

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. *Lablab purpureus*. <http://en.wikipedia.org/wiki/Lablabpurpureus> .[1 April 2009].
- Anita, S. 2009. *Studi Sifat Fisiko-Kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, dan Aktifitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. Skripsi. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- AOAC Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods of Analysis of Association Official Analytical Chemistry*. AOAC Inc., Washington D. C.
- AOAC Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Official of Analysis of Official Analytical Chemistry*. Arlington (US): AOAC Inc.
- Ariska, N.Y., D.I. Amerta., dan Rindianil. 2016.” Pengembangan Tepung Kecambah Kacang Komak (*Lablab Purpureus (L) sweet*) dan Minyak Zaitun (*Extra Virgin Olive Oil*) sebagai Formula Diet Stroke”. *Jurnal Kesehatan* Vol. 4 No.2, Jember.
- Bogasari. 2006. “*Referensi Terigu*”. <http://www.bogasari.com/refillourhtm>. Diakses pada tanggal [8 Mei 2012].
- Bramtarades, I., I. Putra, dan N.N. Puspawati. 2013. “*Formulasi Terigu Dan Tepung Keladi Pada Pembuatan Roti Tawar*”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Roti SNI 01-3840-1995*. BSN, Jakarta.
- Chaplin, J.P. 2003. *Kamus Lengkap Psikologi*. Gramedia. Jakarta.
- Deka, R. dan C. Sarkar. 1990. “*Nutrient Composition and Antinutritional Factors of Dolichos lablab L. Seeds. Food Chemistry*”. 38, 239–246.
- Desrosier N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ke-3, Diterjemahkan oleh Muchi Muljohardjo. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dewi, Anggareta Citra. 2008. *Sifat Fungsional Dan Kandungan Total Fenol Roti Tawar Yang Disubstitusi Dengan Tepung Labu Kuning*. Tugas Akhir. Program Diploma 3 Politeknik Negeri Jember.

- Doss, *et, al.* 2011. *Effect Of Processing Technique On The Nutritional Composition And Antinutrients Content Of Under Utilized Food Legume Canavalia ensiformis L.DC.* International Food Research Journal 18(5): 965-970.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi.IPB. Bogor.
- Gracia O, Santos VE, Casas JA, Gomez E. 2000. *Xanthan gum: production, recovery, and properties.* *Biotech Adv.* 18 : 549-579.
- Hartoyo, A., D. Muchtadi., M. Astawan., Dahrulsyah. dan A. Winarto. 2011. “Pengaruh ekstrak protein kacang komak (*Lablab purpureus* (L.) Sweet) pada kadar glukosa darah dan profil lipida serum tikus diabetes”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(1), 58-63.
- Kalpanadevi, V., and Mohan, V. R. 2013a. *Effect of processing on antinutrients and in vitro protein digestibility of the underutilized legume, Vigna unguiculata (L.) Walp subsp . unguiculata.* *LWT - Food Science and Technology.* 51(2), 455–461. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.09.030>
- Kalpanadevi, V., and Mohan, V. R. 2013b. *Nutritional and anti nutritional assessment of underutilized legume D . Lablab var . vulgaris L.* *Bangladesh Journal of Scientific and Industrial Research.* 48(2), 119–130.
- Kartika, B., P. Hastuti., dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kent, N.L. 1983. *Technology of Cereal* (3rd ed). Sydney: Pergamon Press.
- Kunyanga, C.N., J.K, Imugi. 2010. Quality Characteristics And Acceptability Of Bread Produced With Supplementation Of Dolichos Lab Lab Beans. *Journal Technol* Vol. XIV No. 6.
- Kusmiati. 2005. *Membuat Aneka Roti.* PT Musi Perkasa Utama. Jakarta
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan.* *Tesis.* Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Landfood.. 2010. *Wheat Protein.* The University of British Columbia. Faculty of Land and Food System.
- Lowe, B. 1943. *Experimental Cookery.* John Wiley and Sons Inc. New York.

- Matz, S.A. 1992. “*Bakery Technology and Engineering*”. Edisi ke-3. Pan-Tech International Inc., Mc Allen, Texas.
- Mudjajanto, S.E., dan L.N.Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penerbit Swadaya, Jakarta
- Nafi, Ahmad., Tri Susanto., A. Subagio. 2006. Pengembangan Tepung Kaya Protein (TKP) dari Koro Komak (*Lablab purpureus (L) Sweet*) dan Koro Kratok (*Phaseolus lunatus*). *J. Teknol.dan Industri Pangan*, Vol.XVII No.3
- Nafi’ Ahmad., Nurud Diniyah., Wiwik Siti Windrati., dan Ajeng Fitriyaningtyas. 2014. Pengaruh pH Dan Lama Fermentasi Spontan Terhadap Sifat Kimia Dan Fungsional Tepung Koro Komak. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT.TPI*.
- Prabowo, B. 2010. *Kajian Sifat Fisiko Kimia Tepung Milet Kuning dan Tepung Milet Merah*. Skripsi. Surakarta (ID): UNS.
- Palennari, M., dan H. Rante. 2009. Kajian pembentukan gum xanthan dari limbah padat sago oleh *Xanthomonas campestris (Analysis of xanthan gum forming from sago solid waste by Xanthomonas campestris)*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rahardian, Z. 2010. *Penentuan Harga dan Kebijakan Inventori pada Sistem Rantai Pasok PT. NIS dengan Model Permainan Stackelberg*. Skripsi. Institut Teknologi Bandung.
- Rinanda, Sania Aluh., Sukamto., Sudiyono. 2016. Pengaruh Rasio Tepung Komak Dengan Tepung Terigu Dan Penggunaan Putih Telur Terhadap Karakteristik Brownies Yang Dihasilkan. *Judul Ilmu-ilmu Pertanian Agrika*. Vol. x No.2
- Sartika, R. 2009. Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Terhadap Penurunan Kadar Sianida dalam Pembuatan Tempe Kacang Koro Pedang. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan. Univesitas Pasundan, Bandung.
- Standar Nasional Indonesia 01-2987. 1992. *Syarat Mie Basah*. Direktorat Jendral Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Subagio. A. 2006. “*Produk bakery dengan tepung singkong*” *Food, Review Indonesia*. Agustus 2008. 3(8) : 26-29

- Suharjanto, T. 2010. Respon hasil kacang komak terhadap intensitas cekaman kekeringan. *Agrika*, 4(1), 30–36. Wade, A.M. 2005. Ingredient challenges brushing up on gum. BNP Media. www.Prepared Food.com/CDA/Articleinformation/feature/BNP.
- Trisnawati, D. 2011. *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dengan Gula Merah Terhadap Karakteristik Noga Kacang Koro Pedang*. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan. Univesitas Pasundan, Bandung.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta :Gramedia Pustaka Utama.
- Wieser, H. 2006. *Chemistry of gluten protein*. <http://www.aseanfood.info/10.1016/j.fm.2006.07.004/110174545.pdf> [14 Oktober 2010]
- Wijayanti, Y. R. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L*) Pada Pembuatan Roti Tawar. Yogyakarta.: UGM.