

DAFTAR PUSTAKA

- Agusfian, M. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P. & Sitasari, A. (2015). Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(3), pp: 183-190.
- Agustina, W. & Andriana, Y. (2010). Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Ameliya, R., Nazaruddin, Handito, D. (2018). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia Calabura L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Amir, Y. (2018). Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin
- Anggraeni, T., Suhartanto, D., & Suhaeni, T. (2022). Pengaruh Consumption Value Plant-based Food terhadap Attitude dan Purchase Intention (Studi pada Young Customers). *IRWNS*.
- Anggrahini, S. (2007). Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan A-Tokoferol Dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Agritech*, 27(4).

AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical*. Chemis. Washington DC.

Arifin, M. Z., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). Uji Sifat FisikoKimia dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1).

Arinanti, M. (2018). Potensi Senyawa Antioksidan Alami pada Berbagai Jenis Kacang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), pp: 134-143.

Ayustaningwarno, F. (2014) *Teknologi Pangan*. Semarang: Graha Ilmu.

Azizah, N., Al-Baari, A., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).

Beacom, E., Bogue, J., & Repar, L. (2021). Market-oriented Development of Plant-based Food and Beverage Products: A Usage Segmentation Approach. *Journal of Food Products Marketing*, 27(4), pp: 204-222.

BPOM. (2013). Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pembawa. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Chupeerach, C., Aursalung, A., Watcharachaisoponsiri, T., Whanmek, K., Thiyajai, P., Yosphan, K., Sritalahareuthai, V., Sahasakul, Y., Santivarangkna, C., & Suttisansanee, U. (2021). The Effect of Steaming and Fermentation on Nutritive Values, Antioxidant Activities, and Inhibitory Properties of Tea Leaves. *Foods*, 10(117).

Dahiya, P. K., Linnemann, A. R., Van Boekel, M. A. J. S., Khetarpaul, N., Grewal, R. B., & Nout, M. J. R. (2015). Mung bean: Technological and nutritional potential. *Critical reviews in food science and nutrition*, 55(5), 670-688.

Darmawan, E. (2001). Senyawa Antitripsin, Antioksidan, dan Fitat pada Biji Koro Putih, (*Phaseolus lunatus*), Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.), dan Kacang Panjang (*Vigna sinensis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM.Yogyakarta

Darmajana, D. A. (2011). Pengaruh Konsentrasi Starter Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Yoghurt Nabati Kacang Hijau. *Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan*, 2(1).

DeRoos, N. M. (2004). *The Potential and Limits of Functional Foods in Preventing Cardiovascular Disease. In: Functional foods, cardiovascular disease and diabetes*. CRC Press. Boca Raton, pp: 1-9

Dewi, F. M. K. (2018). Pengaruh Pemberian Yoghurt Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Terhadap Profil Lipid Tikus *Sprague Dawley* Jantan yang Diberi Diet Tinggi Lemak Tinggi Fruktosa. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.

Diputra, K. W., Puspawati, N. N., & Hapsari, N. M. I. (2016). Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zea Mays* L. *Saccharata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(2), pp: 142-152.

- Donsu, A., Losu, F.N., & Marasabessy, H. (2021). Asupan Sari Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) pada Ibu Nifas Mempengaruhi Berat Badan Bayi. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 7(2), pp: 143-148.
- Ekafitri, R. & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2), pp: 134-145.
- Eszri, A. S. (2018). Efek Pemberian Yoghurt Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus *Sprague Dawley* yang Diberi Diet Tinggi Lemak Tinggi Karbohidrat. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.
- Fitriani, Syam, H., & Fadilah, R. (2022). Pengaruh Lama Waktu Perendaman Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) Terhadap Fisiko-Kimia Tepung Umbi Gadung. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1), pp: 9–18
- Gropper & Sareen, S. (2009). *Advance Nutrition and Human Metabolism Fifth edition*. Canada: Wadsworth Cengage Learning.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Harahap, M., Zaenab, S., & Waluyo Lud. (2019). Pengaruh Jenis Apel dan Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*). *Prosiding Seminar Nasional V*.

- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi Dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus* Dalam Pengolahan Yoghurt Yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), pp : 13-19.
- Herawati, D. A. & Wibawa, D. A. A. (2011). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2).
- Hok, K. T., Irawaty, W., & Soetardjo, F. E. (2007). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A Dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Jurnal Widya Teknik*, 6(2), pp: 111-120.
- Husna. (2016). Respons Tanaman Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) Terhadap Aplikasi Fungi Mikoriza Arbuskular Dan Dosis Bahan Organik Yang Berbeda Pada Tanah Ultisols. Skripsi. Universitas Lampung : Bandar Lampung. Hal 14-15
- Jayanti, E. T. (2019). Kandungan Protein Biji dan Tempe Berbahan Dasar Kacang-Kacangan Lokal (*Fabaceae*) Non Kedelai (*Seeds and Tempeh Protein Content from Non Soybean Fabaceae*). *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 7(1).
- Joseph, G. S., Lالujan, L., & Sumual, M. F. (2017). Pengaruh Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Manisan Kering Paprika Merah (*Capsicum Annuum* Var *Grossum*). *Jurnal Universitas Sam Ratulangi*.
- Juita, K. (2022). Kadar Lemak, Kadar Protein, Vitamin C Dan Total Padatan Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Kelopak Bunga

Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*). Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

Kurnianingsih, A. & Supriadi. (2022). Analisis Kadar Kalium (K) pada Daun Sirih Merah (*Piper crocatum Ruiz & Pav*) Menggunakan Metode Spektrofotometri. *Media Eksakta*, 18(1).

