

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E., Forrest, J., Gerrerd, D., & Mills, E. 2012. *Principles of Meat Science 5th ed.* Westmark: Kendall Hunt Publishing Company.
- Akhtar, S., Khan, M., & Faiz, F. 2013. Effect of thawing on frozen meat quality: a comprehensive review. *Pakistan Journal of Food Sciences*, 198-211.
- Andarwulan, N dan P. Hariyadi. 2005. *Optimasi Produksi Antioksidan pada Proses Perkecambahan Biji-Bijian dan Diversifikasi Produk Pangan Fungsional dari Kecambah yang Dihasilkan.* Laporan Penelitian. IPB, Bogor
- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Malang: Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya
- Anwa, E., Auta, J., Abudullahi, S., & Bolorunduro, P. 2007. Effect of processing on seeds of *Albizia lebbek*: Proximate analysis and phytochemical screening. *Research Journal of Journal of Biological Sciences*, 41-44.
- Aswar, 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis* Sp). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Badadani, M., Sureshbabu, S., & Shetty, K. 2007. Optimum conditions of autoclaving for hydrolysis of proteins and urinary peptides of prolyl and hydroxyprolyl residues and HPLC analysis. *Journal of Chromatography. B, Analytical Technologies in The Biomedical and Life Sciences*, 847 2, 267-74.
- Barbut, S. 1995. Importance of fat emulsification and protein matrix characteristic in meat batters stability. *Journal of Muscle Foods*, 161-177.
- Cai, R., & Arnfield, S. 1997. Thermal gelation in relation to binding of bovine serum albumin. *Polysaccharide Systems. Journal Food Science*, 652-655.
- Canti, M. 2014. Karakteristik Isolat Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) dan Pemanfaatannya sebagai Binder pada Sosis Ayam. *Tesis.* Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Chau, C., Cheung, P., 1998. Functional properties of flours prepared from three chinese indigenous legume seeds. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. Volume 61, p. 429

- Chang, S. 1998. Protein Analysis. In S. Nielsen, *Food Analysis 2nd Edition* (pp. 315-331). New York: Kluwer Academic Publisher.
- Cherry, J., & Watters, M. 1981. Whippability and aeration. In J. Cherry, *Protein Functionality in Foods*. Washington DC: American Chemical Society.
- Damodaran, S. 1996. Amino Acids, Peptides and Proteins. In R. Fennema, *Food Chemistry 3rd Edition* (pp. 321-416). New York: CRC Press.
- Damodaran, S., & Kinsella, J. 1982. Effect of Conglycin on Thermal Aggregation of Glycinin. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 812-816.
- Dickinson, E., & Stainsby, G. 1982. *Colloids in Foods*. New York: Appl. Sci. Publ.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2018. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Dybowska, B. 2008. Properties of milk protein concentrate stabilized oil-in-water emulsions. *Journal of Food Engineering*, 507-513.
- Eliza, C. R., 2021. Optimasi Penghilangan HCN, Anti Gizi Dan Ekstraksi Protein Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) Serta Karakterisasi Sifat Fungsionalnya. Yogyakarta: Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nugget dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 17-22.
- Fachruddin, L. 2000. *Budidaya Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Farhana, Z., Kamarudin, H., Rahmat, A., & Al Bakri, A. 2015. The relationship between water absorption and porosity for geopolymer paste. *Materials Science Forum*, 166-172.
- Fennema, P. 1996. *Food Chemistry III*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Francis, F. 1996. Color analysis. In S. Nielsen, *Food Analysis 2nd* (p. Chapter 12). Gaithersburg: Aspen Publisher, Inc.
- Handoko, K. 1988. Perubahan Nilai gizi protein dendeng sapi selama proses penyimpanan pada suhu ruang. Skripsi, fakultas teknologi pertanian, IPB. Bogor
- Hutching, J. 1999. *Food Color and Appearance 2nd edition*. Maryland: Aspen Publication.

