

## DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K. O., B. I. Olu-Owolabi, O. O. Olayinka, dan Lawal. O. S. (2005). Effect of Heat Moisture Treatment and Annealing On Physicochemical Properties of Red Sorghum Starch. *African Journal of Biotechnology* 4(9): 928-933.
- Adebowale, K.O. dan O.S. Lawal. (2003). Microstructure, Functional Properties and Retrogradation Behaviour of Mucuna Bean (*Mucuna pruriens*) Starch on Heat Moisture Treatments. *Jurnal Food Hydrocolloid* 17: 265-316.
- Adebowale, K.O., dan Lawal, O.S. (2004). Comparative Study of The Functional Properties of Bambarra Groundnut (*Voandzeia subterranean*), Jack Bean (*Canavalia ensiformis*), and Mucuna Bean (*Mucuna pruriens*) Flours. *Journal of Food Res. Int.* 37 (4):355–365. doi: 10.1016/j.foodres.2004.01.009.
- Adnan, M. (1997). Teknik Kromatografi untuk Analisis Bahan Makanan, Edisi Pertama, 9, 14, 15, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Agnes Murdiati. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) *Agritech*, Vol. 35, No. 3, Agustus.
- Ahmad N., Wiwik S W, Andri P. dan Achmad S.S (2013). Tepung Kaya Protein Dari Koro Komak Sebagai Bahan Pangan Fungsional Berindeks Glisemik Rendah. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. Vol. 24 No. 1 Th. 2013.
- Aini, N., Gunawan, W, Budi, S. (2016). Sifat, fisik, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Jendral Soedirman.
- Akrapunam, M.A. dan S. Sefa-Dedeh. (1997). Jack bean (*Canavalia ensiformis*): Nutrition related aspects and needed nutrition research. *Plant Foods for Human Nutrition* 50: 93-99. Kluwer Academic Publishers. Netherlands.
- Alexander R.R. dan J.M. Griffiths. (1992). ed ke-2, *Basic Biochemical Methods*, Wiley-Liss, New York.
- Ali, A., Wani, T. A., Wani, I. A., dan Masoodi, F.A. (2016). Comparative Study of The Physico-chemical Properties of Rice and Corn Starches Grown in Indian Temperate Climate. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*. 15(1): 75-82.
- Almatsier, S. (2006). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Aminah, S., dan Hersoelistyorini, W. (2012). Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching dalam Seminar Hasil- Hasil Penelitian-LPPM UNIMUS 2012 (pp. 209-217). UNIMUS, Semarang.

- Anggrahin S. (2007). Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan A-Tokoferol Dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*), jurnal Agritech, Vol. 27, No. 4.
- Anita, S. (2009). Studi Sifat Fisikokimia Sifat Fungsional Karbohidrat Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus (L) Sweet*). Skripsi. Tidak dipublikasikan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anita, S. (2009). Studi Sifat Fisikokimia Sifat Fungsional Karbohidrat Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus (L) Sweet*). Skripsi. Tidak dipublikasikan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anjar T. P. Dwi I., dan R. A. M. Dimas. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Anonim, (2008<sup>a</sup>). Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (*Canavalia sp.*). Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi –Umbian.
- Anonim, (2009a). Budidaya Koro Pedang Yang Benar. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi –Umbian.
- Anonim. (2011). Kelayakan Dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (*Canavalia p.*). Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi –Umbian.
- Anonim. (2011). Klasifikasi Kacang Koro Pedang. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi –Umbian.
- Anonim. (2011). Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi –Umbian.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of AOAC International. 16<sup>th</sup> edition. Vol II. Published by AOAC International. Arlington Virginia USA.
- AOAC. (1990). Official Methods of Analysis. 15th ed, Arlington, Virginia: Association of Official Analytical Chemists.
- AOSA. (2001). Association of Official Seed Analysts, dikutip oleh Lawrence dan Mc. Donald.
- Apriliyanti, T. (2010). “Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan.” Skripsi Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta
- Ashari. (1995). Ashari, S., 1995, Hortikultura aspek budidaya, UI Press, Jakarta
- Ashari. (2000). Media Tanam Pada Berbagai Macam Tanaman . Teknik Budidaya. Bogor.
- Astawan, (2004). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan, Jurnal Tiga Serangkai. Solo. 2004 : 29-30.
- Astawan, M. (2003). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.

- Astawan, M., (2008). Sehat Dengan. Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(1). SSN 1978-1059 J. Gizi Pangan, Maret 2016, 11(1):35-42.
- Ayu, D.C. dan Yuwono, S.S. (2014). Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p :110-120.
- Bau, H. M., Villaume, C., Nicolas, J. P., & Méjean, L. (1997). Effect of germination on chemical composition, biochemical constituents and antinutritional factors of soya bean (*Glycine max*) seeds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 73(1), 1-9.
- Bintang Damayanti, I.D.A. , Wisaniyasa N.W., Rai Widarta, I.W. (2019). Studi Sifat Fisik, Kimia, Fungsional, Dan Kadar Asam Sianida Tepung Kecambah Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* ISSN : 2527-8010 (ejournal) Vol. 8, No. 3, 238-247, September 2019.
- Blecker, M. Paquot, I. Lamberti, A. Sensidoni, G. Lognay, and C. Deroanne, (1997). Improved Emulsifying and Foaming of Whey Proteins after Enzymic Fat Hydrolysis, 48—*Journal Of Food Science—Volume 62, No. 1, 1997.*
- Budijanto, S., D. Syah, A.B. Sitanggang, S.S. dan F.S. Budi. (2011). Pengembang rantai nilai sereal lokal (indigenous cereal) untuk memperkokoh ketahanan pangan nasional. Laporan Program Riset Strategis. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Peranian Bogor, Bogor.
- Budiyanto, H.M.A Kresno. (2004). Mikrobiologi Terapan. Cetakan Ketiga. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. ISBN: 979-3021-37-3.
- Budiyanto. (2002). Gizi dan Kesehatan. Bayu Media, Malang.
- Cambell NA, Reece JB, Mitchell LG. (2000). Biologi. Ed ke-5 Jilid 2. Jakarta (ID): Erlangga.
- Campbell, Neil A., and Reece, Jane B. (2000). Biologi. Jakarta: Erlangga.
- Chan E., Lim Y. and Omar M. (2007). Antioxidant and Antibacterial Activity of Leaves of *Etlingera* species (Zingiberaceae) in Peninsular Malaysia. *Food Chemistry*, 104(4):1586–1593.
- Chang KC & Harrold RL. (1988). Changes in selected biochemical components in vitro protein digestibility and amino acids in two bean cultivars during germination. *J. Food Sci.*,53:783-787.
- Chelule, P.K., M.P. Mokoena dan N. Gqaleni. (2010). Advantages of traditional lactic acid bacteria fermentation of food in Africa. *Current Research*,

Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology . A Méndez-Vilas (Ed.).

