

DAFTAR PUSTAKA

- Aaslyng, M. D., Martens, M., Poll, L., Nielsen, P. M., Flyge, H., & Larsen, L. M. 1998. Chemical and Sensory Characterization of Hydrolyzed Vegetable Protein, a Savory Flavoring. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 46, 481-489.
- AL-Bahri, M. B., AL-Naimi, S. A., & Ahammed, S. H. 2009. Study the Effect of Hydrolysis Variables on the Production of Soya Protein Hydrolysis. *Al-Khwarizmi Engineering Journal Vol. 5, No. 4* , 25-38.
- Anonim. 1989. Codex General Standard for Soy Protein Products CODEX STAN 175-1989. FAO/WHO
- Anonim. 2009. Hydrolysis to Hydrolisate. Application Notes. BD Biosciences. https://www.bdbiosciences.com/documents/Hydrolysis_to_Hydrolisate.pdf Diakses tanggal 10 Mei 2017
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemist*. Arlington Virginia USA : Published by The Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Cappuccino, J. G, Sherman, N. 1998. *Microbiology : A Laboratory Manual 5th Edition*. California : Benjamin-Cummings Science Publishing
- Fachraniah. 2002. *Pembuatan Pepton Dari Bungkil Kedelai dan Limbah Bir Dengan Enzim Papain Untuk Media Pertumbuhan Bakteri*. Tesis. Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor
- Fountoulakis, M., Lahm, H. W. 1998. Review Hidrolysis and Amino Acid Composition Analysis of Protein. *Journal of Chromatography A* 826, 109-134
- Jantawat, P., Chinprahast N., Siripatrawan, U. 1998. Effects of Hydrolysing Conditions on Chemical and Sensory Properties of Hydrolysed Mungbean Protein. *Journal of The Science Society of Thailand Vol. 24*, 147-154
- Jarunrattanasri, A., Theerakulkait C., Cadwallder, K. R. 2007. Aroma Components of acid-Hydrolyzed Vegetable Protein Made by Partial Hydrolysis of Rice Bran Protein. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55, 3044-3050
- Kena, A. P. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Asam Klorida Terhadap Hidrolisis dan Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Bungkil Nyamplung (Calophyllum inophyllum)*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

- Palupi, U. L. 2015. *Pengaruh Lama Hidrolisis Konsentrat Protein Bungkil Nyamplung (Calophyllum inophyllum) Terhadap Derajat Hidrolisis Dan aktivitas antioksidan*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Rukmana, R., Yuniarsih, Y. 2012. *Kedelai : Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius
- Singh, P., Kumar, R., Sabapathy, S. N., Bawa, A., S. 2008. Functional and Edible Uses of Soy Protein Products. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* Vol. 7, 14-28
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty
- Sumardjo, Darmin. 2008. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Jakarta : Penerbit EGC
- Utami, R. C., 2017. *Hidrolisis Isolat Protein Kedelai Menggunakan Papain KAsar Untuk Menghasilkan Pepton Sebagai Sumber Nitrogen Terlarut Bagi Pertumbuhan Bakteriin Asam Laktat*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Widowati, Sri. 2013. *Teknologi Pengolahan Kedelai dalam Kedelai : Teknik Produksi dan Pengembangan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian hlm. 491-521
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama
- Wisuthiphaet, N., Kongruang, S. 2015. Production of Fish Protein Hydrolysates by Acid and Enzymatic Hydrolysis. *Journal of Medical and Bioengineering* Vol. 4 No. 6, 466-470