

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. *Jumlah Konsumsi Protein Indonesia*. [http://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/pdf/MS\\_B4.pdf](http://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/pdf/MS_B4.pdf). Diakses tanggal 7 Januari 2020 pukul 10.10 WIB.
- Anonim. 2019. *Buletin Konsumsi Pangan. Volume 10 Nomor 1 Tahun 2019*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Adji, D., Zuliyanti, dan Larashanty, H. 2007. *Perbandingan Efektivitas Sterilisasi Alkohol 70% Inframerah, Otoklaf, dan Ozon terhadap Pertumbuhan Bacillus subtilis*. Fakultas Kedokteran Hewan. Skripsi. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Aniva, Fiega Fen. 2020. *Potensi Antioksidan dan Pendugaan Peptida Bioaktif Antidiabetik dari Hidrolisat Protein Koro Pedang Putih (Canavalia Ensiformis (L.) Dc) dengan Menggunakan Enzim Pepsin*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Benzie, I.F.F., dan Strain, J.J. 1996. *The Ferric Reducing Ability of Plasma as a Measure of "Antioxidant Power": The FRAP assay*. Analytical Biochemical 239(1): 70-76.
- Benzie., JJ. 1996. *The Ferric Reducing Ability of Plasma (Frap) As a Measure Of Antioxidant Power: The Frap Assay*. Analytical Biochemistry 239. Academic in Pr
- Carrasco-Castilla J, Hernández-Álvarez AJ, Jiménez-Martínez C, Jacinto-Hernández C, Alaiz M, Girón-Calle J. 2012. *Antioxidant and metal chelating activities of Phaseolus vulgaris L. var. Jamapa protein isolates, phaseolin and lectin hydrolysates*. Food Chem 131 (4): 1157-1164. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.09.084.
- Chen, H.M., K. Muramoto, dan F. Yamauchi. 1995. *Structural Analysis of Antioxidative Peptides from Soybean b-conglycinin*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 43-44.
- Cohn, E.W., dan Abraham W. 1935. *The Enzymatic Analysis of Raw dan Heat-Treated Egg White*. Journal of Biological Chemistry. 109 (4):169-175.
- Cudmore, Dale. 2020. *Essential Amino Acid for All Common Beans*. [https://vegfaqs.com/essential-amino-acid-profiles-beans/#Lima\\_Bean\\_Amino\\_Acid\\_Profile](https://vegfaqs.com/essential-amino-acid-profiles-beans/#Lima_Bean_Amino_Acid_Profile). Diakses tanggal 3 Januari 2021 pukul 08.09 WIB.

- Dewi, Nur M.A.T.T, Wini R, Bambang. 2016. *Peptida Antioksidan dari Hidrolisat Protein Ikan Kayu*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Jawa Barat.
- Dieckert, J. W. and Dieckert, M. C. dalam Altschul, Aaron M and Harold L. Wilcke. 1985. *New Protein Foods*. Orlando: Academic Press, Inc.
- 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.
- Duan X, Ocen D, Wu F, Li M, Yang N, Xu J. 2014. *Purification and Characterization of a Natural Antioxidant Peptide from Fertilized Eggs*. Food Res Int 56:18-24. DOI: 10.1016/j.foodres.2013.12.016.
- Esfandi, R., Walters M.E., dan Tsopmo, A. 2019. *Antioxidant Properties and Potential Mechanism of Hydrolyzed Proteins and Peptides from Cereals*. Heliyon 5 e01538.
- Gustantin A, Sielvy. 2015. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Susu Berbahan Baku Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill. ) dan Koro Kratok (Phaseolus Lunatus L.) Putih dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose*. Skripsi. Universitas Jember : Jawa Timur.
- Halliwell, B. 2012. *Free Radicals and Antioxidant: Updating a Personal View*. Nutrition Review. 70(5):257-265.
- Heru, Y., dan Sahara, E. 2012. *Komponen Bioaktif Protein dan Lemak dalam Susu Kuda Liar*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. Jakarta
- Hiyati dan Etika. n.d. *Kerentanan Tripsin-Inhibitor Biji Turi terhadap Panas*. Agritech. 11 (1) : 8-10.
- Hwang JY, Shyu YS, Wang YT, Hsu CK. 2010. *Antioxidative Properties of Protein Hydrolysate from Defatted Peanut Kernels Treated with Esperase*. Food Sci Technol. 43 (2): 285-90.
- Kementan. 2018. *Data Lima Tahun Terakhir Sub Sektor*. [www.pertanian.go.id](http://www.pertanian.go.id). Diakses tanggal 2 Februari 2021 pukul 14.01 WIB.
- Korhonen H, Pihlanto A. 2003. *Food-Derived Bioactive Peptides-Opportunities for Designing Future Foods*. Curr Pharm Des, 9 (16). 1297-1308.
- Li, Y., B. Jiang., T. Zhang., W. Mu., dan J. Liu. (2008). *Antioxidant and Free Radical Scavenging Activities of Chickpea Protein Hydrolysate (CPH)*. Food Chemistry 106 (2): 444–450.

