Kurniawan, T.B., Bintari, S.H., Susanti, R. 2014. Efek Interaksi Ragi Tape dan Ragi Roti terhadap Kadar Bioetanol Ketela Pohon (*Manihot utilissima*, Pohl) Varietas Mukibat. *Biosantifika*, 6(2): 152-160.
- Kurniawati, O.W., Darini, M.T., Zamroni. 2021. Pengaruh Dosis Pupuk NPK dan Konsentrasi Mikroba Rhizosfer terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Ilmiah Agroust*, 5(1):44-54.
- Kurtzman, C. P., Fell, J. W. & Boekhout, T., 2011. *The Yeast: A Taxonomic Study. Fifth Edition penyunt*. United States of America: Elsevier
- Kutzli, Ines., Weiss, Jochen., Gibis, Monika. 2021. Glyvation of Plant Proteins Via Maillard Reaction: Reaction Chemistry, Technofunctional Properties, and Potential Food Application. *Foods*, 10, 376.
- Laavanya, D., Shirloke, S., Balasubramanian, P. 2021. Current Challlenges, Applications and Future Perspectives of SCOBY Cellulose of Kombucha Fermentation. *Journal of Cleaner Production*, 295.

- Lestari, M.W., V.P. Bintoro dan H. Rizqiati. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2 (1): 8-13.
- Li, Pan., Lin, Weifeng., Liu, Xiong., Wang, Xiawen., Luo, Lixin. 2016. Environmental Factors Affecting Microbiota Dynamics during Traditional Solid-state Fermentation of Chinese Daqu Starter. *Frontiers in Microbiology*, 7.
- Mahadi, Iman., Sayuti, Ird., Habibah, Irma. 2016. Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia sinensi* L Kuntze) dan Konsentrasi Gula terhadap Fermentasi Kombucha sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Biologi SMA. *Jurnal Biogenesis*, 13(1):93-102.
- Mahjani., Putri, D.H. 2020. Growth Curve of Endophyte Bacteria Andalas (*Morus macroura* Miq.) B.J.T. A-6 Isolate. *Serambi Biologi*, 5(1):29-32.
- Malbasa, R., Loncar, E., Djuric, M., Dosenovic, I. 2008. Effect of Sucrose Concentration on The Products of The Kombucha Fermentation on Molasses. *Food Chemistry*, 108:926-932.
- Marimuthu, M., Gurumoorthi, P. 2013. Physicochemical and Functional Properties of Straches from Indian Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) An Underutilized Wild Food Legume. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 5(1):221-225.
- Martono, Yohanes., Danriani, L.D., Hartini, Sri. 2016. Pengaruh Fermentasi terhadap Kandungan Protein dan Asam Amino pada Tepung Gaplek yang Difortifikasi Tepung Kedelai (*Glycine max* (L)). *AGRITECH*, 36(1):56-63.
- Melyani, L., Tantan, W., Yusep, I. 2013. Kajian Perbandingan Ekstraksi dan Konsentrasi Inulin pada Pembuatan Minuman Sari Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknologi Pangan Universitas Pasundan*.
- Mulia, D.S., Husin, Arief., Wuliandari, J.R. 2021. Kandungan Asam Amino Tepung Bulu Ayam yang Difermentasi dengan *Bacillus licheniformis* B2560 dan *Bacillus subtilis* sebagai Bahan Baku Pakan Ikan. *SAINTEKS*, 18(2):155-167.
- Nabilah, F.N., Listiyowati, Sri., Astuti, R.I. 2022. Diversitas Pangan Fermentasi Berbasis-Susu di Indonesia dan Kandungan Gizinya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 27(4):552-561.
- Nurhayati, Berliana & Nelwida. 2020. Kandungan nutrisi ampas tahu yang difermentasi dengan *Trichoderma viride*, *Saccharomyces cerevisiae* dan kombinasinya. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(12): 104-113.
- Nurhariyati, T., Ni'matuzahroh., Surtiningsih, T. 2004. Keanekaragaman khamir pendegradasi minyak hasil isolasi dari Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya. Berk. *Penelitian Hayati* 9: 87-91.
- Nurhidayati, S., Faturrahman, Mursal, Ghazali. Deteksi Bakteri Patogen Yang Berasosiasi Dengan *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Bergejala Penyakit IceIce, *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 2015: 1 (2): 24-30

- Nursalma, C.A., Setyowati., Sitasari, Almira. 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.
- Neffe-Skocińska, K., Sionek, Barbara., Ścibisz, Iwona & Krajewska, D.K. 2017. Acid contents and the effect of fermentation condition of Kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties. *Journal of Food*, 15(4):601-607.