- Chelule, P.K., Mbongwa, H.P., Carries, S. & Gqaleni, N. (2010). Lactic acid fermentation improves the quality of amahewu, a traditional South African maize-based porridge. *Food Chemistry*, 122, 656–661.
- Cherry, J.P. and Mc. Watters. (1981). Whippability and Aeration. di dalam Cherry, J.P. (Ed.). *Protein Functionality in Foods*. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Cherry, J.P. dan Mc. Watters. (1981). Whippability and Aeration. di dalam Cherry, J.P. (Ed.). *Protein Functionality in Foods*. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Choi, W.S. and Han, J.H. (2001). Physical and mechanical properties of pea-protein-based Edible films. *J. Food Sci.* 66(2):319-322.
- Clarissa, M. (2012). Pembuatan Minuman Sari Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) putih dengan Penambahan Jahe dan Coklat. Skripsi Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Coimbra MC, Jorge N. (2011). Proximate composition of guariroba (*Syagrus aleracea*), jeriva (*Syagrus romanzoffiana*), and macuba (*Acrocomia 44 aculeate*) palm fruits. *Rad Researc International* 44 (1): 2139-2142.
- Copeland, L. O & Miller M. (2012). *Principles of Seed Science and Technology*. Springer. New York. p 72-85.
- Damodaran, S. (1996). Amino Acid, Peptides, and Proteins. In : O. R. Fennema (ed). *Food Chemistry*. Marcell Dekker Inc, New York.
- Damodaran, S. (1996). Amino Acids, Peptides, and Proteins. Di dalam: O.R. Fennema (ed). *Food Chemistry 3rd Edition*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Desai, B.B., P.M. Kotecha, D.K. Salunkhe. (1997). *Seeds Handbook: Biology, Production, Processing, and Storage*. Marcel Dekker, New York.
- Desai, S., Ch. Narayanaiah, K.C. Kumari, M.S. Reddy, S.S. Gnanamanickam, G.S. Rao, B. Venkateswarlu. (2007). Seed inoculation with *Bacillus* spp. improves seedling vigour in oil-seed plant *Jatropha curcas* L. *Biol. Fertil. Soil* 44:229-234.
- Diniz L.R.L., Portella V.G., Cardoso F.M., Souza A.M. DE, Caruso-Neves C., Cassali G.D., Reis A.M. D, Brandão M. D G.L. dan Vieira M.A.R. (2012). The Effect of Saponins from *Ampelozizyphus amazonicus* Ducke on The Renal Na<sup>+</sup> Pumps' Activities and Urinary Excretion of Natriuretic Peptides, *BMC Complementary & Alternative Medicine*, 12(40).
- Diniz, F. M, and Martin, A.M.. (1997). Optimization of nitrogen recovery in the enzymatic hydrolysis of dogfish (*Squalus acanthias*) protein. *Composition of the hydrolysates*. *International Journal of Food Science and Nutrititon* 48 (3): 191– 200.

- Diniz, G.S., Barbarino, E., Neto, J.O., Pacheco, S., & Lourenco, S.O. (2013). Gross Chemical Profile and Calculation of Nitrogen to Protein Conversion Factors For Nine Species of Fishes From Coast Waters of Brazil. *J.Aquat.R.*, 41, (2), 254-264
- Doss A, Pugalenti M, Vadivel VG, Subhashini G, Subash RA. (2011). Effects of processing technique on the nutritional composition and antinutrients content of under utilized food legume *Canavalia ensiformis* L.DC. *Int Food Res J.* 18(3):965-970.
- Doss V.A. dan Thangavel K.P., (2011). Antioxidant and Antimicrobial Activity using Different Extracts of *Anacardium occidentale* L., international journal of biology and pharmaceutical technology, (3), 436–443.
- Duke, J.A. (1981). *Handbook of Legumes of world Economic Importance*. Plenum Press. New York & London: 102-106.
- Duke, J.A. (1992). *Handbook of Biological Active Phytochemicals and Their Activity*. CRC Press. America.
- Duncan, Tom., dan John Murray. (2005). *Principle Of Advertising and IMC, International Edition*, New York: McGrawHill.
- Edison T. (2009). Amino acid: Esensial for our bodies. <http://livewellnaturally.com>. [3 maret 2018].
- Eka Mardiana. (2006). Aplikasi Protein-Rich Flour (Prf) Dari Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Pada nugget ayam, jurusan teknologi hasil pertanian Fakultas teknologi pertanian Universitas jember
- Ekanayake S., K. Skog , N-G. Asp. (2007). Canavanine Content In Sword Beans (*Canavalia gladiata*): Analysis and Effect of Processing. *Journal Food and Chemical Toxicology* Vol. 45: 797–803.
- Ekanayake, S. (2006). Canavanine Content in Sword Beans (*Canavalia gladiata*) : Analysis and Effect of Processing. Sri Lanka : Departement of Biochemistry, Faculty of Medical Sciences, University of Sri Jayewardenepura.
- El-Adawy, T.A. (2000). Functional Properties and Nutritional Quality of Acetylated and Succinylated Mung Bean Protein Isolate. *Food Chemistry.* 70: 83-91.
- Elizalde BE, Giaccoglia D, Pilosof AMR and Bartholomai GB. (1991). Kinetics of liquid drainage from protein stabilize foam. *J Food Sci* 56: 2.
- Elizalde BE, Kanterewicz RJ, Pilosof AMR, Bartholomai GB. (1988). Physicochemical properties of food proteins related to their ability to stabilize oil-in-water emulsions. *Journal of Food Science.* 53: 845-848.
- Elizalde, B.E., Pilosof, A.M.R., and Bartholomi, G.B., (1991). Prediction of emulsion instability from emulsion composition and phycochemical properties of proteins. *J. Food Sci.*, (56):116-119.

