

DAFTAR PUSTAKA

- Adedeji, O. E., Oyinloye, O. D., & Ocheme, O. B. (2014). Effects Of Germination Time On The Functional Properties Of Maize Flour And The Degree Of Gelatinization Of Its Cookies. *African Journal Of Food Science*, 8(1), 42–47.
- Aji Najihudin, A. C. A. S. (2017). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Kulit Batang Trengguli: Vol. Vol 4, No. 2*.
- Alwi, Hadad. Damat. P. N. D. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max.*). *Food Technology And Halal Science Journal*, 4(1), 23–38. <https://doi.org/10.22219/Fths.V4i1.15620>
- Annadira, S., Martino, Y. A., & Damayanti, S. (2021). *Potential Antioxidant Activity And Phenol Content Of Tempeh Which Made From Red Bean (Phaseolus Vulgaris L.), Peanut (Arachis Hypogaeae L.) And Soybean (Glycine Max)*.
- Anugrahati, N. A. & W. M. A. (2018). *Karakteristik Tepung Kacang Merah Hasil Autoclaving, Cooling, Dan Autoclaving-Cooling [Characteristics Of Autoclaved, Cooled And Autoclaved-Cooled Red Kidney Bean Flour]* (Vol. 2, Issue 2).
- Anwer, M., & Wei, M. Q. (2024). Harnessing The Power Of Probiotic Strains In Functional Foods: Nutritive, Therapeutic, And Next-Generation Challenges. In *Food Science And Biotechnology* (Vol. 33, Issue 9, Pp. 2081–2095). The Korean Society Of Food Science And Technology.
- Ashwar B.A., Gani A., Shah A., Wani I.A., M. F. A. (2016). Preparation, Health Benefits And Applications Of Resistant Starch. A Review. *Starch - Stärke*, 68, 287–301.
- Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai Physicochemical. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor 16680, 11(1), 35–42.
- Astawan, I. M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Niaga Swadaya.

- Choe, U., & Chen, B. (2022). *Modification Of Physicochemical, Functional Properties, And Digestibility Of Macronutrients In Common Bean (Phaseolus Vulgaris L.) Flours By Different Thermally Treated Whole Seeds*.
- Damayanti, I. A. M. (2025). *Buku Ajar Antioksidan Alami: Perspektif Histologi Dan Aplikasinya*. Widina.
- Du, S. K., Jiang, H., Yu, X., & Jane, J. L. (2014). Physicochemical And Functional Properties Of Whole Legume Flour. *Lwt - Food Science And Technology*, 55, 308–313.
- Elliott, H., Woods, P., Green, B. D., & Nugent, A. P. (2022). Can Sprouting Reduce Phytate And Improve The Nutritional Composition And Nutrient Bioaccessibility In Cereals And Legumes? *Nutrition Bulletin*, 47, 138–156.
- Elvira, N., Wisaniyasa, N. W., & Hapsari, N. M. I. (2019). Studi Sifat Kimia, Fungsional, Dan Daya Cerna Protein Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal Of Food Technology)*, 6(1), 43–53.
- Englyst, K. S. C. Jh. (1992). *Lassification And Measurement Of Nutritionally Important Starch Fractions*.
- Erniyanti. Ansharullah. Sadimantara, S. M. (2019). Daya Terima Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Berbasis Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) [Analysis Of Nutritional And Nutritional Content Of Cookies Based On *Moringa Oleifera* And Red Bean Flour (*Phaseolus Fulgaris* L.)]. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2204–2219.
- Farida, S., Kusumawardani, N. D., Hariyani, N., & Purwanti, G. A. (2022). Karakteristik Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Ubi Jalar Ungu Varietas Antin 2 Dan Varietas Antin 3. *Jurnal Green House*, 1(1), 7.
- Fauzi, M., Herlina, & Indri, S. M. (2023). Karakteristik Fisik Dan Fungsional Tepung Labu Kuning La3 Desa Tegalrejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 106–114.

- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M. J., Sánchez-Zapata, E., & Pérez-Álvarez, J. A. (2010). Resistant Starch As Functional Ingredient: A Review. *Food Research International*, 43(4), 931–942.
- Gujral, H. S., Angurala, M., Sharma, P., & Singh, J. (2011). Phenolic Content And Antioxidant Activity Of Germinated And Cooked Pulses. *International Journal Of Food Properties*, 14(6), 1366–1374.
- Günel-Köroğlu, D., Esatbeyoglu, T., & Capanoglu, E. (2025). Effect Of Germination On The Phenolic Compounds: Content, Bioavailability, Food Applications, And Health Benefits. *Journal Of Food Measurement And Characterization*, 19(11), 8144–8164. <https://doi.org/10.1007/s11694-025-03392-6>
- Jahangiri, Y., Ghahremanib, H., Torghabeh, J. A., & Salehi, E. A. (2011). Effect Of Temperature And Solvent On The Total Phenolic Compounds Extraction From Leaves Of Ficus Carica. *Journal Of Chemical And Pharmaceutical Research*, 3(5), 253–259.
- Kemenkes Ri. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Khang, D., Dung, T., Elzaawely, A., & Xuan, T. (2016). Phenolic Profiles And Antioxidant Activity Of Germinated Legumes. *Foods*, 5(2), 27.
- Ketut Emi Cahayani Putri, N., Wayan Wisaniyasa, N., Agung Istri Sri Wiadnyani Teknologi Pangan, A. P., & Teknologi Pertanian, F. (2023). Pengaruh Lama Perkecambahan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Tepung Kecambah Kacang Komak (Lablab Purpureus (L.) Sweet. Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 13(2), 243–268.
- Kurniasari, B., A. Dan R. A. (2014). Pengaruh Herbal Spray Berbasis Bioaktif Spirulina Sp. Terhadap Kadar Mda Pada Luka Sayatan Tikus (Rattus Norvegicus) Dm T1. *Jurnal Ilmu Kimia, Vol 1, No 1*, 126–132.
- Lewar, Y. D. A. H. (2019). Potential Seed Production Of Red Bean Varieties Inerie Ngada In The Lowlands Dry Land: Studies Application Type Bio Char And Volume Giving Water Against Viability And Viogur Of Seeds. *Ecology, Environment And Conservation* , 25, 52–57.

- Lewar, Y., Hasan, A., Bunga, J. A., Vertygo, S., Pangan, J. T., Hortikultura, D., Pertanian, P., Kupang, N., & Peternakan, J. (2020). Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Merah Varietas Inerie Di Dataran Rendah Akibat Pemberian Pupuk Npk Dan Biostimulan Amazing Bio Growth. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 20(3), 237–246.
- Liadi, Citra, V., Wisaniyasa, Wayan, N., & Puspawati, Nyoman, N. (2019). Studi Sifat Fungsional Dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Koro Benguk (*Mucuna Pruriens L.*) Study Of Functional And Chemical Properties Of *Mucuna Bean Sprout Flour (Mucuna Pruriens L.)*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 131–139.
- Linh, T. N. M., Suong, L. T. T., Phi, N. T. L., Tien, N. N. T., Anh, M. N. T., Thuan, C. M., & Van Hung, P. (2025). Effect Of Combining Germination And Heat–Moisture Treatment Of Unpolished Red Rice On The Physicochemical Properties And Digestibility Of Its Starch. *International Journal Of Food Science*, 2025(1).
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal Of Chemistry*, 10(1).
- Milah, A. S. (2019). *Nutrisi Ibu Dan Anak: Gizi Untuk Keluarga*. Edu Publisher.
- Moustarah, F. , & D. S. F. (2019). *Dietary Iron*.
- Mudondo, J., Happy, K., Gang, R., Ban, Y., & Kang, Y. (2025). From Nature To Nutrition: Exploring The Synergistic Benefits Of Functional Foods And Herbal Medicines For Holistic Health. In *Applied Biological Chemistry* (Vol. 68, Issue 1). Springer Nature.
- M P Kähkönen, A I Hopia, H J Vuorela, J P Rauha, K Pihlaja, T S Kujala, M. H. (1999). Antioxidant Activity Of Plant Extracts Containing Phenolic Compounds. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 47(10).
- Narsih, N., Agato, A., & Sesario, R. (2018). Penurunan Senyawa Antinutrisi Pada Biji Jagung Dengan Berbagai Metoda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 45–50.
- Olanipekun, B. F., Otunola, E. T., Adelakun, O. E., & Oyelade, O. J. (2009). Effect Of Fermentation With *Rhizopus Oligosporus* On Some Physico-Chemical

