

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1991. *Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission XII, Supplement 4*. FAO Rome. Italy.
- Anonim. 1995. *Bakso Daging SNI 01-3818-1995*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2015 . *Phaseolus lunatus (Kacang Kratok)*. <http://kacang-kratok.gilland-group.com>. Diakses pada tanggal 16 Juni 2018 pada pukul 12.33 WIB.
- Anonim. 2019. *Kacang Kratok Kacang Jawa*. <https://www.tokopedia.com>. Diakses pada tanggal 21 September 2019 pada pukul 12.33 WIB
- Amertaningtyas, D., Purnomo H., dan Siswanto. 2001. Kualitas nuggets daging ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioka modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. *Biosain*. 1: 97-107.
- Amelia, N. 2017. *Khasiat Kacang Kratok untuk kesehatan*. [khasiatq.blogspot.com](http://khasiatq.blogspot.com), diakses pada tanggal 16 Juni 2018 pukul 14.05 WIB.
- Amrullah, I. K. 2004. *Nutrisi Ayam Petelur Cetakan ke-3*. Lembaga Satu Gunung Budi. Bogor.
- Aremu, M. O., Olaofe, O., dan Akintayo, E. T. 2007. Functional Properties of Some Nigerian Varieties of Legume Seed Flours and Flour Concentration Effect on Foaming and Gelation Properties. *Journal of Food Technology* 5(2) : 109-115.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Aberle, H. B., Forrest, J. C., Hendrick, E. D., Judge, M. D. dan Merkel, R. A. 2001. *Principle of Meat Science. 4th Edition*. Kendal/Hunt Publishing, Iowa.
- Alsohaimy, S. A., Sitohy, M. Z. dan El-Masry, R. A. 2007. Isolation and Partial Characterization of Chickpea, Lupine and Lentil Seed Proteins. *Journal of Agricultural Sciences* 3 (1) : 123-129
- Abu, J. O., Muller, K., Duodu, K. W. dan Minnaar, A. 2005. Functional Properties of Cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp) Flours and Pastes as Affected by  $\gamma$ -Irradiation. *Journal of Food Chemistry* 93 : 103-111.

- Azmi, H. U. 2013. *Glikosida Sianogenik*. Diakses dari <http://www.google.com>. Pada tanggal 31 Desember 2019.
- Barbut, S. 1995. Importance of fat emulsification and protein matrix characterization in meat batter stability. *Journal Muscle Foods*. 6 : 161-177
- Baudoin, J.P. 1989. *Phaseolus lunatus* L. Dalam: L.J.G. van der Maesen & S. Somaatmadja (Editors). *Plant Resources of South-East Asia No. 1: Pulses*. [Internet] dari Proseabase, PROSEA (*Plant Resources of South-East Asia*) Foundation, Bogor, Indonesia. Diakses pada 16 Juni 2018 pada pukul 12.54 WIB
- Bryant, L. A., Montecalvo, J., Morey, K. S. dan Loy, B. 1988. Processing, Functional and Nutritional Properties of Okraseed Products. *Journal of Food Science* 53 : 810-815.
- Brandly, P.J., Migaki G. dan Taylor K. E. 1966. *Meat Hygiene*. Lea and Febiger, Philadelphia.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet, G.H., dan Wootton M., 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Campbell J.R dan Lasley J.F. 1975. *The Science of Animals that Serve Humanity*. Mc Graw Hill Co.USA. pp: 369-394.
- Canti, M., Murdiati, A., dan Supriyanto. 2014. *Produksi Isolat Protein Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L.) dan Kajian Sifat-sifatnya*. Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional Ketahanan Pangan. LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Chau, C. F. dan Cheung, P. C. K. 1998. Functional Properties of Flours Prepared from Three Chinese Indigenous Legume Seeds. *Journal of Food Chemistry* 61 (4) : 429.
- Cherry, J. P. dan Mc Watters, K. H. 1981. *Whipping Ability and Aeration*. American Chemical Society. Washington D. C.
- Damodaran S. dan Kinsella, J. E. 1982. Effect of Conglycin on Thermal Aggregation of Glycinin. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 30 : 812-816.
- Diniyah, N, Windrati W.S, dan Maryanto. 2013. Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Korokoroan sebagai Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai. *Prosiding Semnas Pengembangan Sumber Daya Lokal untuk Mendorong Ketahanan Pangan dan Ekonomi*, UPN Veteran, Jawa Timur.