- Lowry, O. H., Rosebrough, dan Rdanall, R. J. 1951. *Protein Measurement with the Folin Phenol Reagent*. The Journal of Biological Chemistry. 193 (1): 265-275.
- Luna-Vital, D., Mojica, L., González de Mejía E., Mendoza, S., dan LoarcaPiña, G. 2015. *Biological Potential of Protein Hydrolysates and Peptides From Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.): A review*. Food Res. Int. 76:39-50.
- Maesaroh, K., Kurnia, D., dan Anshori, J Al. 2018. *Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP, dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin*. Chimica et Natura Acta 6(2): 93-100.
- Maesen, L. J. dan Somaatmadja, S. 1993. *Proses Sumber Daya Nabati Asia Tenggara Kacang-kacangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Maryam, St., Baits, M., dan Nadia, A. 2015. *Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) Menggunakan Metode FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power)*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia 2(2): 115-118.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of the Stable Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. Songklanakarin J. Sci. Technol 26(2): 211- 219.
- Moran, L.A. 1994. *Biochemistry Second Ed. Prentice Hall, Inc. Upper Saddle River*.
- Naiola, E., dan Widhyastuti, N. 2002. *Isolasi, Seleksi dan Optimasi Protease dari Beberapa Isolat Bakteri*. Hayati. 6(3): 467-473
- Noor,. 1992. *Senyawa Antigizi*. PAU Pangan dan Gizi : Yogyakarta.
- Ophardt, C. E. 2003. *Denaturation of Proteins*. Diakses dari Elmhurst College:<http://chemistry.elmhurst.edu/vchembook/568denaturation.html> pada tanggal 3 Januari 2021 pukul 13.05 WIB.
- Oswari, E. 2000. *Bedah dan Perawatannya*. Fakultas Kedokteran. Skripsi. Universitas Indonesia : Jakarta.
- Pamase, Adjeng T. 2019. *Pengaruh Perlakuan Autoclaving-Cooling Terhadap Kecernaan, Sifat Fisik, dan Fungsional Ekstrak Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis* (L.) Dc)*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Ramadhan A.H., Nawas T., Zhang X., Pembe W.M., Xia W., and Xu Y. 2017. *Purification and Identification of A Novel Antidiabetic Peptide from Chinese Giant Salamander (*Andrias Davidianus*) Protein Hydrolysate*

*against  $\alpha$ - amylase and  $\alpha$ -glucosidase.* International Journal of Food Properties 20(sup3): S3360–S3372.

Saiga, A., Tanabe., dan Nishimura. 2003. *Antioxidant Activity of Peptides Obtained from Porcine Myofibrillar Proteins by Protease Treatment.* J. Agric. Food. Chem. 51(12): 3661-3667

Samaranayaka, A. G., dan Li-Chan, E.C. 2011. *Food-derived Peptidic Antioxidants: A Review of Their Product, Assesment , and Potential Applications.* Journal Funct Food. 3(4): 229-254

Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik.* Skripsi. Andalas University Press : Padang.

Shahi, Z., Sayyed-Alangi, S.Z., dan Najafian, L. 2020. *Effect of Enzyme Type and Process Time on Hydrolysis Degree, Electrophoresis Bands and Antioxidant Properties of Hydrolyzed Proteins Derived from Deffated Bunium persicum Bioss.* Press cake. Heliyon 6 e03365

Shahidi, F., dan Botta J.R. 1994. *Seafood: Chemistry, Processing Technology dan Quality.* Glasgow: Blackie Academic dan Professsional.