- Properties Of Starch Extracts From Soybean Flour. *Food And Chemical Toxicology*, 47, 1401–1405.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Patil, N. D., Bains, A., Goksen, G., Ali, N., Dhull, S. B., Khan, M. R., & Chawla, P. (2025). Effect Of Solid-State Fermentation On Kidney Bean Flour: Functional Properties, Mineral Bioavailability, And Product Formulation. *Food Chemistry: X*, 27.
- Peng, Mengfei. T. Zajeba. A. Mary. T. Andy. H. K. Ashley. P. Joselyn. A. Ahlam. B. Jacob. R. O. Shaik. B. D. (2020). Effectiveness Of Probiotics, Prebiotics, And Prebiotic-Like Components In Common Functional Foods. *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety*, 19(4).
- Perwita, S. Eins. Suhartiningsih. P. T. L. A. C. (2021). *Proporsi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning*. 10(2), 303–313.
- Putri, Aulia, K., Pratiwi, A., & Aisyah, S. (2025). Pola Kandungan Asam Fitat Pada Legum Lokal: Implikasi Terhadap Pangan Rendah Antinutrisi. *Chemica Isola*, 5(2), 45–49.
- Putriningtyas, D. N. & W. S. (2017). Potensi Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Ditinjau Dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak Dan Flavonoid. In *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal Of Nutrition)* (Vol. 6, Issue 1).
- Ruben, E. (2015). *Penelitian Terdahulu (Penelitian Terhadulu)*.
- Rukmana, R. (2009). *Buncis*. Kanisius.
- Sejati, M. K. (2010). Formulasi Dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf).
- Setiyoko, A., & Sari, Perwita, Y. (2023). Peningkatan Karakteristik Gizi Dan Potensi Antioksidan Tepung Kacang Tunggak Melalui Perkecambahan, Penyangraian Dan Kombinasinya. *Agroindustrial Technology Journal*, 7(3), 19–37.

- Setiaji, G. (2014). *Karakterisasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Minyak Hasil Ekstraksi Honje*.
- Setiawan, S. C. E., Yuliantara, A., & Murti, P. D. B. (2024). Pangan Fungsional Dari Bahan Pangan Tradisional: Tinjauan Pustaka. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 552–560.
- Sharma, R., Sharma, S., Dar, B. N., & Singh, B. (2021). Millets As Potential Nutri-Cereals: A Review Of Nutrient Composition, Phytochemical Profile And Techno-Functionality. *International Journal Of Food Science And Technology*, 56, 3703–3718.
- Singh, A., Sharma, S. & Singh, B. (2017). Effect Of Germination Time And Temperature On The Functionality And Protein Solubility Of Sorghum Flour. *Journal Of Cereal Science*, 76, 131–139.
- Silva, F., Veiga, F., Cardoso, C., Dias, F., Cerqueira, F., Medeiros, R., & Cláudia Paiva-Santos, A. (2024). A Rapid And Simplified Dpph Assay For Analysis Of Antioxidant Interactions In Binary Combinations. *Microchemical Journal*, 202.
- Simanjuntak, R. R., Sulaeman, A., Moviana, Y., & Judiono, J. (2022). Snack Bar Sorgum Dan Kacang Merah Rendah Indeks Glikemik Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 78–86.
- Sugijanto, V. V. (2001). *Pembuatan Protein Wheat Pollard Sebagai Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Gandum. : Vol. 7 (1)*.
- Sulastri, Y., Ihromi, S., & Nurhayati. (2016). Modifikasi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Flour) Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(1).
- Sunarjono, H. H. (2012). *Kacang Sayur*. Penebar Swadaya Grup.
- Sutria, E. & I. A. (2016). *Pengaruh Komsumsi Pisang Ambon Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pra Lansia Hipertensi*.
- Syafutri, I. Merynda. S. Friska. L. Eka. S. M. J. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 9, 365–375.

- Saleh, H. M., Hassan, A. A., Mansour, E. H., Fahmy, H. A., & El-Bedawey, A. E. F. A. (2019). Melatonin, Phenolics Content And Antioxidant Activity Of Germinated Selected Legumes And Their Fractions. *Journal Of The Saudi Society Of Agricultural Sciences*, 18(3), 294–301.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., & Marseno, D. W. (2017). Isolasi Dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. *Agritech*, 37(2), 192–198.
- Tetlow, I. J., & Bertoft, E. (2020). A Review Of Starch Biosynthesis In Relation To The Building Block-Backbone Model. *International Journal Of Molecular Sciences*, 21(19), 1–37.
- Widyaningsih, T. D. , W. N. , & N. N. I. P. (2017). *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, Dan Regulasi*. Universitas Brawijaya Press.
- Wisaniyasa, N. W., Duniaji, A. S., Anom Jambe, A., & Et Al. (2017). Studi Daya Cerna Protein, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Fungsional Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dalam Rangka Pengembangan Pangan Fungsional. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal Of Food Technology)*, 4(2), 120–126.
- Wisaniyasa N, W., & Trisa, D. (2019). Kajian Total Fenol, Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Pada Berbagai Lama Waktu Perkecambahan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 6(1).
- Wulandari, E., Sihombing, F. S. P., Sukarminah, E., & Sunyoto, M. (2019). Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung. *Chimica Et Natura Acta*, 7(1), 14–19.
- Yuliasih, I. (2008). *Fraksinasi Dan Asetilasi Pati Sagu Serta Aplikasi Produknya Sebagai Bahan Campuran Plastik Sintesis*. .
- Yuniastuti, A. (2014). *Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan*.