- Djaafar, T.F., Utami L.S., dan Yusriani Y. 2004. Substitusi Terigu dengan Pati Garut pada Pembuatan Cookies. *Agros*. 6(1) : 1-2.
- Djarmiko W. 2013. *Biji-biji Kacang Kratok (Phaseolus lunatus)*. Darmaga. Bogor.
- Ditjennak (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan). 2001. *Buku Statistik Peternakan*. Direktorat Jenderal Bina Produksi Peternakan. Departemen Pertanian RI. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Halaman 320.
- Fennema. O. R. 1996. *Principle of Food Science Part I Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Forrest J.C, Aberle E.D, Hedrick A.B, Judge M.D, dan Merkel R.A.1975. *Principles of Meat Science*. WH Freeman and Co.San Fransisco.
- Francis, F. J. 1977. *Color and Appearance as Dominating Sensory Properties of Food*. Applied Science Publisher LTD. London.
- Gerhardt, P., Murray, R. G. E., Wood, W. A. dan Krieg, N. R. 1994. *Methods for General and Molecular Bacteriology*, ASM, Washington DC, p 518.
- Hadiwiyoto, S. 2011. *Produk Meat Emulsions*. Food Review Indonesia Edisi Maret 2011. <http://www.google.com>. Diakses pada tanggal 16 Juni 2018 pukul 16.58 WIB.
- Handjani, S., Affandi, D.R, dan Pramita. D.S. 2008. *Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal Dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan*. Makalah disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta.
- Haryasyah, C. 2009. *Produksi Konsentrat Protein Biji Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) serta Analisis Sifat Fisikokimia dan Fungsionalnya*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan*. 35(1): 13-12.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Kaplan, D. L. 1998. *Biopolymer from Renewable Resources*. Springer. Berlin.
- Kartika, Y. D. 2009. *Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Biji Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus* L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Kramlich, W. E., Pearson, A. M. dan Tauber, F. W. 1973. *Processed Meat*. The AVI Publishing. Connecticut.
- Lin, K. W. dan Mei, M. Y. 2000. Influence of Gums, Soy Protein Isolate and Heating Temperature on Reduced-Fat Meat Batters in A Model System. *Journal Food Science* 65 (1) : 48-52.
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J. Farr., L. dan Randall, R. J. 1951. *Protein Measurement with The Folin Phenol Reagent. The Journal of Biological Chemistry* 193 : 265-275.
- Maesen, L. J. dan Somaatmadja, S. 1993. *Proses Sumber Daya Nabati Asia Tenggara Kacang-kacangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Makri, E., Papalamprou, E. dan Doxastakis, G. 2005. Study of Functional Properties of Seed Storage Proteins from Indigenous European Legume Crops (Lupin, Pea, Broad Bean) in Admixture with Polysaccharides. *Journal of Food Hydrocolloids* 19 : 583-594.
- Meyer, L. H. 1972. *Food Chemistry*. Reinhold Publ Co. New York.
- Monteiro, P. V. dan Prakash, V. 1994. Functional Properties of Homogeneous Protein Fraction from Peanut (*Arachi hypogaea* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 42 : 274-278.
- Mwangwela, A. M., Waniska, R. D. dan Minnaar, A. 2007. Effect of Micronisation Temperature (130 and 170 oC) on Functional Properties of Cowpea Flour. *Journal of Food Chemistry* 104 : 650-657.
- Nafi, A., Diniyah N., dan Hastuti F.T. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Terrmodifikasi yang Diproduksi secara Fermentasi Spontan. *Agrointek* 9 :1.
- Nwokoro, O. dan Anya, F. O. 2011. Linamarase Enzyme from *Lactobacillus delbrueckii* NRRL B-763:Purification and Some Properties of a  $\beta$ -Glucosidase. *Journal of Mexico Chemistry Sociedad* 55 (4) : 246-250.
- Ockerman. H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue. 10th Ed.* Dept Of Animal Science. The Ohio State University and the Agricultural Research and Development center. New York.
- Ohren, J. A. 1981. Process and Product Characteristics for Soya Concentrates and Isolates. *Journal American Oil Chemist. Soc.* 58 : 333-335.
- Oktoratribuana, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Pati Sagu dan Aren (Alami dan HMT) terhadap Kualitas Tekstur Bakso Sapi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Park, J. W. 2005. *Surimi and Surimi Seafood.ed.*, CRC Press, Taylor & Francis Group. New York.
- Pearson, A.M. dan E.W. Tauber. 1984. *Processed Meat*. The Avi Publishing Company Inc.. Westport. Connecticut.
- Peleg, M. dan Bagley, E. B. 1983. *Physical Properties of Food*. AVI Publishing, Westport.
- Pour-el, A. 1981. *Protein Functionality, Classification, Definition and Methology*. American Chemichal Society. Washington D. C.
- Price, J. E. dan Schwegert, B. A. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. W. H Freeman and Co. San Fransisco.
- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik sosis dari daging kelinci dan ayam dengan tingkat penggunaan tapioka dan susu skim yang berbeda. *Skripsi*. Sarjana Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rao, G. S., Moorthy, P. R. S. dan Babu, A. J. 2011. Process Optimization for The Development of Chicken Sausages with Spent Chicken Meat and Offals. *Journal of Veterinary & Animal Sciences* 7 (2) : 64-70.
- Russin, T. A., Arcand, Y. dan Boye, J. I. 2007. Particle Size Effect on Soy Protein Isolate Extraction. *Journal of Food Processing and Preservation* 31 : 308-319.
- Santoso, B.M. 2007. *Sereh Wangi Bertanam dan Penyulingan, Cetakan ke 10*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Halaman 29-34.
- Sari, H. A. dan Widjanarko, S.B. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 784-79.
- Sastrapradja, S., Afriastini, J. J., Darnaedi, D., dan Elizabeth. 1980. *Jenis Paku Indonesia*. Lembaga Biologi Nasional. Bogor.
- Schubert. 1987. Food article technology. Part 1: Properties of particle and particulate food system. *Journal of Food Engineering*. 6: 1-32
- Smith, A. dan Mudder, T. 1991. *The Chemistry and Treatment of Cyanidation Waste*. Mining Journal Books Ltd. London.
- Smith, A. K. dan Circle, S. J. 1978. *Soybean : Chemistry and Technology, Vol. I Proteins*. AVI Publishing Co. Westport, CT.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