- Oduah, N. A. 2015. Effects of Fermentation on the Quality and Composition of *Cassava Mash* (Gari). *International Journal of Food Nutrition and Safety*, 6(1): 30-4.
- Okpokwasili, G.C., Nweke, C.O. 2006. Microbial Growth and Substrate Utilization Kinetics. *African Journal of Biotechnology*, 5:305-317.
- Perestrelo, R., Lu, Y., Santos, S.A.O., Silvestre, A.J.D., Neto, C.P., Camara, J.S., Rocha, S.M. 2012. Phenolic Profile of Sercial and Tinta Negra *Vitis vinifera* L. Grape Skins by HPLC – DAD – ESI – MSⁿ Novel Phenolic Compounds in *Vitis vinifera* L. Grape. *Food Chemistry*, 135:94-104.
- Prastika, H.H., Ratnayani, Ketut., Puspawati, N.M., Laksmiwati, A.A.I.A.M. 2019. Penggunaan Enzim Pepsin untuk Produksi Hidrolisat Protein Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) yang Aktif Antioksidan. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*, 7(2):180-188.
- Pratiwi., Y.H., Ratnayani., Wirajana, I.N. 2018. Perbandingan Metode Uji Gula Pereduksi dalam Penentuan Aktivitas α -L-Arabinofuranosidase dengan Substrat Janur Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Kimia*, 12(2):134-139.
- Pratiwi, R.F., Utami, Rohula., Nuhartadi, Edhi. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Moromi terhadap Viskositas, Kadar Protein Terlarut, Aktivitas Antioksidan., dan Sensori Kecap Bungkil Wijen Putih Sangrai dan Non Sangrai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2):96-105.
- Primawestri, T., Paramita, V. 2017. Studi Pengaruh Penambahan Berbagai Starter pada Susu Kacang Fermentasi terhadap Sifat Fisik Susu. *METANA*, 13(2):49-54.
- Puspitasari, Dhewanti., Pramono, Hendro., Oedjijono. 2014. Identifikasi Bakteri Pengoksidasi Besi dan Sulfur Berdasarkan Gen 16s rRNA dari Lahan Tambang Timah di Belitung. *Scripta Biologica*, 1(1):8-14.
- Puspitojati, Endah., Cahyanto, M.N., Marsono, Yustinus., Indrati, Retno. 2019. Changes in Amino Acid Composition During Fermentation and Its Effect on The Inhibitory Activity of Angiotensin-I-Converting Enzyme of Jack Bean Tempe Following in Vitro Gastrointestinal Digestion. *Journal of Food and Nutrition Research*, 58(4):319-327.
- Putri, D.D., Nurmagsutina, D.E., Chandra, A.A. 2014. Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antibakteri Kelopak Buah Rosela Merah dan Ungu sebagai Kandidat Feed Additive Alama pada Broiler. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(3):174-180.

- Putri, S.A., Restuhadi, Fajar., Rahmayuni. 2016. Hubungan Antara Kadar Gula Reduksi, Jumlah Sel Mikrob dan Etanol dalam Produksi Bioetanol dari Fermentasi Air Kelapa dengan Penambahan Urea. *Jom FAPERTA*, 3(2):1-8.
- Ramalingam, R.S.N., Sadasivam., S. 2010. Degradation of flatulence-causing oligosaccharides in soymilk by α -galactosidase – A novel thermotolerant from *Penicillium purpurogeneum*. *Indian Journal of Biotechnology*, 9(2):160-165.
- Rutherford, S.M. 2010. Methodology for Determining Degree of Hydrolysis of Protein Hydrolysates: A Review. *Journal of AOAC International*, 93(5):1515-1522.
- Safira, M.L., Kurniawan, H.A., Rochana, Ana., Indriani, N.P. 2019. Pengaruh Pemupukan Nitrogen terhadap Produksi dan Kualitas Hijauan Kacang Koro Pedang (*Canavalia gladiata*). *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pangan*, 1(1):25-33.
- Sanatang., Purnama, Titi. 2023. Uji Skrining Fitokimia Supernatan dari Bakteri Endofit Kulit Pisang. *Jurnal Biologi Makassar*, 8(1):44-50.
- Sanjukta, Samurailatpam., Rai, A.K. 2016. Production of Bioactive Peptides During Soybean Fermentation and Their Potential Health Benefits. *Trends in Food Science & Technology*, 50:1-10.