- Jamilah, B., Mohamed, A., Abbas, K.A., Rahman, R.A., Karim, R., Hashim, D.M. 2009. Protein-starch interaction and their effect on thermal and rheological characteristics of a food system: A review. *Journal of Food Agriculture & Environment* Vol 7.169-174
- Karsono, S. 1998. Ekologi dan daerah pengembangan kacang tunggak di Indonesia. *Monograf Balitkabi*, 3:59-72.
- Keerati-u-rai, M., & Corredig, M. 2009. Heat-induced changes in oil-in-water emulsions stabilized with soy protein isolate. *Food Hydrocolloids*, 2141-2148.
- Kinsella, J. 1976. Functional properties of proteins in foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 219-280.
- Kramlich, R. 1971. *Sausage Product*. San Fransisco: W. H. Freeman and Company.
- Kudre, T., Benjakul, S., & Kishimura, H. 2013. Comparative study on chemical compositions and properties of protein isolates from mung bean, black bean, and bambara groundnut. *Journal Scince Food Agriculture*, 2429-2436.
- Kusnandar, F. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Bogor: Departemen Ilmu Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Liu, F., & Tang, C. 2013. Soy protein nanoparticle aggregates as pickering stabilizers for oil-in-water emulsions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 8888-8898.
- Lojzova, L., Riddellova, J., Hajslovam, J., Zrostlikova, J., Schurek, & Cajka, T. 2009. Alternative GC-MS approaches in the analysis of substituted pyrazines and othe volatile aromatic compounds formed during Maillard reaction in potato chips. *Analytica Chimica Acta*, 101-109.
- Madigan, M., & Martinko, J. 2006. *Biology of Microorganism*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Makri, E., Papalamprou, E., Doxastakis, G. 2005. Study of functional properties of seed storage proteins from indigenous european legume crops (lupin, pea, broad bead) in admixture with polysaccharides. *Journal of Food Hydrocolloids*, volume 19, pp 583-594

- McClements, D.J. Analysis of Protein. Diakses dari <http://people.umass.edu/~mcclemen/581Proteins>. Diakses pada 25 Juni 2022
- Moskowitz, H. 1999. *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Depdikbud DIKTI PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor
- Muchtadi, T. 1991. *Teknologi Pangan Lanjut*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T., & Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Muchtadi, D. 1993. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Program studi ilmu pangan, program sarjana IPB, Bogor
- Mwangwela, A., Waniska, R., Minnaar, A. 2007. Effect of micronisation temperature (130 and 170 °C) on functional properties of cowpea flour. *Journal of Food Chemistry*. Volume 104, pp. 650-657
- Narulita, K. 2008. Kajian Sifat-Sifat Fungsional Isolat Protein Kacang Hijau Varietas Sriti, Pasar dan Camar. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Jatinangor
- Nielsen, S. 2010. *Food Analysis 4th Edition*. USA: Springer.
- Oktoratribuana, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Pati Sagu dan Aren (Alami dan HMT) Terhadap Kualitas Tekstur Bakso Sapi. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Olaofe, O., Arogundad, L., Adeyeye, E., & Falusi, O. 1998. Composition and food of the variegated grasshopper. *Trop Science*, 233-237.
- Ophardt, C.E. 2003. *Denaturation of Proteins*. Diakses dari <http://chemistry.elmhurst.edu/vchembook/568denaturation.html> pada tanggal 29 Juni 2022
- Oswari, E. 2000. *Bedah dan Perawatannya*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Pastore, A., Matrin, S., Politou, A., Kondapalli, K., Stemmler, T., & Temussi, P. 2007. Unbiased cold denaturation: low and high temperature unfolding of yeast frataxin under physiological conditions. *Journal of The American Chemical Society*, 5374-5375.

