

DAFTAR PUSTAKA

- Adeleke, O. R., Adiamo, O. Q., & Fawale, O. S. (2017). Nutritional, Physicochemical, and Functional Properties of Protein Concentrate and Isolate of Newly-Developed Bambara Groundnut (*Vigna subterranea* L.) Cultivars. *Food Science & Nutrition*. Vol. 6, 229-242.
- Adhi, R. K., & Wahyudi, S. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.) Varietas Lokal Lembang Di Kalimantan Selatan. *ZIRAA'AH*. Vol. 43(2), 192-197.
- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.). *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol. 5(2), 212-219.
- Anjani. (2023). Karakteristik Kimia dan Sensori *Churros* Tepung Talas dengan Substitusi Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*). *Thesis*, Universitas Djuanda Bogor.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry (1999). *Official Methods of Analysis*
- Asaam, E. S., Adubofuor, J., Amoah, L., Apeku, O. D., & Yildiz, F. (2018). Functional and Pasting Properties of Yellow Maize – Soya Bean – Pumpkin Composite Flours and Acceptability Study on Their Breakfast Cereals. *Cogent Food & Agriculture*. Vol. 4(1), 1-15.
- Austi, I. R., & Damanhuri, Kuswanto. (2014). Keberagaman dan Kekerbatan pada Proses penggaluran Kacang Bogor (*Vigna subterranea* L. Verdcourt) Jenis Lokal. *Jurnal Produksi Tanaman*. Vol. 2(1), 73-79.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). Tepung Kacang Hijau. SNI 01-3728-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Tepung Terigu Sebagai Bahan Baku Makanan. SNI 3751-2009. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Canti, M., Anggrahini, S., & Triwitono, P. (2018). Peningkatan Kandungan Protein Mi Instan dari Substitusi Tepung Jagung dengan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol, 2(1), 1-12.
- Charles, A. L., Kemston, C., Tzou-Chi, H., Yung-Ho, C., Jhih-Ying, C., Jenq-Sheng, C., & Hsin-Hung, L. (2015). Functional Properties of Arrowroot Starch in Cassava and Sweet Potato Composite Starches. *Food Hydrocolloids*. Vol. 30, 1-5.
- Chinma, C. E., Ezeocha, V. C., Adedeji, O. E., Ayo-Omogie, H. N., Oganah-Ikujenyo, B. C., Anumba, N. L., Enimola, G. E., Adegoke, D. O., Alhassan, R., & Adebo, O. A. (2023). Germinated Bambara Groundnut (*Vigna subterranea*) Flour as an Ingredient in Wheat Bread: Physicochemical, Nutritional, and Sensory Properties of Bread. *Journal Food Scienc*e. Vol. 88, 2368-2384.
- Chinma, C. E., Ibrahim, P. A., Adedeji, O. E., Ezeocha, V. C., Ohuoba, E. U., Kolo, S. I., Abdulrahman, R., Anumba, N. L. O., Adebo, J. A. & Adebo, O. A. (2022). Physicochemical Properties, In Vitro Digestibility, Antioxidant Activity, and Consumer Acceptability of Biscuit Prepared from Germinated Finger Millet and Bambara Groundnut Flour Blends. *Heliyon*. Vol. 8, 1-7.
- Collado, L. S., Mabesa, L. B., Oates, C. G., & Corke, H. (2001). Bihon-Type Of Noodles From Heat Moisture Treated Sweetpotato Starch. *Journal Food Scienc*e. Vol. 66(4), 604-609.
- Collado, L. S., & Corke, H. (1999). Heat-moiture Treatment Effects on Sweetpotato Starches Differing in Amylose Content. *Food Chem*. Vol. 65, 339-346.
- Hapsari, T. P., Zainul, A. M., & Nugroho. (2008). Pengaruh Pregelatinisasi Terhadap Karakterisasi Tepung Singkong. *Primordia*. Vol. 4(2), 1-15.
- Haryanto. (2012). Kajian pengaruh pengukusan bertekanan (*steam Pressure Treatment*) Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol, 23(1).