- Elkhalifa Abd Elmoneim O. E. , Rita Bernhardt, (2010). Influence of grain germination on functional properties of sorghum flour, *Food Chemistry* 121 (2010) 387–392.
- Elvira, N. (2018). Studi Sifat Kimia, Fungsional, dan Daya Cerna Protein Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) [skripsi]. Tidak dipublikasikan. Universitas Udayana. Badung.
- Ertas, E., Guler, A.U., Yucel, A.C., Koprulu, H., dan Guler, E. (2006). Color Stability of Resin Composites after Immersion in Different Drink, *J Dent. Mater.*, 25(2):371-376.
- Ertas. (2011). The Effects of Aqueous Processing on Some Physical and Nutritional Properties of Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.). *International Journal of Health and Nutrition* 2011 2(1); 21-27.
- Exsu Khairi dan Bayu Kanetro, (2014), Pengaruh Berbagai Kecambah Kacangan Terhadap Kadar Protein Terlarut Dan Asam Amino Bebas Limbah Cair Isolasi Protein, *Jurnal Agri Sains*, 5 (2) : 2086-7719.
- Fardiaz, D, N Andarwulan, H Wijaya, dan N I Puspitasari. (1992). Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan . Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, D. (1989). Hidrokoloid. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan
- Faridah, D.N., Prangdimurti, E. dan Adawiyah, D.R. (2008). Pangan Fungsional dari Umbi Suweg dan Garut: Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glikemiknya. Laporan Penelitian Hibah Bersaing, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Faridah, DN., Fardiaz, D., Andarwulan, N., Sunarti, T.C. (2014). karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). *Jurnal Agritech*, 34 (1), 14-21.
- Fennema OR (1985) *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc, New York
- Florentina, (2016). Pengurangan Penyerapan Minyak Dengan Tepung Prigelatinisasi Selama Deep Fat Frying. Skripsi. Departemen ilmu dan teknologi pangan fakultas teknologi pertanian Institut pertanian bogor Bogor.
- Gelichpour, M., dan Shabanpour. (2011). The investigation of proximate composition and protein solubility in processed mullet fillet. *International Food Research Journal*, 18 (4): 1343-1347.
- Giese dan Cote. (2000). *Academy of Marketing Science Review*. Defining Consumer Satisfaction. Vol 2000 No. 1 Available :<http://www.amsreview.org/articlesgiese01-2000.pdf>
- Giese, J. (1994). "Proteins as Ingredients: Types, Functions, Applications," *Food Technology*, Vol. 48, No. 10, 1994, pp. 5060.

- Girindra, A. (1990). *Biokimia 1*. Jakarta: Gramedia.
- Gomez, K.A. dan Gomez, A.A. (1976). *Statistical Procedures for Agricultural Research with Emphasis on Rice*. IRRI, LosBanos, Laguna, Philippines.
- Gomez, M.H, dan J. M.Aguilera. (1983). Changes In The Starch Fraction During Extrusion Cooking Of Corn. *Journal Food Science* 48 (2):378-381.
- Gotlieb, K. F. dan A. Capelle. (2005). *Starch Derivatization: Fascinating and Unique Industrial Opportunities*. Wageningen Academic Publishers, Netherlands.
- Griffin, A. R., dan Cotterill, P. P. (2018). Genetic variation in growth of outcrossed, selfed and open-pollinated progenies of *Eucalyptus regnans* and some implications for breeding strategy. *Silvae-Genetica*.
- Griffin, A. R., Moran, G. F., dan Fripp, Y. J. (1987). Preferential outcrossing in *Eucalyptus regnans* F. Muell. *Australian Journal of Botany*, 35(4), 465–475.
- Griffin, M. Germination. Curriculum Press, Unit 305B, The Big Peg, 120 Vyse Street, Birmingham. B18 6NF Bio Factsheets.
- Schmidt, L. (2000). Guide to handling og tropical and sub-tropical forest seed. Danida Forest Centre.
- Hames, D., dan Hooper, N. (2005). *Biochemistry*. Ed ke-4. New York: Taylor and Francis Group.
- Handa Vanshika, Vikas Kumar, Anil Panghal, Sheenam Suri, Jaspreet Kaur,. (2017). Effect of soaking and germination on physicochemical and functional attributes of horsegram flour. *J Food Sci Technol* (December 2017) 54(13):4229–4239 DOI 10.1007/s13197-017-2892-1.
- Handa, C., Goomer, S., dan Siddhu, A. (2012). Physicochemical properties and sensory evaluation of fructoligosaccharide enriched cookies. *J Food Sci Technol*. 49(2): 192 –199.
- Handa, Sukhdev Swami. (2008). *Teknologi Ekstraksi Tanaman Obat Dan Aromatik*. Pusat Internasional Untuk Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Tinggi.
- Handajani dan Sri H. (2010), *Jurnal Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Minyak Wijen (Sesamum Indicum L.)*, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Handajani, N.S dan Purwoko, T (2008). Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga*) terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* spp. Penghasil Aflatoksin dan *Fusarium moniliforme*. *BIODEVERSITAS*. 9(3):161-164.
- Hansen, J., A. Lacis, dan M. Prather. (1989). Greenhouse effect of chlorofluorocarbons and other trace gases. *J. Geophys. Res.*, 94, 16417-16421, doi:10.1029/JD094iD13p16417.
- Harijono, T.E., Apriliyanti, M.W., Afriliana, A dan Kusnadi, J. (2013) Physicochemical and bioactives characteristics of purple and yellow water