- Purnomo, H. 1997. Studi tentang stabilitas protein daging dan dendeng selama penyimpanan. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, Malang: Universitas Brawijaya
- Peng, W., Kong, X., Chen, Y., Zhang, C., Yang, Y., & Hua, Y. 2016. Effects of heat treatment on the emulsifying properties of pea proteins. *Food Hydrocolloids*, 301-310.
- Permadi, S., Mulyani, S., & Hintono, A. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 115-120.
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc.
- Prakosojati, G. 2020. Optimasi Ekstraksi Protein Koro Kratok Putih (*Phaseolus lunatus* L.) dan Pemanfaatannya Sebagai *Binder* pada Bakso Ayam. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Raharjo, S. 1996. Technologies for the production of restructured meat: a review. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 39-53.
- Riaz, M. 2006. Processing of soybeans into ingredients. *Soy Applications in Food*, 39-62.
- Roshental, A. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Rukmana, R., & Oesman, Y. 2000. *Kacang Tunggak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rust, R. 1977. *Sausage and Processed Meats Manufacturing*. US: American Meat Institute.
- Rutherford, S. 2010. Methodology for determining degree of hydrolysis of proteins in hydrolysates: a review. *Journal of AOAC International*, 1515-1522.
- Sathe, S., Deshpande, S., & Salunkhe, D. 1982. Functional properties of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus*, L) proteins. *Journal of Food Science*, 503-506.
- Sayekti, R., Prajitno, D., & Toekidjo. 2012. Karakterisasi delapan aksesori kacang tunggak (*Vigna unguiculata* {L} Walp) asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *VEGETALIKA*, Volume 1.

- Subagio, A. Wiwik Siti Windrati dan Yuli Witono. 2003. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XIV, No. 2 Th. 2003 hal. 136-143
- Suliyono. 2009. Pengaruh substitusi daging ayam dengan tepung kedelai terhadap kualitas fisik dan mutu organoleptic *chicken nuggets*. Thesis. Malang: Universitas Brawijaya
- Suwarno, M. 2003. Potensi Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L). Sweet) sebagai Bahan Baku Isolat Protein. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Semino, G., & Cerletti, P. 1987. Effect of preliminary thermal treatment on the digestibility by trypsin of lupin seed protein. *Journal Agriculture Food Chemistry*, 656-666.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyowati, M.T. 2002. Sifat Fisik, Kimia, dan Palabilitas Nugget Kelinci, Sapi, dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena. Skripsi, Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Shukshith, K., & Gupta, N. 2016. Water for pharmaceutical use. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*, 199-204.
- Soekarto, S. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soekarto, T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Peternakan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suarni, & Firmansyah, I. 2004. *Struktur, Komposisi, Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*. Maros: Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Sugijanto, V., & Manullang, M. 2001. The production of wheat pollard protein concentrate, a wheat milling byproduct utilization. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.

- Tang, J., Wichers, H., & Hettinga, K. 2022. Heat-induced unfolding facilitates plant protein digestibility during in vitro static infant digestion. *Food Chemistry*, 1-9.
- Tarladgis, B. 1962. Interpretation of the spectra of meat pigments. *I. Cooked Meats J-Sci Food Agriculture*.
- Tauber, D. 1977. Parameter involved in the production of asetic acid preserve fish. *Journal of Food Science*, 115-121.
- Trustinah. 1998. *Biologi Kacang Tunggak*. Malang: BALITKABI.
- Trustinah, A., Kasno, A., Wijanarko, H., Kuswantoro, R., & Iswanto, R. 2008. Tanggap genotipe kacang-kacangan di lahan kering masam. *Inovasi Teknologi Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*, 200-2007.
- Utami, E., Rosyidi, D., & Widyastuti, E. 2015. Pengaruh substitusi daging ayam broiler dengan jamur salju (*Tremella fuciformis*) pada kualitas nugget ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 63-75.
- Utomo, J., & Antarlina, S. 1998. Teknologi pengolahan dan produk-produk kacang tunggak. *Monograf Balitkabi*, 3:120-138.
- Vincent, B., Power, N., Y, P., & Britten, M. 2015. Relationship between baked cheese sensory properties and melted-cheese physical characteristics. *Journal Texture Study*, 321-334.
- Vivi, N., & Prihati, S. N. 2018. Kualitas tekstur dan organoleptik naget ikan tuna dengan bahan pengisi campuran tepung sagu dan tapioka. *Prosiding Seminar Nasional 5th FP*, 209-217.
- Wibowo, S. 1995. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F., & Fardiaz, S. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D.S., Runtini, N. 2016. Karakteristik fisik, kimia, dan nilai kesukaan *nugget* ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 95-99

Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. New York: Springer-Verlag
Berlin Heidelberg.