- Hlanga, N. C., Modi, A. T., & Mathew, I. (2021). Evaluating Nutritional Content Among Bambara Groundnut Lines. *Journal of Food Composition and Analysis*, 102.
- Ishartani, D., Affandi, D. R., & Purnamasari, D. C. (2014). Karakteristik Fisikokimia Tepung Kacang Turi Berbunga Putih (*Sesbania grandiflora*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 7(2), 86-94.
- Kondolele, S. L., Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., Diachanty, S., & Zuraida, I. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 10(3), 177-184.
- Khobirulloh, A. (2012). Keragaman Genetik dan Potensi Hasil Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdcourt) Galur Dipc, S19-3, OM1, AS-17 dan Gresik di Kabupaten Gresik, Jawa Timur, Indonesia. *Undergraduate Thesis*. Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Liu, Y., Chen, J., Luo, S., Li, C., Ye, J., Liu, C., & Gilbert, R. G. (2017). Physicochemical and Structural Properties of Pregelatinized Starch Prepared by Improved Extrusion Cooking Technology. *Carbohydr Polym*. Vol. 175, 265-272.
- Marta, H., Marsetio., Cahyana, Y., & Pertiwi, A. G. (2016). Sifat Fungsional dan Amilografi Pati Millet Putih (*Pennisetum glaucum*) Termodifikasi Secara *Heat Moisture Treatment* dan *Annealing*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol, 5(3), 76-84.
- Mashau, M. E., Mabodze, T., Tshiakhatho, O. J., Silungwe, H., & Ramashia, S. E. (2020). Evaluation of the Content of Polyphenols, Antioxidant Activity and Physicochemical Properties of Tortillas Added with Bambara Groundnut Flour. *Molecules*. Vol. 25, 1-15.
- Mubaiwa, J., Fogliano, V., Chidewe, C., & Linnemann, A. R. (2018). Bambara Groundnut (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.) Flour: A Functional Ingredient

- to Favour The Use of an Unexplored Sustainable Protein Source. *PloS ONE*. Vol. 13(10), 1-19.
- Okaka, J. C., & Potter, N. N. (1977). Functional and Storage Properties of Cowpea-wheat Flour Blends in Bread Making. *Journal of Food Science*. Vol. 42, 828-833.
- Pagarra, H. (2011). Pengaruh Lamanya Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). *Bionature*. Vol. 12(1), 15-20.
- Paulina, G. M. (2018). Karakterisasi Frozen Yoghurt Sumber Serat dengan Substitusi Tepung Kacang Bogor dan Variasi Kultur Stater. *Thesis*. Universitas Pelita Harapan.
- 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*. Vol. 2(1), 20-29.
- Pangesti, Y. D., Parnato, N. H. R., & Ridwan, A. A. (2014). Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Dimodifikasi Secara *Heat Moisture Treatment* (HMT) Dengan Variasi Suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol, 3(3), 72-77.
- Permatasari, I. (2023). Karakteristik Kimia dan Senosri Bakso Analog Berbahan Dasar Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kacang Bogor. *Thesis*, Universitas Djuanda Bogor.
- Prasetio, P. O., Puspita, I. D., & Fatmawati, I. (2021). Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik *Crackers* Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 20(2), 130-138.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2019). Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *Biopral Industri*. Vol. 10(2), 65-81.
- Rosidi, B. (1987). Enzim Lipoksigenase Dalam Produk Kedelai. *Journal of Agro-based Industry*. Vol, 4(2), 13-19.

- Sukma, E. A. (2022). Uji Kualitas Kue Satu Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.)). *Thesis*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Sutedja, A. M., Trisnawati, C. Y., Candra, A. L., & Giantiva, M. A. (2015). Karakteristik Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Dengan Metode Pengeringan Oven dan Sangrai Serta Efeknya Pada Tekstur Cake Non Gluten. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 9(1), 36-44.
- Sosulki, F. W., Garatt, M. O., & Slinkard, A. E. (1976). Functional Properties of Ten Legume Flour. *Int. J. Food Sci. Technol.* 9, 66-69.
- Suarni, I. U., Firmansyah., & Aqil, M. (2013). Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. Vol. 32(1), 50-56.
- Surahman, Y., Yuliawati., & Setyono. (2023). Pertumbuhan dan Hasil Delapan Aksesori Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.) Asal Bogor dan Sukabumi. *Jurnal Agronida*, Vol. 9(2), 103-112.
- Trianto, Y., Sutedja, A. M., & Trisnawati, C. Y. (2013). Karakteristik Sifat Fungsional Kacang Hijau Dengan Variasi Waktu Pengukusan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 12(2), 69-74
- Widyasanti, A., Silvianur., & Zain, S. (2019). Pengaruh Perlakuan Blanching dan Level Daya Pengeringan Microwave Terhadap Karakteristik Tepung Kacang Bogor. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 23(1), 80-90.
- Wikanta, D. K., Yulianto, M. E., & Hartati, I. (2010). Kajian Model Matematis Kinetika Inaktivasi Enzim Lipoksigenase Untuk Produktivitas Tepung Biji Kecapir Sebagai Tepung Komposit. *Momentum*. Vol. 6(1), 21-26.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Furi, H. L. (2019). Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi α -amilase. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. Vol. 30(2), 173-179.