

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1995. *Official Method of Analysis*. 14th edition Assoc. Off. Anal. Chem. Washington, D.C.
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2012. *Penelitian Aneka Kacang dan Umbi*. 88 halaman. Bogor.
- Belitz, H.D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry*. Springer Science and Business Media
- Bollag, D.M. dan Edelstein, S.J. 1991. *Protein Methods. Departement of Biochemistry*. University of Geneva: Switzerland.
- Doss, A., Pugalethi, M. and Vadivel, V. 2011. *Antioxidant activity of raw and differently processed underutilized tropical legume Canavalia ensiformis L. DC seeds*, South India. *Inst. Intergr. Omic Appl. Biotech.*, 2: 27-32.
- Eke, C.N.U, S.N. Asoegwu and G.I. Nwandikom. 2007. *Physical Properties of Jackbean (Canavalia ensiformis)*. *Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal Manuscript FP 07 014 Vol. IX September*.
- Endres, J. G., 2001. *Soy Protein Products: Characteristics, Nutritional Aspects, and Utilization*. AOCS Press, Champaign, Illinois
- Fatchiyah. 2008. *Pengantar Bioinformatika Kedokteran*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Gabor, Franz, E. Bogner, A. Weissenboeck, M. Wirth. 2003. *The Lectin–Cell Interaction And Its Implications To Intestinal Lectin-Mediated Drug Delivery*. *Advanced Drug Delivery Reviews* 56 (2004) 459 – 480
- Gaman, M. dan Sherrington, K.B. 1981. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi* edisi ke-2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ganjar, I. and Dewi S. Slamet. 1974. *The Nutrient Content of Fermented Mucuna pruriens*. Paper presented in The first Asean Workshop on Grain Legumes. Bogor. Indonesia.
- Gum, ET, Swanson RA, Alano C, Liu J, Hong S, Weinstein PR, *et al.* 2004. *Human Serum albumin and its-N-Terimal Tetrapeptide (DAHK) Block Oxidant-Induced Neuronal Death*. *Stroke*. 35: 590-595.
- Hames, B.D & Rickwood. 1990. *A Practical Approach: Gel elektroforesis protein*. Huntington: Robert E Krieger Publishing Company

- Handajani, S. 2001. *Indigenous Mucuna Tempe as Functional Food*. Asia Pasific J.Clin Nutr (2001)10(3): 222-225
- Herschdoerfer, 1987. *Quality Control in the Food Industry*. Elsevier Science & Technology Books
- Hughes, K.V. and B.J. Willenberg. 1994. *Quality for Keeps : Drying food*. University of Missouri.
- Kanetro, B. dan Hastuti, S. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Unwama Press. Yogyakarta.
- Karuniawan, A. dan Ismail, A. 2007. *Diversitas Genetik Plasma Nutfah Kacang Pedang (Canavalia ensiformis L.) Berdasarkan Karakter Morfologi Bunga dan Daun*. Zuriat, Vol. 18, No. 2, Juli-Desember 2007.
- Katzung, B. I. 2002. *Farmakologi dasar dan klinik*. Salemba Medika. Jakarta.
- Lei HY, Chang CP. 2009. "Lectin of Concanavalin A as an anti-hepatoma therapeutic agent". *Journal of Biomedical Science* 16: 10.
- Leunissen, Mirjam. 2001. *An Essay on Several Aspects on Protein Crystallization Research*. Netherland: Raboud University
- Martin, R. 1996. *Gel Electrophoresis: nucleid acids*. Oxford: Bios scientific Publisher.
- Muchtadi TR, Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU IPB. Bogor.
- Nicholson, J.P., Wolmarans, M.R., Park, G.R. 2000. *The role of albumin in critical illness*. *British Journal of Anaesthesia* 85 (4):599-610.
- Purwanto. 2007. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Prihanto, A.A. 2011. *Teknik Molekuler: Elektroforesis*. <http://asep.lecture.ub.ac.id>. diakses tanggal 15 Mei 2015
- Subagio, A., W.S. Windrati dan Y. Witono. 2002. *Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (Canavalia ensiformis L) Terhadap Karakteristik Cake*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XIV No 2 2003
- Suciati, A. 2012. *Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.

- Sudarmadji, Bambang H., dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Widianarko, B., R. Pratiwi dan Retnaningsih. 2003. *Tempe, makanan Populer dan Bergizi Tinggi*. Seri Iptek Pangan Volume 1, Teknologi, Produk, Nutrisi dan Keamanan Pangan. Semarang: Unika Soegijapranata.
- Wilson K., J. Walker. 2000. *Principles and Techniques of Practical Biochemistry 5th edition*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi, Hery. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Wirahadikusumah, Muhammad. 2008. *Biokimia: Protein, Enzim, dan Asam Nukleat*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Yazid, E., Nursanti, L. 2006. *Penuntun Pratikum Biokimia*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Yudaniayanti, Ira Sari. 2005. *Aktifitas Alkaline Phosphatase pada Proses Kesembuhan Patah Tulang Femur dengan Terapi CaCO₃ Dosis Tinggi pada Tikus Jantan (Sprague Dawley)*. Media Kedokteran Hewan Vol. 21, No. 1, Januari 2005
- Yuwono, Tribowo. 2008. *Biologi Molekular*. Erlangga. Jakarta.