

DAFTAR PUSTAKA

- Ahirwar, R., K Jayathilakan, K Jalarama Reddy, M C Pandey and H V Batra. 2015. Development of mushroom and wheat gluten based meat analogue by using response surface methodology. *International Journal of Advanced Research* Volume 3, Issue 1, 923-930
- Ashwar, B.A., Gani, A., Shah, A., Wani, I.A., Masoodi, F.A., & Saxena, D.C. 2016. *Production of resistant starch from rice by dual autoclaving*
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang-kacangan dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuti, R. T., Y. S. Darmanto dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3) : 47-54.
- Bakti, C. P. 2012. Optimasi Produksi Enzim Selulase dari *Bacillus* sp. BPPT CC RK2 dengan Variasi pH dan Suhu Menggunakan Response Surface Methodology. Skripsi. Depok: Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Bradbury HJ dan Holloway WD. 2010. *Chemistry of Tropical Root Crops*. Australian Centre for International Agriculture Research, Canberra
- Bulqisia dan Cindy H. Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) <http://Slideshare.net/emaerly/kacang-tunggak>, diakses 10Februari 2015.
- Chandra, L dan Yudith D.H. 2013. Analisis Pembentukan Portofolio Optimal Dengan Menggunakan *Model Markowitz U*. *Jurnal Analisa*. Vol.1No.1.pp.41-65.
- Chung, H. J., Liu, Q., & Hoover, R. 2009. *Impact of annealing and heat-moisture treatment on rapidly digestible, slowly digestible and resistant starch levels in native and gelatinized corn, pea and lentil starches*. *Carbohydrate Polymers*, 75, 436447.
- Confrades S, Guerra MA, Carballo J, Ferna'ndez-Marti'n F, Jime'nez-Colmenero F (2010) *Plasma protein and soy fiber content effect on bologna sausage properties as influenced by fat level*. *J Food Sci* 65(2):281–287
- Copeland L, Blazek J, Salman H, Tang CM. 2009. *Form and functionality of starch*. *Food Hydrocolloids*, 1-8.
- Danuwarsa. 2009. Analisis Proksimat dan Asam Lemak ada beberapa Komoditas Kacang – Kacangan. *Buletin Teknik Pertanian* Vol. 11 No. 1.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI , 1998. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No.23/MPP/Kep/1/1998.

- Ernawati. 2012. Identifikasi Pengaruh Variabel Proses dan Penentuan Kondisi Optimum Dekomposisi Katalitik Metana dengan Metode Respon Permukaan. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Faridah, D. N., Rahayu, W. P., dan Apriyadi, M. S. 2013. Modifikasi pati garut (*marantha arundinacea*) dengan perlakuan hidrolisis asam dan siklus pemanasan-pendinginan untuk menghasilkan pati resisten tipe 3. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 23(1):61-69
- Fennema, O.R., Damodoran, S., Parhin, K. 2007. Fennema's Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York
- Haliza, W., Sari I.K., dan Sri Y. 2012. Penggunaan *Mixture Response Surface Methodology* pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. Bogor. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Hartati, N. S. dan T. K. Prana. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). Jurnal Natur Indonesia 6 (1): 29-33.
- Hidayat, W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gluten Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Daging Tiruan Dari Kedelai "*Glicine max*". Bandung. Universitas Pasundan
- Irawan, Y.S. 2011. Teknik Pembuatan Daging Tiruan dengan Unsur Tempe Sebagai Sumber Protein. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Jalip, I.S. 2009. *Penuntun Praktikum Kimia Organik*. Jakarta: Laboratorium Kimia, Fakultas Biologi Universitas Nasional.
- Kanetro, B., Sri, H.C.D. 2013. Pengaruh berbagai kecambah kacang – kacang lokal sebagai bahan dasar meat analog terhadap sifat fidik (tekstur), kesukaan, dan rasio arginin/lisin. Universitas Mercu Buana. Agritech Vol.33 No.1
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Diakses pada 26 Maret 2014. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>.
- Kumalaningsih, S., Sukardi., dan AH iswanto. 2012. Penggunaan metode respon permukaan untuk optimasi rendemen dari ekstraksi oleoresin jahe emprit. Malang. Univesitas Brawijaya
- Kurnianingtyas A., Ninna R dan Andrei R. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. E-Jurnal Pustaka Kesehatan Vol. 2 No. 3. Hal: 485-491
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta:Dian Rakyat.