- yam (*Dioscorea alata*) tubers. *International Journal of PharmTech Research*, 5 (4), 1691–1701.
- Harijono, Teti Estiasih, Dinar S. Saputri dan Joni Kusnadi. (2013). Effect of Blanching on Properties of Water Yam (*Dioscorea alata*) Flour. *Advance Journal of Food Science and Technology* 5(10): 1342-1350, 2013 ISSN: 2042-4868; e-ISSN: 2042-4876.
- Harli M. (2008). Asam amino esensial. <http://www.suparmas.com>. [3 Maret 2019]
- Harper, R.P., V.W. Rodwell and P.A. Mayes. (1979). *Review of Physiological Chemistry*. Ed ke-17. California, Lange Medical. California.
- Hartati, N.S dan Prana, T.K. (2003). Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L.Schott). *J. Natur. Indonesia*. 6(1) : 29-33.
- Hartoyo, Arif dan Ferry H Sunandar. (2006). Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L) Kecambah Kedelai (*Glycine max* Merr.) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiata* L) sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XVII No. 1 Th. 2006.
- Haryoto. (2000). *Teknologi Tepat Guna Tempe Benguk*. Yogyakarta: Kanisius. Hal: 12-19.
- Hawab HM. (2007). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Diadit Media.
- Hazmi, K. (2016). *Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kedelai*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal : 12.
- Heinrich, M. Barnes, J. Gibbons, S. Williansom. (2004). *Fundamental of Pharmacognocny and Phytotherapy*. Philadelphia. Elsevier.
- Herlina, Triana Lindriati, Yhulia Praptiningsih, dan Cicik Meilinda Suciani. (2016). Use of Crude Extract Water–Soluble Polysaccharides of Durian (*Durio zibethinus* Murr) Seeds as Stabilizer for Pineapple Juice Production. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 9 ( 2016 ) 440 – 449.
- Hernani dan Raharjo, M. (2006). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hertiningsih ,A. (2014). MateriAjar:TeknologiBenih.<http://Fp.ustjogja.ac.id/materi/1271837815TeknologiBenih.pdf>. Diakses pada tanggal 29 November 2018.
- Hess, D. (2012). *Plant Physiology: Molecular, Biochemical, and Physiological Fundamentals of Metabolism and Development*. Springer. New York. p 260.



- Hidayat, N., S., (2000), Optimasi Kosentrasi Ragi dan Lama Inkubasi pada Fermentasi Tape, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, <http://digilib.brawijaya.ac.id/virtuallibrary>, diakses : 18 Mei 2018.
- Husaini. (2000). Optimasi Pendayagunaan Komoditas Pangan yang Kurang Termanfaatkan. Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif, KMRT, HKTI & BPPT, Jakarta. *Jurnal cereal chemistry* Vol.75 No.4. American.
- Husaini. (2000). Optimasi Pendayagunaan Komoditas Pangan yang Kurang Termanfaatkan. Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif, KMRT, HKTI & BPPT, Jakarta. *Jurnal cereal chemistry* Vol.75 No.4. American.
- Hüsgen Angelika, G., dan Schuster, R. (2001). HPLC for Food Analysis. [diakses 12 Mei 2018]. Dikutip dari: <http://www.metlab.co.uk/img/literature/59883294.pdf>.
- Hutton, C.W. dan A.M Campbell. (1981). Water and Fat Absorption. di dalam Cherry, J.P. (Ed.). *Protein Functionality in Foods*. American Chemical Society. Washington. D.C.
- Inyang, C. U., & Zakari, U. M. (2008). Effect of Germination and Fermentation of Pearl Millet on Proximate, Chemical and Sensory Properties of Instant “Fura”- A Nigerian Cereal Food, *Pakistan Journal of Nutrition*, 7(1), 9-12.
- James C. Jeffrey C. Moore, Jonathan W. DeVries, Markus L., Griffiths, dan Darrell R. Abernethy. (1999). Total Protein Methods and Their Potential Utility to Reduce the Risk of Food Protein Adulteration. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* Vol.9,2010.
- JECFA 1993 Meita R. fitriasari. (2010). Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*) Dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan Dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Nugget Tempe Koro, Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Jiang L, Mishra P, Hietpas RT, Zeldovich KB, Bolon DNA. (2013). Latent Effects of Hsp90 Mutants Revealed at Reduced Expression Levels. *PLoS Genet* 9(6): e1003600. doi:10.1371/journal.pgen.1003600
- Jiang, Susu., Wixi Cai and Baoujun Xu. (2013). Food Quality Improvement of Soy Milk Made from Short-Time Germinated Soybeans. *Foods*. 2 : 198-212.
- Kamil, J. (1979). *Teknologi Benih I*. Angkasa Raya. Padang.
- Kamil, S. (2002). *Teknologi Benih I*. Angkasa Raya, Bandung
- Kanetro, B dan Hastuti S. (2006). *Ragam Olahan Produk Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Universitas Wagsa Manggala Press.
- Kanetro, B. & Wariyah. (1998). Penurunan aktivitas lipoksigenase kacang-kacangan dengan perkecambahan untuk menghilangkan flavour langu mie kering berprotein tinggi (Tahap I). *Kopertis Wilayah V*. Yogyakarta.

- Kanetro, B. dan Dewi, S.H.C. (2010). Pengembangan Protein Kecambah Kacang-Kacangan Lokal sebagai Bahan Dasar Meat Analog dan Potensinya dalam Memberikan Efek Hipokolesterolemik dan Hipoglisemik. Laporan Penelitian Hibah Besaing Dirjen Dikti, Universitas Mercu Buana Yogyakarta/
- Kanetro, Bayu. (2017). Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan, Plantaxia, Yogyakarta.
- Kanetro, Bayu. (2017). Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan, Plantaxia, Yogyakarta.
- Kanetro, Bayu. (2018). Amino acid profile of soybean (*Glicine max*) sprout protein for determining insulin stimulation amino acids, *International Food Research Journal* 25(6): 2497-2502.
- Kanetro, Bayu. (2018). Amino acid profile of soybean (*Glicine max*) sprout protein for determining insulin stimulation amino acids, *International Food Research Journal* 25(6): 2497-2502.
- Kanterewizs, R.J., Elizalde, B.E., Pilosof, A.M.R., Bartholomai, E.B.. (1987). A simple method for predicting the emulsifying capacity of food protein. *Journal of Food science* 52, 1381-1383..
- Karssen, C.M. (1995). Hormonal regulation of seed development, dormancy, and germination studied by genetic control. In *Seed Development and Germination*, J. Kigel and G. Galili, eds (New York: Marcel Dekker), pp. 333-350
- Kavitha S. dan Parimalavalli R. (2014). Effect of Processing Methods on Proximate Composition of Cereal and Legume flours. Department of Food Science and Nutrition, Periyar University, Salem, Tamil Nadu, India. *J Hum Nutr Food Sci* 2(4): 1051.
- Khopkar, S. M. (2008). *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Alih bahasa oleh A. Saptorahardjo. Jakarta: UI Press.
- King, Richard dan D. Puwastien. (1987). Effects of Germination on the Proximate Composition and Nutritional Quality of Winged Bean (*Psophocarpus Tetragonolobus*) Seeds. *Oljrnal Of Food Science*-Volume 52, No. 1, 1987
- Kinsella, J. E. (1979). Functional Properties of Soy Proteins. *Journal of the American Oil Chemists Society* 56 : 242–249.
- Kinsella, J. E. dan S. Damodaran. (1981). Interaction of Carbonyl with Soy Protein Confirmation Effects. *J. Agric. Food Chem.* 29:1253–1257.
- Kinsella, J.E., S. Damodaran, and B. German. (1988). Physicochemical and Functional Properties of Oilseed Proteins with Emphasis on Soy Proteins, in *New Protein Foods*, Vol. 5, edited by A. M. Altschul, and H.L. Wilcke, Academic Press Inc., New York, pp. 108–179.

