

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. (2005). *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Inc.*
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Nomor HK.03.1.23.11.11.09909. Tentang Pegawasan dalam Label dan Iklan Pangan Olahan.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Indonesia. (14 Februari 2019). Impor Kedelai menurut Negara Asal Utama, 2017-2023. [Diakses pada 6 Februari 2025]. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNSMx/imp-or-kedelai-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1995). Syarat Mutu Susu Kedelai SNI 01-3830-1995. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2022). Syarat Mutu Kedelai SNI 3922:2022. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Alimahana, F., Kartika, I., Utami, A., Cahyanto, M. & Utami, T. (2023). Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) dengan Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *agriTECH*, 43(2):116-126.
- Cohen, L., (1995), *Quality Function Deployment: How to Make QFD Work to You*, AddisonWesley Publishing Company, Boston. Massachusetts: Addison-Wesley Publishing Company.
- Crow, K. A. (2009), 'Quality Function Deployment'. in. California

- Dostalova, P. K. (2009). *The Changes of - Galaktosidase during Germination and High Pressure Treatment of Legume Seeds. Czech J. Food Science*, 27:76-79
- Gloria. (2020). Koro Pedang Putih Berpotensi Menjadi Sumber Protein Alternatif. [Diakses pada 9 Februari 2025]. <https://www.ugm.ac.id/id/berita/20176-koro-pedang-putihberpotensimenjadi-sumber-protein-alternatif>.
- Habullah, R., Fatimawati, & Kojong, N. (2015). *Analysis of Coliform Bacteria Contamination and Escherichia coli in Soy Milk Sold in Supermarkets of Manado City. Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT*, 4(1):20–26.
- Hairiyah, N., Kiptiah, M., & Fituwana, B. K. (2021). Penerapan *Quality Function Deployment* (QFD) untuk peningkatan kinerja industri amplang berdasarkan kepuasan pelanggan. *Agrointek*, 15(4):1099-1113.
- Harahap, K., Vovi. S., Franky. N. S., Zeze. Z. H. (2024). *Bisnis Model Canvas*. Medan: PT Media Penerbit Indonesia.
- Harahap, N. S. (2014). Protein dalam Nutrisi Olahraga. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2):45-54. Universitas Negeri Medan.
- Haryono, Tulus, dan Sabar Marniyati. (2017). Pengaruh Market Orientation, Inovasi Produk dan Kualitas Produk terhadap kinerja bisnis dalam menciptakan keunggulan bersaing. *Journal Management & Bussiness*, 17(2): 51-68.
- Henuk, Y. G., Santoso, C. H., & Kristanti, M. (2018). Perancangan *Quality Function Deployment* (QFD) pada Hotel Everbright Surabaya Yohan. *Jurnal Universitas Kristen Petra*, 1(1):15-30.

- Islam, N. N. M. I. (2021). Analisis Validitas dan Reliabilitas Instrumen Kepuasan Pengguna Elektronik Rekam Medis. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 11(3): 579-586.
- Islami, R., Prangdimurti, E., Muhandri, T., & Adawiyah, D. R. (2025). Efek Berbagai Pretreatment Koro Pedang Kupas Terhadap Kadar HCN, Proksimat dan Karakteristik Fisik Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Agrointek*, 19(1):11-18.
- Karomah, N. G. (2023). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada PT. TUT Cikarang. *Jurnal Manajemen Diversitas*, 3(2): 72-84.
- Kittichotsatsawat, Y., Rauch, E., Tipayawong, K. Y. (2024). *Designing Sustainability Measurement of a Thai Coffee Supply Chain Using Axiomatic Design and Business Model Canvas. Result in Engineering*, 24(103443):1-17
- Koswara S. (1995). Teknologi Pengolahan Kedelai, Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kusumawardhani, P.C. (2015). Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Bahan Susbtitusi dalam pembuatan kedelai. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ladiba, W. A., (2024) Inovasi Produk Rendang Tempe Berbahan Baku Koro Pedang. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Latifah, R. N., (2021) Analisis Pembuatan Susu Kedelai dengan Pemanis Gula Kulit Singkong Terhadap Kadar Nutrisi dan Uji Aktivitas Anti Bakteri Coliform. *Chempublish Journal*, 6(2):90-102.