- Santamaría, Laura., Reverón, Inés., Felipe, F.L., Rivas, Blanca., Muñoz, Rasario. 2018. Ethylphenol Formation by *Lactobacillus plantarum*: Identification of the Enzym Involved in the Reduction of Vinylphenols. *Food Microbiology*, 84(17).
- Saraswati, P.W., Nocianitri, K.A., Arihantana, N.M.I.H. 2021. Pola Pertumbuhan *Lactobacillus* sp. F213 selama Fermentasi pada Sari Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4):621-633.
- Setiawati, Lila., Rizqiati, Heni., Susanti, Siti. 2019. Analisis Rendemen, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total BAL pada Kefir Whey Susu Kambing dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1):142-146.
- Shiby, V.K., Mishra H.N. 2013. Fermented Milk and Milk Product as Functional Foods. *Crit Rev Food Sci Nutr*, 53(5):482-496.
- Shivakumar, N., Kashyap, S., Kishore, S., Thomas, T., Varkey, A., Devi, S., Preston, T., Jahoor, F., Sheshshayee, M.S., Kurpad, A.V. 2019. Protein Quality Evaluation of Complementary Foods in Indian Childern. *Am. J. Clin. Nutr*, 109:1319-1327.
- Soedarjo, Muchdar. 2021. Teknologi Produksi Tanaman Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L.)). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(3):217-226.
- Soenarno, M.S., Polii, B.N., Febriantosa, A., Hanifah, R. 2013. Identifikasi Peptida Bioaktif dari Olahan Susu Fermentasi Tradisional Indonesia sebagai Bahan Pangan Fungsional untuk Kesehatan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 1(3):191-195.
- Soma, Yuki., Izumi, Yoshihiro., Shimohira, Takehiro., Takashi, Masatomo., Imado, Yuri., Tominaga, Saki., Tokito, Kanako., Hata, Kosuke., Shinadama, Shoji., Oshiro, Mana.,

- Hayakawa, Yoshihiro., Bamba, Takeshi. 2022. In – Needle Pre – Column Derivatization for Amino Acid Quantification (iPDAQ) Using HPLC. *Metabolites*, 12(9).
- Sumardi., Farisi, Salman., Ekowati, C.N., Oktalia, S.A. 2019. Co-Culture Anoxygenic Photosynthetic Bacteria with *Bacillus* sp. Isolated from Hanura Beach Against *Vibrio* sp. *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati*, 6(2):62-70.
- Sundari, Sri., Fadhlani. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra*, 1(1):25-33.
- Suryaningrum, R., Kusuma, P.S.W. 2013. Optimasi Takaran Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L)) sebagai Bahan Baku Pembuatan Yoghurt. *Stigma*, 6(2):7-12.
- Suryono, Chondro., Ningrum, Lestari., Dewi, T.R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2):96-106.
- Susanti, Irma., Hasanah, Fitri., Siregar, N.C., Supriatna, Dadang. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri*, 7(1):1-13.
- Suyanto, O.C. 2014. Pengaruh Substitusi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Kacang. Universitas Khatolik Soegijapranata.
- Tamime, A.Y., Robinson, R.K. 2000. *Yogurt Science and Technology*. 3rd ed. Woodhead Publishing, Cambridge : xvi = 791 hlm.
- Tao, A., Zhang, H., Duan, J., Xiao, Y., Liu, Y., Li, J., Huang, J., Zhong, T., Yu, X. 2022. Mechanism and Application of Fermentation to Remove Beany Flavor from Plant – Based Meat Analogs: A Mini Review. *Front. Microbiol*, 13:1-11.
- Widowati., Misgiyarta, S. 2004. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman, Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Xiang, Huan., Dongxiao, S.W., Geoffrey, I.N., Cui, Chun., Ruan, Zheng. 2019. Fermentation-Enabled Wellness Foods : A Fresh Perspective. *Food Science and Human Wellness*, 8:203-243.
- Yarlina, V.P., Djali, Mohammad., Andoyo, Robi., Lani, M.N., Rifqi, Muhammad. 2023. Effect of Soaking and Proteolytic Microorganisms Growth on the Protein and Amino Acid Content of Jack Bean Tempe (*Canavalia ensiformis*). *Processes*, 11:1-14.
- Zulvana, A.H., Andriati, Ningrum., Sri, Anggrahini., Widiastuti, Setyaningsih. 2019. In Silico Approach in Evaluation of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Canavalian Protein as Precursors of Bioactive Peptides with Dual Antioxidant and Angiotensin I-Converting Enzym Inhibitor. *Materials Science Forum*, 948:85-94.