- Kinsella, J.E.. (1985). Functional Criteria For Expanding Utilizations Of Soy Protein in Foods, World Soybean Research Conference III, Proceedings Westview Press. K.
- Koswara, S. (1992). Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bemutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Hal 22-31.
- Kusnandar, F. (2010). Kimia Pangan Komponen Makro. PT Dian Rakyat : Jakarta
- Kusuma, P. S.W dan R. Suryaningrum. (2013). Artikel Optimasi Takaran Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Yoghurt, Fakultas MIPA Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Lakitan, Benyamin. (1995). Fisiologi Pertumbuhan dan Perkembangan Tanaman. Raja Grafinda Persada: Jakarta
- Lawal, O.S. (2005). Functionality of Native and Succinylated Lablab Bean (*Lablab purpureus*) Protein Concentrate. *Food Hydrocolloids*. 19: 63– 72.
- Lawal, O.S., Adebawale, K.O. dan Adebawale, Y.A. (2007). Functional Properties of Native and Chemically Modified Protein Concentrates from Bambarra Groundnut. *Food Research International*. 40: 1003–1011
- Lawal, O.S. dan Dawodu, M.O. 2007. Maleic Anhydride Derivatives of a Protein Isolate: Preparation and Functional.
- Lehninger, A.L. (1998). Dasar-Dasar Biokimia. Terjemahan, M. Thenawidjaja. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lehninger, Albert. (1994). Dasar-Dasar Biokimia. Jakarta: Erlangga.
- Leviana, W dan V. Paramita. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana*. 13 (2) : 37-44.
- Lin, M. Y., E. S. Humbert dan F. W. Soluski. (1974). Certain Functional Properties of Sunflower Meal Products. *J. Food Sci*. 39 : 368-373.
- Linder Maria C.. (1992). Nutritional Biochemistry and Metabolism. California State University. Page: 165-170.
- Lombu W. K., W. Wisaniyasa., dan Wiadnyani A.A.I. S. (2017). Perbedaan Karakteristik Kimia dan Daya Cerna Pati Tepung Jagung dan Tepung Kecambah Jagung. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*. 7(1) : 43-51.
- Lopez, O. P. dan M. Escobedo. (1989). Germination of Amaranth Seeds : Effect of Nutrient Composition and Color. *Journal of Food Science* 54:761-762
- Lopez, O.P. dan Escobedo, M. (1989). Germination of amaranth seeds: effect on nutrient composition and color. *Journal of Food Science* 54: 761-762.
- Macritche, F. (1978). Differences in baking quality between wheat flours. *J. Fd Technol*. (1978) 13,187-194. CSIRO Wheat Research Unit, North Ryde, N.S.W., 21 13, Australia.
- Made A. dan Hazmi K. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Flour,

Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,  
Institut Pertanian Bogor, Bogor 16680.

Magomya, A.M., Kubmarawa, D., Ndahi.J.A., dan Yebpella. G.G. (2014).  
Determination of Plant Protein Via The Kjeldahl Method and Amino Acid  
Analysis: A Comparative Study. *International Journal of Scientific &  
Technology Research*, 3 (Issue 4), ISSN 2277-8616.

Mahmoud A.-L.E. (1994). Antifungal action and antiaflatoxic properties of  
some essential oil constituents. *Lett Appl Microbiol.* 1994 Aug;19(2):110-  
3. doi: 10.1111/j.1472-765x.1994.tb00918.x.

Makri, E. Papalamprou, G. Doxastakis. (2005). Study of functional properties of  
seed storage proteins from indigenous European legume crops (lupin, pea,  
broad bean) in admixture with polysaccharides. *Food Hydrocolloids* 19  
(2005) 583–594.

Mandila, S.P. dan N. Hidajati. (2013). Identifikasi asam amino pada cacing sutra  
(*Tubifex* sp.) yang diekstrak dengan pelarut asam asetat dan asam laktat.  
*UNESA J. of Chemistry*, 2(1):103- 109.

Maryam, R. (2007). Metode Deteksi Mitotoksin. *J. Mikol. Ked. Indon.* Vol. 7 (1-  
2): 12- 24.

Mayer, R.E. (1977). "The Sequencing of Instruction and the Concept of  
Assimilation to Schema" *Instructional Science* ", No. t

Megat Rusydi, M.R., Noraliza, C.W., Azrina, A. dan Zulkhairi, A. (2011).  
Nutritional changes in germinated legumes and rice varieties. *International  
Food Research Journal* 18: 705-713 (2011).

Metirukmi, D. (1992). Peranan Kedelai dan Hasil Olahannya dalam Penanggulangan  
Masalah Gizi Ganda. Makalah disampaikan dalam Seminar Pengembangan  
Teknologi Pangan dan Gizi Menyongsong Pelita VI, Bogor,

Meyer S.E., Allen P.S. and Debaene-G. S. (2000). Using hydrothermal time  
concepts to model germination response to temperature, dormancy loss, and  
priming effects for *Elymus elymoides* (Poaceae). *Seed Sci. Res.* 10: 213–223.

Meyer S. E. dan Burton K. P. (2004). Factors affecting seed germination and  
seedling establishment of a long-lived desert shrub (*Coleogyne ramosissima*:  
Rosaceae). *Plant Ecology* (2005) 178:171–187. DOI 10.1007/s11258-004-  
3038-x

Meyer, B.S. dan Anderson, D.B. (1974). *Plant physiology*. D. Van Nostrand Co.,  
Inc. New Jersey

Mirmoghtadaie, L., Kadivar, M. dan Shahedi, M. (2009): Effects of cross-linking  
and acetylation on oat starch properties. *Food Chemistry*. 116: 709–713.