- Sridhar, K. R. dan S. Seena. 2006. Nutritional and antinutritional significance of four unconventional legumes of the genus *Canavalia* – A comparative study. *Food Chemist.* 99: 267-288.
- Subagio, A. 2010. Strategi Pencapaian Swasembada Kedelai dengan Pengembangan Sumber Protein Nabati Alternatif. *Artikel Pangan* 19 : 127-130.
- Subagio, A., Windrati W.S., dan Witono, Y. 2003. *Development of Functional Proteins from Some Local Non-Oilseed Legumes as Food Additives*. Paper dipresentasikan dalam seminar Indonesian Toray Science Foundation (ITSF).
- Suhardi. 1989. *Kimia dan Teknologi Protein*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. *Disertasi*. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suprpti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Surh, J., Vladislavljevic, G. T., Mun, S. dan McClements, D. J. 2007. Influence of pH, Emulsifier Concentration, and Homogenization Condition on The Production of Stable Oil-in-Water Emulsion Droplets Coated with Fish Gelatin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55 : 175–184.
- Sutaryo dan Mulyani, S., 2004. *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Komplek Taru Budaya Ungaran. Semarang.
- Szczesniak, A.S. 2002. Texture is asensory property. *Food Quality and Preference* 13 : 215-225.
- Tanikawa, E., 1971. *Marine Product in Japan*. Laboratory of Food Technology. Faculty of Fisheries Hokaido University. Japan.
- Utomo, J.S. 1999. Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan. *Balitkabi*. 15: 30-44.
- Usmiati, S dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner, Puslitbangnak 21-22 Agustus 2007*. Bogor-Indonesia.
- Villaneuva, A., Vioque, J., Sanchez-Vioque, R., Clemente, A., Bautista, J., dan Millan, F., 1999, Production of An Extensive Sunflower Protein

Hydrolysate by Sequential Hydrolysis with Endo and Exo-Proteases.  
*Grasas y Aceites*. 50(6) : 472-476.

- Wariyah, C., dan Riyanto. 2018. Efek Antioksidatif dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana.
- Whiting, R. C. 1988. *Ingredients and Processing Factor that Control Muscle Protein*. *Functionality Food Technology* 42 : 104-114.
- Widya, N. dan Murtini E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Wijatniko, B.D. 2017. Perendaman, Pemanasan, dan Hidrolisis dengan Enzim Alkalase Guna Meningkatkan Kualitas Gizi Protein Koro Kratok Putih (*Canavalia ensiformis (L.) DC.*). *Thesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Wirakartakusumah, M. A., Abdullah, K. and Syarif, A. M. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T.W, dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana. Surabaya.
- Wolf, W. J. dan Cowman, J. C. 1971. *Soybean as a Food Source*. CRC Press. Ohio.
- Yu, J., Ahmedna, M. dan Goktepe, I. 2007. Peanut Protein Concentrate : Production and Functional Properties as Affected by Processing. *Journal of Food Chemistry* 103 : 121-129.
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer. New York.