- Maulida, A.R., Khasanah, N., Rahayu, S. D., Muflihati, I. (2020). Pengaruh Jenis Jahe terhadap Karakteristik Keripik Kaca Jahe. *Science and Engineering National Seminar 5 (SENS 5)*. Semarang. ISBN : 978-623-6602-31-7.
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto, 'Alim, A. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Subtitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3):251-260
- Mursalim. (2018). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan*,1(1):56-61.
- Nafi', A. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Termodifikasi yang Diproduksi Secara Fermentasi Spontan. *Agrointek*. 9(1):24-32.
- Naufalina, M. D., & Nuryanto, N. (2014). Pengaruh Pemberian Susu Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap Kadar Kolestrol LDL dan HDL Pada Tikus Dislipidemia. *Journal of Nutrition College*, 3(4):456-464.
- Nazir, A., Suharsi, T. K., & Surahman, M. (2016). Optimasi Produksi dan Mutu Benih Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Melalui Pengaturan Jarak Tanam. Dalam Prosiding Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Agronomi Indonesia. Bogor, 60-68.
- Nurbaya S, Supartiningsih, Hafizullah A. (2020) Penentuan kadar Protein pada Susu Kedelai (*Glycine max* L. Merrill) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmanesia*, 7(2):100-105.

- Nusa, Muhammad & MD, Masyhura & Hakim, Fitra. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2):47-51.
- Piri, N. I., Sutrisno, A., & Mende, J. (2017). Penerapan metode *Quality Function Deployment (QFD)* untuk menangani *non value added activity* pada proses perawatan mesin. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin*, 6(1):10-19. Universitas Sam Ratulangi.
- Piri, Nofrian Imanuel, Agung Sutrisno, & Jefferson Mende. (2017). Penerapan Metode *Quality Function Deployment (QFD)* untuk Menangani *Non Value Added Activity* pada Proses Perawatan Mesin. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin*, 6(1):10-19
- Pratiwi & Nuryanti (2018). Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein dan Timbal (Pb) pada Sayuran di Pasar Sunter, Jakarta Utara sebagai Baha Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*. Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta, 2(2):67-78.
- Putro, N. T. L., Arisasmita, J. H., & Srinta, I. (2023). Kajian kadar HCN dan karakteristik pati pada tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) berdasarkan waktu perendaman biji dalam air panas dan larutan natrium bikarbonat (NaHCO_3). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(2):72-82.
- Rahmah, A. A. (2019). Perubahan kandungan zat gizi, HCN dan tanin selama proses pengolahan sari koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*). [Tesis]. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

- Rahmawati, W. O., Muzakar, M. Z., Baco, A. R. (2023). Pengaruh Penambahan Filtrat Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Antioksidan, pH dan Viskositas Susu Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Riset Pangan*, 1(2):96-106.
- Ramadhan, M.R, and S Utami,. (2019). Pengaruh Kesadaran Kesehatan, Nilai yang Dirasakan, Keamanan Pangan, dan Harga terhadap Niat Beli Ulang pada Konsumen Pizza di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Manajemen*, 4(2):214-230.
- Rangkuti, Erinsyah Maulia. (2012). Analisis Kepuasan Pelanggan Dengan Pendekatan Model Kano serta Aplikasi *Quality Function Deployment* (QFD) dan *Teoriya Resheniya Izobretatelskikh Zadatch* (Triz) untuk Meningkatkan Mutu Pelayanan Jasa Perbankan. Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rasheva. (2022). Banyak Keunggulan, Kementan Bangkitkan Pembangunan Budidaya Koro Pedang. [Diakses pada 28 Desember 2025] <https://monitor.co.id/2022/01/14/banyak-keunggulan-kementan-bangkitkan-pengembangan-budidaya-koro-pedang/>
- Ristanti, I. K., Nafies, D. A. A., Prasiwi, N. W., & Lailiyah, E. J. (2024). Hubungan Asupan Protein dengan Status Gizi pada Remaja Putri di Pondok Pesantren, Kabupaten Tuban. *Jurnal Mitra Kesehatan* (JMK), 6(2):139-147.
- Safitri, F. M. (2017). Pengaruh Variasi Bahan Susu Kacang Tolo Terhadap Sifat Kimia dan Kadar Serat Kasar. Naskah Publikasi. Universitas Alma Ata Yogyakarta, 6(1):48-59.
- Safrida, Y. D., Raihanaton & Ananda. (2019) Uji Cemarkan Mikroba dalam Susu Kedelai Tanpa Merek di Kecamatan