Miyake T.J.R, Christian M. L., David T. Auble dan Rong Li. (2004) Genome-  
wide analysis of ARS (autonomously replicating sequence) binding factor 1

(Abf1p)-mediated transcriptional regulation in *Saccharomyces cerevisiae*. *J Biol Chem* 279(33):34865-72

- Morr. C. V. (1981). Nitrogen Conversion Factors for Several Soybean Protein Products . 1362-Journal of Food Science-Volume 46 (1981).
- Muchtadi, D. (1989). Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, Deddy. (2010). Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. Bandung: Alfabeta. Muchtadi, Tien, Sugiyono, dan Fitriyono Ayustan.
- Muchtadi. (1979), Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA, IPB, Bogor.
- Muchtadi. (1992), Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati, Jurusan THP, IPB, Bogor.
- Mugendi, J. B. W. , Njagi E. N. M., Kuria, E. N., Mwasaru, M. A., Mureithi, J. G. And Apostolides, Z. (2010). Nutritional quality and physicochemical properties of Mucuna bean (*Mucuna pruriens* L.) protein isolates. *International Food Research Journal* .
- Mwikya. S.M., John Van C R R dan Huyghebaert. A. (2001). Effects of sprouting on nutrient and antinutrient composition of kidney beans (*Phaseolus vulgaris* var. Rose coco). *Eur Food Res Technol* (2001) 212 :188–191.
- Nafi, A., Susanto,T. dan Subagio, A. (2006). Pengembangan Tepung Kaya Protein (TKP) dan Koro Komak (*Lablab Purpureus* (L) Sweet) dan Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XVII (3): 159-165.
- Nafi, A., Susanto,T. dan Subagio, A. (2006). Pengembangan Tepung Kaya Protein (TKP) dan Koro Komak (*Lablab Purpureus* (L) Sweet) dan Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XVII (3): 159-165.
- Nafi' A, Nurhayati, Ruriani E. (2007). Penggunaan protein rich flour (PRF) hasil ekstraksi dari koro komak (*Lablab purpureous* (L.) Sweet) pada produk sosis. *J Sains dan Teknol* 6: 32-39.
- Nakai, S. & Li-Chan, E. (1988). *Hydrophobic interaction in food systems*. CRC Press: Boca Raton, FL.
- Narayana K. dan M.S. Narasinga Rao. (1982). Functional Properties of Raw and Heat Processed Winged Bean (*Psophocarpus tetragonolobus*) Flour. 1534-Journal of Food Science-Volume 47 (1982).
- Narayana, K. dan M. S. Narasinga Rao. (1984). Effect of Acetylation and Succinylation on the Functional Properties of Winged Bean (*Psophocarpus tetragonolobus*) Flour. *J. Food Sci.* 49:547. Di dalam: Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Berlin: SpringerVerlag.
- Narsito Wulan S, Ella S, Simon B.Widjanarko, Nina K.. (2006). “Modifikasi Pati Sederhana dengan Metode Fisik, Kimia, dan Kombinasi Fisik-Kimia Untuk

Menghasilkan Tepung Pra-Masak Tinggi Pati Resisten yang Dibuak dari Jagung, Kentang, Dan Ubi Kayu”, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7 (1), 2006: hal. 1-9.

- Nelza, A. 2016. Studi fenologi, karakter hasil dan mutu benih tanaman kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) pada perbedaan kondisi naungan dan pemupukan. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nelza, A., T.K. Suharsi, M. Surahman. 2016. Perkembangan Karakter Generatif Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) pada Perbedaan Kondisi Naungan dan Pemupukan. Hal 164. Prosiding Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Agronomi Indonesia 2016. Bogor.
- Nur Aini, Wijonarko G, Sustrawan. B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, Jl. Dr. Soeparno, Karangwangkal, Purwokerto 53123.
- Nwaoguikpe R.N., Braide W., Ujowundu C.O. (2011). The effects of processing on the proximate and phytochemical compositions of *Mucuna pruriens* seeds (Velvet beans) *Pak J Nutr.* 2011;10:947–951.
- Odoemelam, S.A. (2003). Chemical composition and functional properties of conophor nut (*Tetracarpidium conophorum*) flour. *International Journal of Food Science and Technology*.
- Okezie, B. O. and Bello, A. B. (1988). Physicochemical and functional properties of winged bean flours and isolate compared with soy isolate. *J. Food Sci.* 53 (2) ; 445 - 450.
- Okezie, B. O., dan A. B. Bello. (1989). Effect of Extraction Conditions on the Extractability of Winged Bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L) DC) Proteins. *J. Food Sci.* 54 (6):1656-1657.
- Okezie, B.O. and Bello, A.E. (1988). Physicochemical and functional properties of winged bean flour and isolate compared with soy isolate. *Journal of Food Sciences*, 53:450-455.
- Oluwalana, I. B. (2014). Comparative effects of sprouting on proximate, mineral composition and functional properties of white and yellow sweet maize (*Zea Mays* Var *Saccharata*). *Journal of Emerging Trends in Engineering and Applied Science (JETEAS)* 5(7): 111- 115.
- Padma Dewi I.G.A.A.S. ,Ayu E.I.G., Kartika P. I.D.P. (2018). Pengaruh Lama Perkecambahan Millet (*Panicum Milliaceum*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* ISSN : 2527-8010 (ejournal) Vol. 7, No.4, 175-183.
- Panasiuk, O. dan Bills, D. (1984) Cyanide content of sorghum sprouts, *Journal of Food Science* 49, 791-793.
- Patel S. (2006). *Taurin and energy drink: meant to be or doomed*. Nashville: Psychology Department, Vanderbilt Universty

- Phillips, G. O., dan P. A. Williams. (1981). Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Cornwall, England.
- Pomeranz, Y. (1991). Functional Properties of Food Components. 2<sup>nd</sup> Edition. Academic Press, Inc., NY.
- Prabowo, S. (2011). Substitusi Tepung Gari dalam Pembuatan Roti. Jurnal Teknologi Pertanian 7(1)23-27. Fakultas Agrikultur Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Pramuditya, G; S.S. Yuwono. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan 34 Terhadap Tekstur Bakso. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya Malang.
- Pranoto, H.S., W.Q. Mugnisjah, dan E. Murniati. (1990). Biologi Benih. Pusat Antar Universitas, Bogor.
- Purwoko Tjahjadi dan Noor Soesanti Handajani. (2007). Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi dan Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus oligosporus*. Skripsi Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Richana N dan Titi Chandra Sunarti TC. (2004). Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa Dan Gembili. J.Pascapanen 1(1) 2004: 29-37.
- Ridwan S. (1991). Kimia Organik Edisi 1. Jakarta. Binarupa Aksara.
- Rika M , Sigit. B A. , Ridwan.A. A. (2015). Kajian Karakteristik Fisik, Kimia, Fisikokimia Dan Sensori Tepung Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Termodifikasi Menggunakan Asam Laktat, Jurnal Teknosains Pangan Vol 4 No. 3 Juli 2015
- Rini A.W., Handajani S., Rachmawanti D A.,. (2008). Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Basah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. Biofarmasi Vol. 7, No. 1, pp. 31-41 ISSN: 1693-2242 Februari 2009
- Rosmeri, V.I., dan Monica, B.N. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. Skripsi. Vol. 2, tahun 2013, halaman 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sadhu, M. K. (1989). *Plant Propagation*. New Age International. New Delhi. p 57-59.
- Sadhu, M.K., (1989). *Plant Propagation*. Wiley Eastern Limited New Delhi.
- Salamah E. (1997). Analisis Kimia Menggunakan HPLC Bagian-I. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol 3:1.

