

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT DAN BEBAS PUBLIKASI GANDA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Ir. Bayu Kanetro, MP
NIS/NIDN : 950181/0529036801
Fak/Univ : Agroindustri/Universitas Mercu Buana Yogyakarta
dengan ini menyatakan bahwa judul artikel sebagai berikut :

1. Hypocholesterolemic Properties of Protein Isolate from Cowpeas (*Vigna Unguiculata*) Sprout in Normal and Diabetic Rats
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X15000127?via%3Dihub>
2. Pengaruh substitusi tepung terigu dan jenis tepung growol terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan bakpia growol
http://ejournal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/view/726/499
3. Effect of Cooling Methods and Drying Temperatures on the Resistant Starch Content and Acceptability of Dried-Growol
<https://scialert.net/abstract/?doi=pjn.2019.1139.1144>
4. Pengaruh perlakuan pendahuluan dan konsentrasi tepung kacang tunggak (cowpea) terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan oyek <http://lppm.mercubuana-yogya.ac.id/wp-content/uploads/2013/12/JURNAL-AGRISAINS-VOL.-4-No.-7.-SEPTEMBER-2013-COMPRESS.pdf>
5. Profil asam amino penstimulasi sekresi insulin dalam ekstrak sesudah pemisahan protein kecambah kacang-kacangan lokal <https://media.neliti.com/media/publications/92386-ID-profil-asam-amino-penstimulasi-sekresi-i.pdf>
6. Pengaruh berbagai kecambah kacang-kacangan lokal sebagai bahan dasar meat analog terhadap sifat fisik (tekstur), kesukaan dan rasio arginin/lisin
<https://media.neliti.com/media/publications/93448-ID-pengaruh-berbagai-kecambah-kacang-kacang.pdf>
7. Komposisi proksimat dan kandungan bakteri asam laktat oyek terbaik dari perlakuan penambahan kacang tunggak (*vigna unguiculata*) berdasarkan tingkat kesukaannya
<https://media.neliti.com/media/publications/101578-ID-komposisi-proksimat-dan-kandungan-bakter.pdf>
8. Karakteristik Beras Analog Berindeks Glisemik Rendah dari Oyek dengan Penambahan Berbagai Jenis KacangKacangan <https://media.neliti.com/media/publications/227763-karakteristik-beras-analog-berindeks-gli-979dc3f3.pdf>
9. Potensi Hipolipidemik Yogurt dari Isolat Protein Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) pada Tikus Hiperkolesterol dengan Perlakuan Jumlah Pakan
<https://media.neliti.com/media/publications/135056-none-b80d30fc.pdf>
10. Profile of cholesterol and glucose on the various age of volunteers with composite flour diet <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/379/1/012006>
11. Potency of High Protein Oyek for Decreasing Cholesterol of Diabetic Rats
http://repository.unika.ac.id/16040/1/2018_02_05%20ICSAF%20PROCEEDING%20Rev01.pdf
12. Akseptabilitas tempe dari biji kedelai dan sereal <https://docplayer.info/71126825-Membangun-ketahanan-pangan-berbasis-kearifan-lokal-untuk-menopang-perekonomian-rakyat.html>
13. Hypoglycemic In Vivo Bioassay of Protein Isolate from Cowpeas (*Vigna unguiculata*) Sprout
<http://repository.ubaya.ac.id/31725/2/Acute%20Lung%20Toxicity%20and%20Soup%20Katuk%20-%20Prosiding.pdf>

14. Sifat-Sifat Roti Tawar yang Diperkaya Dengan Isolat Protein Kecambah Kedelai
<https://id.scribd.com/document/362196825/icfss>
15. Isolat Protein Kecipir Sebagai Bahan Baku Pembuatan Yogurt
<https://id.scribd.com/doc/306522181/PROSIDING-SNKP-2014>
16. Optimasi Rasio Labu Kuningkacang Hijau Pada Pembuatan Bakpamenggunakan Oven Gas Di Irt Bakpia 2d Kemusuk Bantul DIY
<https://id.scribd.com/doc/306522181/PROSIDING-SNKP-2014>

adalah benar bebas dari plagiat dan bebas dari publikasi ganda. *Similarity index* artikel-artikel tersebut tinggi (lebih kurang 90%) disebabkan kemiripannya dengan artikel itu sendiri yang terpublikasi on line di link website tersebut dari hasil uji *similarity*.

Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku. Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagai kelengkapan persyaratan pengajuan usulan kenaikan jabatan fungsional Guru Besar.

Yogyakarta, 8 Januari 2020
Yang membuat pernyataan,



Dr. Ir. Bayu Kanetro, MP