- Jaya Baru Kota Banda Aceh Secara *Total Plate Count* (TPC). *Serambi Enginnering*, 4(1): 364-371.
- Sahirman. (2021). Analisis Organoleptik dan Proksimat Natto (Makanan Fermentasi Kedelai oleh Bakteri *Bacillus subtilis natto*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(1):63-70.
- Sanaky, M. M., Saleh, L. M., & Titaley, H. D. (2021). Analisis faktor-faktor penyebab keterlambatan pada proyek pembangunan gedung asrama MAN 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1):432-439.
- Septinah, D., Majidah, L., Lestari, S. (2015) Identifikasi Kadar Protein Susu Kedelai (Studi Pasar Legi Jombang). Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan. Jombang: Insan Cendekia Medika.
- Setiyani, A. & Yuliani, E. N. S. (2015). *New Product Development* (NPD) untuk Produk Hand Wash. *Profisiensi*, 3(2):85-94
- Suarjana, I. M., Padmiari, I. A. E., & Sugiani, P. P. S. (2019). Sosialisasi Pentingnya Konsumsi Susu Kedelai Sebagai Minuman Sehat, Kaya Protein, dan Serat serta Alami untuk Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar. *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat*, 1(3):208-215
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Susanti, S. A., & Fuskhah, E. S. (2014). Pertumbuhan dan Nisbah Kesetaraan Lahan (NKL) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dalam Tumpang sari dengan Jagung (*Zea mays*). *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian*, 32(2):38-44.
- Susanti. I., Fitri, H., Nobel. C. S., Dadang. S. (2013). Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis* DC) Sebagai

Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri*, 7(1):1-13

- Syukri, D., S., Ramadhanty, S., Hidayat, S., & Anwar, I. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). Padang : Andalas University Press.
- Tuhumury, H. C. D., Moniharapon, E., Rahanra, H. C., & Sahetapy, L. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Selai Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dengan Variasi Konsentrasi Pectin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2): 116-127.
- Verawati, N., Aida, N., & Yani, A. (2023). Pengaruh perbandingan jenis jahe dan konsentrasi jahe pada karakteristik kimia, mikrobiologi minuman herbal tradisional Minaserua. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(4):1732-1739.
- Wanita, YP. (2022). Potensi Produk Samping Budidaya Krisan sebagai Minuman Fungsional: Senyawa Kimia dan Nilai Tambahnya, *Jurnal Pertanian Agros*, 24(2):526-533.
- Wibowo, J. P., Hakim, K. U., & Mi'rajunnisa. (2024). Uji cemaran mikroba susu kedelai di wilayah Banjarmasin Utara dengan Metode Angka Lempeng Total. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 7(2):111–116.
- Widayananda, C. S., Purdiyanto, J., Samholi. (2022). Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Berbagai Merek Susu Ultra Heat Treatment (UHT) yang Beredar di Pamekasan. *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan*, 7(2):205-211
- Widodo, I. D. (2003). Perencanaan dan Pengembangan Produk. Yogyakarta: TIM UII Press.
- Wijaya, S. K., & Suarna, W. (2020). Karakter Morfologis Kacang Pedang (*Canavalia gladiata* (Jacq.) Dc: *Fabaceae*) dan

Potensinya sebagai Pakan Ternak. *Jurnal Pastura*, 9(2):114-119.

Yang, C., Liu, L., Cui, C., Cai, H., Dai, Q., Chen, G., McClements, D. J., & Hou, R. (2025). Towards Healthier Low-sugar and Low-fat Beverages: Design, Production, and Characterization. *Journal Food Research International*, 200(115457):1-20.