- Santoso, J., Yasin, A.W.N., and Santoso. (2007). Perubahan sifat fisiko-kimia daging lumat ikan cucut dan pari akibat pengaruh pengkomposisian dan penyimpanan dingin. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 12(1): 1-7
- Santoso, U., Murdaningsih, T., dan Mudjisihono, R. (2007). Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar. *J. Tekn dan Ind Pgn* , Vol 18.
- Sathe, S.K., Deshpande. S.S. and Salunke, D.K. (1982). Functional properties of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) Proteins. *J. Food Sci.* 47:503-509. Functional properties of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) Proteins. *J. Food Sci.* 47:503-509.
- Sathe, S. K., S. S. Deshpande, dan D. K. Salunkhe. (1982). Fuctional Properties of Winged Bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) Proteins. *J. Food Sci.* 47:503-509.
- Sathe, S.K., dan Salunke. (1981). Functional Properties of The Great Northern Bean (*Phaseolus vulgaris* L) Protein : Emulsi, Foaming, Viscosity, and Gelation Properties. *J. 2 of Food Science* Vol 46 : 82-96.
- Selcuk, A., O. Ozden, & N. Erkan. (2010). Effect of frying, grilling, and steaming on amino acid composition of marine fishes. *J. Med. Food.*, 13(6): 1524-1531.
- Shahidi, F., dan Wanasundara, U.N. (2002). Methods For Measuring Oxidative Rancidity in Fats and Oils. Dalam Akoh, C.C., dan Min, D.B. (ed.). *Food Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology* (2nd ed.) Marcel Dekker, Inc. New York.
- Shahidi, F. dan Naczki, M. (1995). *Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects and Applications*. Technomic Publication Company, Inc., Lancaster.
- Sitompul, S. (2004). Analisis Asam Amino dalam Tepung Ikan dan Bungkil Kedelai. *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 9. No. 1: 33-37.
- Smayda R. (2002). Contemporary review of therapeutic benefits of the amino acid taurine. *The Journal of Biological Chemistry* 277(6): 2802-2805.
- Sramkova, Z., Edita, G., dan Ernest S. 2009. Chemical Composition and Nutritional Quality of Wheat Grain. *Acta Chimica Slovaca*. 2: 115-138.
- Srivastava, Dan Sairam, R.K. (2002) Changes in Antioxidant Activity in Sub-Cellular Fractions of Tolerant and Susceptible Wheat Genotypes in Response to Long Term Salt Stress. *Plant Science*, 162, 897-904.
- Stainsby, G. (1977). The Gelatin and The Sol-Gel Transformation. Dalam : Ward, A.G dan A.G Courts. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Stainsby, G. (1986). Foaming and Emulsification in Functional Properties of Food Macromolecules, Mitchel J.R. dan Ledward D.A. (editors). Elsevier Applied Science Publication, London.



- Stainsby, H. (1986). Chemistry and function of pectins Edited by M. L. Fishman and J. J. Jen, ACS Symposium Series No. 310, American Chemical Society, Washington, DC,. pp. ix + 283, price 54.95 (USA and Canada), 65.95 (elsewhere). ISBN 0-8412-0974-X.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 63-71.
- Subagio, A. (2002). Hidrolisis Enzimatis Protein Pada Pembuatan Flavor Hewan Alami. Jember : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas PeKnologi Pertanian UNEJ.
- Subarna, N. Andarwulan, dan N.S. Palupi. (1990). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Minyak dan Protein Kacang Tanah. Laporan Penelitian IPB, Bogor.
- Suciati A. (2012). Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro [skripsi]. Makassar (ID): Universitas Hasanuddin.
- Suciati Andi. (2012). Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*). Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Sudarmadji. S. dkk. (2007). Analisis bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudiyono. (2010). "Penggunaan  $\text{Na}_2\text{HCO}_3$  Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng". Agrika. 4 (1): 48-53.
- Sudiyono. (2010). Penggunaan  $\text{Na}_2\text{HCO}_3$  Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. Agrika.4(1): 48-53.
- Sugiyono, Pratiwi, R. & Faridah, D.N. (2009). Modifikasi Pati Garut dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III. Jurnal Teknologi Industri Pangan, 20 (1), 17-24.
- Sulistyawati, Christiana R, Alberta R. (2012). Pengolahan Koro Glinding Siap Saji. Semarang (ID) : UNIKA.
- Sutardi. (1996). Perubahan kadar vitamin E, B, dan karoten selama perkecambahan beberapa kacang-kacangan. [Laporan Penelitian] Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Sutopo, L. (2004). Teknologi Benih . Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Sutrisniati, D; D. Mahdar; H. Wiriano dan I.N. Ridwan. (1995). Pengaruh pencampuran tepung dan penambahan carboxy methyl cellulose (CMC) pada pembuatan tepung campuran siap pakai untuk produk gorengan. Jurnal Warta IHP. Vol 12(1-2):1-4.