- Laluce, C., Tognolli, J.O., Oliveira, K.F.D., Souza, C.S. dan Morais, M.R. (2009). *Optimization of temperature, sugar concentration, and inoculum size to maximize ethanol production without significant decrease in yeast cell viability. Applied Microbiology and Biotechnology* 83: 627-637.
- Larrauri, D.J, Thomas, dan W.A.,Atwell. 2006. *High dietary fibre powders from orange and lime peels: Associated polyphenols and antioxidant capacity. Food Res. Int.*,
- Lehninger, A. L. 2012. *Dasar – Dasar Biokimia*. Penerjemah Maggy, T. Erlangga, Jakarta.
- Meng, K., Sudaram G. 2012. *Effect of freezing and frozen storage on microstructure of Mozzarella and pizza cheeses*. *LWT – food science and technology*. Volume 42. Pages 9-16
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2014. *Membuat Aneka Roti*, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Modi VK, Yashoda KP, Bhaska N, Mahendrakar NS (2009) Effect of carrageenan and oat flour on storage characteristics of fried mutton kofta. *J Food Process Preserv* 33(6):763–776
- Moorthy S. N. 2004. *Starch in food Structure, Function and Applications*. England :Woodhead Publishing Limited.
- Nantami., Poernomo D., dan P. Suptijah,. 2011. *Karakteristik Sosis Rasa Ayam Dari Surimi Ikanlele Dumbo (Clarias gariepinus) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Naveena BM, Muthukumar M, Sen AR, Babaji Y, Murthy TRK. 2006. *Quality characteristics and storage stability of chicken patties formulated with finger millet flour (Eleusine coracana)*. *J Muscle Foods* 17:92–104
- Nintami, A.L. (2012). *Kadar Serat, Aktifitas Antioksidan, Amilosa, dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2*. Skripsi, Universitas Diponegoro.
- Nuraidah. 2013. Skripsi. Studi pembuatan daging tiruan dari kacang merah. Makasar. Universitas Hasanudin.
- Nurhartadi, E., Choirul A, Dwi I, Nur H.P, Rysda A.L, Nor S. 2014. *Meat analog dari protein curd kacang merah (Phaseolus vulgaris L) dengan tepung biji kecipir (Psophocarpus tetragonolobus) sebagai bahan pengisi : sifat fisikokimia*. Universitas sebelas maret surakarta
- Ozturk, S., Koksel, H. dan Ng, P.K.W. 2011. *Production of resistant starch from acid-modified amylo type starches with enhanced functional properties. Journal of Food Engineering* 103: 156–164.

- Pangastuti, H. A., Dian, R. A., Dwi, I. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No. 1 Hal : 20-29.
- Poedjiadi, Anna. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*, Jakarta: UI Press,
- Putri, H.P, Basito dan Edhi n. 2014. Pengaruh penggunaan tepung koro bengkuk (*Murcuna pruriens*) dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai substitusi tepung terigu terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori cookies. *Jurnal teknoains pangan* vol3 no 1
- Raharjo, M. dan O. Rostiana. 2003. Standar Prosedur Operasional Budidaya Temulawak. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balitro. Bogor
- Rahma, P., A, Sutrisno. 2017. Sosis analog berbasis tempe kedelai hitam (Glycine soja) (perbedaan persentase gel glukomanan dan jenis pati). Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 5 No.2: 74-84.
- Ratnayake, W.S dan Jackson, D.S. (2012). Gelatinization and solubility of corn starch during heating in excess water : new insights. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 54: 3712-3716.
- Rismunandar. 2013. Lada Budidaya dan Tata Niaganya. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rosida, D.F., Qomariah, H., Murtiningsih. 2010. Kajian dampak substitusi kacang tunggak pada kualitas fisik dan kimia tahu. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Saha, D., dan Bhattarcharya. 2010. *Hydrocolloids as tickening and gelling agent in food: a critical review.* *J. Food Sci. Technol.*, 47(6), 587-597.
- Sajilata MG, Rekha SS, Puspha RK. 2009. *Resistant Starch- a Review.* *J Comprehensive reviews in Food Science and Food Safety.*
- Saragih, R. 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *Jurnal Kesehatan dan Lingkungan* 1:2, 90-95.
- Singh OP, Singh JN, Bharti MK, Kumari S. 2008. *Refrigerated storage stability of chicken nuggets containing pea flour.* *J Food Sci Technol* 45:460–462
- Smith, D.S. 2007. *Processing Vegetables Science and Technology.* Technonic Publishing Company Inc. London.
- Sugiyono., Ratih, P., Didah, N.F. 2009. Modifikasi pati garut (*Marantha arundinacea*) dengan perlakuan siklus pemanasan suhu tinggi – pendinginan (autoclaving-cooling cycling) untuk menghasilkan pati resisten tipe III. IPB. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan* Vol XX No1