Sharma, S., Reghvendar S., dan Shashank R. 2011. *Bioactive Peptide: A Review.* Jurnal of BIO 15(4): 223-250.

Silvestre, M.P.C., Morais H.A., Silva, V.D., dan Silva, M.R. 2013. *Degree of Hydrolysis and Peptide Profile of Whey Proteins Using Pancreatin.* Artigo Original.

Subagio, A. 2010. *Strategi Pencapaian Swasembada Kedelai dengan Pengembangan Sumber Protein Nabati Alternatif.* Artikel Pangan 19 (2): 127-130.

Suetsuna K, Ukeda H, Ochi H. 2000. *Isolation and Characterization of Free Radical Scavenging Activities Peptides Derived from Casein.* J Nur Biochem,11(3):128-31.

Susanto, B. 2019. *Potensi Antidiabetik dan Antioksidan Hidrolisat Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC) dengan Enzim Pancreatin.* Skripsi. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.

Susilo, A. 2020. *Optimasi Ekstraksi Protein Koro Kratok Merah (*Phaseolus Lunatus* L.) dan Pemanfaatannya Sebagai Binder Pada Nugget Ayam.* Skripsi. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

Torruco-Uco, J., Chel-Guerrero, L., Martínez-Ayala, A., Dávila-Ortíz, G., & Betancur-Ancona, D. (2009). *Angiotensin-I converting enzyme inhibitory and antioxidant activities of protein hydrolysates from *Phaseolus lunatus**

- and *Phaseolus vulgaris* seeds. LWT - Food Science and Technology. 42(10):1597–1604. doi:10.1016/j.lwt.2009.06.006
- Utomo, J.S. 1997. *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan*. Balitkabi. 15:30-44.
- Wang, R., Zhao, H., Pan, X., Orfila, C., Lu, W., and Ma, Y. 2019. *Preparation of Bioactive Peptides with Antidiabetic, Antihypertensive, an Antioxidant Activities and Identification of  $\alpha$ -Glucosidase Inhibitory Peptides from Soy Protein*. Food Science and Nutrition 7(5): 1848–1856.
- Wang WY and De Mejia EG. 2005. *A New Frontier in Soy Bioactive Peptides that Mayprevent Age-related Chronic Disease*. Compr Rev Food Sci Food Saf, 4(4): 63-78.
- Whistler, R. L. and Daniel, J. R. 1985. *Carbohydrates in O. R. Fennema (ed) Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc : New York.
- Widianarko, B., R. Pratiwi, Soedarini, R. Dewi, S. Wahyuningsih dan N. Sulistyani. 2003. *Menuai Polong Sebuah Pengalaman Advokasi keragaman Hayati*. PT. Grasindo : Jakarta.
- Wijatniko, B.D. 2017. *Perendaman, Pemanasan, dan Hidrolisis dengan Enzim Alkalase Guna Meningkatkan Kualitas Gizi Protein Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis (L.) DC)*. Tesis. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Wijatniko, B.D., dan Fumito, T. 2017. *Identification of Hypocholesterolemic Peptides Derived from the Hydrolysates of Jack Bean Protein Isolate*. Tesis. Kyoto University.
- Wijatniko, B.D., dan Murdiati, A. 2019. *Antioxidant Activity of Bioactive Peptides Derived from the Hydrolysates of Jack Bean (Canavalia ensiformis (L.) DC) protein isolate*. AIP Conference Proceedings 2099
- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winata, H. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Kimiawi Ekstrak Daun Wungu (Graptophyllum pictum L.Griff.)*. Bogor: Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Berlin: Springer.
- Zhu, K., H. Zhou, and H. Qian. 2006. *Antioxidant and Free Radical-Scavenging Activities of Wheat Germ Protein Hydrolysates (WGPH) Prepared with Alcalase*. Process Biochemistry 41(6): 1296-1302.

Zou, T.B., He, T.P., Li, H.B., Tang H.W., dan Xia, E.Q. 2016. *The StructureActivity Relationship of the Antioxidant Peptides from Natural Proteins*. Molecules 21, 72.