- Sutrisniati, D; D. Mahdar; H. Wiriano dan I.N. Ridwan. (1995). Pengaruh pencampuran tepung dan penambahan carboxy methyl cellulose (CMC) pada pembuatan tepung campuran siap pakai untuk produk gorengan. *Jurnal Warta IHP*. Vol 12(1-2):1-4.
- Sutrisniati, D; D. Mahdar; H. Wiriano dan I.N. Ridwan. (1995). Pengaruh pencampuran tepung dan penambahan carboxy methyl cellulose (CMC) pada pembuatan tepung campuran siap pakai untuk produk gorengan. *Jurnal Warta IHP*. Vol 12(1-2):1-4.
- Suwarni, H.J. (2007). Uji Kandungan Vitamin E dan Aktivitas Antioksidan pada Kecambah Kacang Hijau dan Kedelai dengan Umur Berbeda. Skripsi tidak diterbitkan. Jurusan Biologi FSAINSTEK UIN, Malang.
- Suwarno, M. (2003). Potensi kacang Komak (*Lablab purpureus* (L). Sweet) sebagai Bahan Baku Isolat Protein. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Suyanti. (2005). Kadar Karbohidrat, Protein, Vitamin C dan Karoten Susu Germinasi yang Diperoleh Melalui Perkecambahan Biji Kedelai. Tesis tidak diterbitkan. Surabaya: Program Ilmu Kesehatan Masyarakat Unair.
- Syafruddin dan T. Miranda. (2015). Vigor Benih Beberapa Varietas Jagung pada media Tanam Tercemar Hidrokarbon. *J. Floratek*. Vol. 10 : 18-25.
- Syamsuri, I. (2004). Biologi. Jakarta: Erlangga.*
- Tala ZZ. (2009). Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Medan: USU-Press;
- Tam, L.M.H., W.T. Corke, J. Tan J, Li, and L.S. Collado. (2004). Production of Bihon-Type Noodle from Maize Starch Differing In Amyloza Content. *J. Cereal Chem.* 81(4):475-480.
- Tjioe, L. (2007). Tauge yang Menyehatkan. <http://www.kapanlagi.com> diakses tanggal 16 Agustus 2018.
- Toha, Abdul Hamid A. (2001). Biokimia: Metabolisme Biomolekul. Bandung: Alfabeta.
- Udensi EA, Ekwu FC, and Isinguzo JN. (2007). Antinutrient factors of vegetable cowpea (*Sesquipedalis*) seeds during thermal processing. *Pak J Nutr* 6 (2): 194-197
- Usysus, Z., Richert, J.S., & Adameczyk, M.I. (2009). Protein Quality and Amino Acid Profile of Fish Product Available in Poland. *Food chemistry*, 112 (2009), 139-145.
- Utami, MS. (2016). fitokrom dan mekanisme pembungaan, program studi agroekoteknologi fakultas pertanian universitas udayana.
- Utami, Rohma Fitri. (2016). Pengaruh Formulasi Tepung Uwi (*Dioscorea alata*) dan Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Komposit. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.

- Vanderstoep J. (1981). Effect of germination on the nutritive value of legume. *J. Food Tech.* 25 : 83-85.
- Vasanthi C, Venkataramanujam V, Dushyanthan K (2006). Effect of cooking temperature and time on the physico-chemical, histological and sensory properties of female carabeef (buffalo) meat. *Meat Sci.* 76 (2): 274-280.
- Vineet Kumar, Anita Rani, Reena Rawal, Vaishali Mourya. (2015). Marker assisted accelerated introgression of null allele of kunitz trypsin inhibitor in soybean. *Breed Sci.* 2015 Dec; 65(5): 447–452. Published online 2015 Dec 1. doi: 10.1270/jsbbs.65.447
- Volkert, M.A. And Klein, B.P. (1979), Protein Dispersibility And Emulsion Characteristics Of Four Soy Products. *Journal Of Food Science*, 44: 93-96.
- Voutsinas, L.P. and Nakai, S. (1983). A simple turbidimetric method for determining the fat binding capacity of proteins. *Journal Agri. Food Chem.* 31 : 58-61.
- Wajira dan David, David S. Jackson. (2009.) “Starch Gelatinization”. *Advances in Food and Nutrition Research.* Vol. 55.
- [Welborn J.](#), [D Manahan.](#) (1995). Taurine metabolism in larvae of marine invertebrate molluscs (*Bilvalvia*, *Gastropoda*). *J Exp Biol.* 1995;198(Pt 8):1791-9.
- Wibowo, F. G. (2009). *Komposisi Kimia Macam-macam Bakso.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widianarko B, Pratiwi R, Soedarini. (2003). *Menuai polong, sebuah pengalaman advokasi keragaman hayati.* Gramedia Widiasarana, Jakarta.
- Widowati S, Wijaya SKS, Yulianti R. (1998). Fraksi globulin dan sifat fungsional isolat protein dari sepuluh varietas kedelai indonesia. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 17: 52- 58.
- Winarno (1986). *Kimia Pangan dan Gizi.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi.* Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G, (1997). *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen.* PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. (2018). *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama..
- Winarno, F.G., S.S. Endang, dan A.B. Ahza. (1980). *Mempelajari Pengaruh Proses Perkecambahan Biji-bijian terhadap Sifat Fisik dan Kimia Rendemen Tepung.* Bogor: Bul. FTDC-IPN.
- Windrati WS, Nafi A, Augustine PD. (2010). Sifat nutritional protein rich flour (PRF) koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *Agroteknologi.* 4(1):18-26.
- Windrati, W.S., Nafi, A., dan Augustine, P.D. (2010). Sifat Nutritional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Carnavalia ensiformis L.*). *Agrotek.* 4 (1):18-26.

- Wirahadikusumah, M. 1981. Biokimia : Proteine, Enzima&AsamNukleat. ITB. Bandung.
- Wisaniyasa, N.W. dan I.K. Suter. (2016). Kajian Sifat Fungsional dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 3(1):26-34.
- Wisaniyasa, N.W., A.S. Duniaji, dan A.A.G.N.A. Jambe. (2017). Studi Daya Cerna Protein, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fungsional Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dalam Rangka Pengembangan Pangan Fungsional. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 4(2):122-129.
- Wisaniyasa, N.W., I.K. Suter, Y. Marsono, and I.N.K. Putra. (2015). Germination Effect on Functional Properties and Antitrypsin Activities of Pigeon Pea (*Cajanuscajan* (L.,) Millsp.) Sprout Flour. *Journal of Food Technology*. 43(10):79-83.
- Zayaz, J. F. (1997). *Funcionality of Protein Food*. Springer. Verlag Berlin Heidelberg.
- Ziegler, P. (1995). Carbohydrate Degradation During Germination. In. Kigel and Galili (Eds). *Seed Development and Germination*. Marcel Dekkers, Inc. p:447-474.
- Zulfahmi M, Budi P. Y. , Hintono. A. (2014). Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2) © Indonesian Food Technologists.
- Zulfahmi N. A., Swastawati, F., dan Romadhon. (2014). Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133-139.