- Sunyoto, M., R. Andoyo, H., Radiani, A., Michelle C.T. 2016. Kajian Sifat Fungsional Pati Ubi Jalar Melalui Perlakuan Modifikasi Heat Moisture Treatment Sebagai Sediaan Pangan Darurat. Universitas Padjajaran
- Suprpti. 2005. Analisis karakteristik fisikokimia tahu dari kacang kedelai dengan variasi bahan koagulan. Jakarta. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Siwi. 2012. Statistika untuk Penelitian. Jakarta. Alfabeta.
- Tatang, N. 2013. Kiat Sukses Budidaya Jamur Tiram. Yrama Widya: Bandung
- Tian, N.J. 2011. Correlation between the compositional and pasting properties of various potato starches. *Food chemistry* 105:164-172
- Triwitono, Priyanto., Yustinus Marsono., Agnes Murdiati., Djagal Wiseso Marseno. 2016. Pengaruh metode kombinasi autoklaf 2 siklus dan hidrolis asam sitrat terhadap sifat kimia dan fisika RS-3 Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Agritech* Vol 37 No 3. Universitas Gadjah mada
- Utami P.Y. 2009. Peningkatan Mutu Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) Melalui Perbaikan Proses Produksi. Skripsi Fak. Tekn0logi Pertanian IPB, Bogor.
- Vaclavik, V.A. dan Christian, E.W. 2008. *Essentials of Food Science Third Edition*. Springer Science+Business Media, LLC. New York.
- Wanrosli, W.I., M. A. Solihah. 2014. Nutritional Composition And Sensory Properties of Oyster Mushroom-based Patties Packed with Biodegradable Packaging. *Sains Malaysiana* 43 (1) : 65 – 71.
- Wariyah, C. 2012. Potensi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Siap Tanak Sebagai Pangan Alternatif Berkalsium. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta
- Wiadnyani, A.A. Istri S.I.D.G., Mayun P.I.W., Rai W. 2017. Modifikasi Pati Keladi Dengan Metode *Autoclaving-Cooling* Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. Universitas Udayana
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Wirakusumah, E. S. 2010. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Witono, Y., C. Anam., Herlina., A.D Pamujiati. 2014. Chemical and Functional Properties of Protein Isolate from Cowpeas (*Vigna unguiculata*). Universitas Jember. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*.
- Wolfgang, A. 2007. *Enzyme in industry: Production and Applications*. Wiley-VCH, Weinheim.

- Wu, A. 2006. *Clinical Guide To Laboratory Tests. 4th edition*. Missouri: W.B. Saunders Company. p 534-537
- Zabar S, Shimoni E and Peled HB. 2008. *Development of Nano Structure in Resistant Starch Type III During Thermal Treatments and Cycling*. J Macromol Bioscience 8:163-170.
- Zavareze, ER., and Dias, ARG. 2011. Impact of heat moisture treatment and annealing in starches. A review. Carbohydrates polymers. 83, 317-328.