Larasati, A. Q. (2018). Uji Proksimat, Uji Kadar Serat, dan Uji Organoleptik Yoghurt Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.

Maharani, F. & Ayuningtyas, R.D. (2018). Pelatihan Pembuatan Yoghurt di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*. 3(2) : 5-9

Marsono, Y. (2008). Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1):19 –27.

Maydawati, V. & Veri, N. (2021). Potensi Sari Kacang Hijau dalam Menurunkan Kadar Kolesterol pada Akseptor Kontrasepsi Progestin Hiperkolesterolemia. *Femina Jurnal Kebidanan*, 1(1).

Mitmesser, S.H., Ye, Q., Evans, M., & Combs, M. (2016). Determination of plasma and leukocyte vitamin C concentrations in a randomized, doubleblind, placebo-controlled trial with Ester-C. *SpringerPlus* 5.

Miyanti, I. (2021). Pengaruh Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava. L*) Dan Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus. L*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Trimester III Di Wilayah Kerja

Puskesmas Pleret Kabupaten Bantul. Skripsi. Poltekkes
Kemenkes Yogyakarta.

Nugraha, F., Apridamayanti, P., Kurniawan, H., Fajriaty, I., Nurbaeti, S.

N., Pratiwi, L., & Anggraeni, S. (2021). Analisis Kadar Kalium
Ekstrak Kombinasi Kulit Pisang (*Musaparadisiaca* L.) dan Kulit
Nanas (*Ananascomosus* L.) Merr) secara Spektrofotometri
Serapan Atom. *Jurnal Sains & Kesehatan*, 3(6).

Nurwati & Hasdar, M. (2021). Sifat Organoleptik Kue Brownies Dengan
Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food
Technology and Agroindustry*, 3(2).

Octaviani, L. F. & Rahayuni, A. (2014). Pengaruh Berbagai Konsentrasi
Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Penerimaan
Sari Buah Buni (*Antidesma Bunius*). *Journal Of Nutrition College*,
3(4),pp : 958-965.

Onwurafor, E. U., Onweluzo, J. C., & Ezeoke, A. M. (2014). Effect of
fermentation methods on chemical and microbial properties of
mung bean (*Vigna radiata*) flour. *Nigerian Food Journal*, 32(1), pp
: 89-96

Padang, S. A. & Maliku, R. M. (2017). Penetapan Kadar Vitamin C pada
Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Metode
titrasi NA-2,6 *Dichlorophenol Indophenol* (DCIP). *Media Farmasi*.

Pamela, V. Y., Riyanto, R. A., & Septariawulan. (2022). Karakteristik Sifat
Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama
Inkubasi. *Nutriology*, 3(1).

- Pertiwi, S. F., Aminah, S., & Nurhidajah. (2013). Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine Soja*) Berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8).
- Probosari, C. & Cyinthia, N. (2013). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Terhadap Kadar Kolesterol LDL Serum Tikus Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 2(4), pp: 585-592.
- Purwanto, Wijonarko. B. R. & Tarjoko. (2019). Perubahan karakter biokimia dan fisiologi tanaman kacang hijau pada berbagai kondisi cekaman kekeringan. *Jurnal Kultivasi*, 18(1).
- Puspitasari, Y. (2017). Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan. *Global Health Science*, 2(3).
- Rahmadewi, Y. M. & Pangastuti, P. M. (2022). Karakteristik Sensoris Krimer Kental dari Kacang Hijau Menggunakan Metode Uji Segitiga dan Hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), pp: 93-98.
- Rahman, N., Ofika, M., & Said, I. (2015). Analisis Kadar Vitamin C Mangga Gadung (*Mangifera Sp*) dan Mangga Golek (*Mangifera Indica L*) Berdasarkan Tingkat Kematangan dengan Menggunakan Metode Iodimetri. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(1), pp: 33-37.
- Rahmaningtyas, E., Yusa, N. M., & Puspawati, N. M. (2016). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap

Karakteristik Sirup Salak Bali (*Salacca zalacca* var. *Amboinensis*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2).

Ranti, G. C., Fatimawali, & Wehantouw, F. (2013). Uji Efektivitas Ekstrak Flavonoid dan Steroid dari Gedi (*Abelmoschus manihot*) sebagai Anti Obesitas Hipolipidemik pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar. *Pharmacon*, 2(2).

Riana, E., Hendrawan, Y., & Hawa, L.C. (2018). Analisis Kualitas Yoghurt Santan Dengan Penambahan Ekstrak Buah Tropis Pada Variasi Suhu Inkubasi. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(3), pp: 251-260.

Ruswanto, Wardani, G. A., Lestari, T., Lestari, S., & Jaohari, T. A. (2022). Sosialisasi Dan Workshop Yoghurt Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 6(5), pp: 3452-3461.

Sediaoetama, A. D. (2007). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa Dan Profesi, Jakarta : Dian Rakyat.

Selibata, P. P., Smith, A., & Sinay, H. (2017). Perbedaan Kadar Vitamin C dan Lama Fermentasi Terhadap Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Biopendix*, 4(1), pp: 44-47

Septiani, E., Syamsuri, R., & Dewayani, W. (2019). Analisis Mutu Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.) dengan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil. *Buletin Inovasi Teknologi Pertanian*.

Simwaka, J. E., Chamba, M. V. M., Huiming, Z., Masamba, K. G., & Luo, Y. (2017). Effect of fermentation on physicochemical and anti-

nutritional factors of complementary foods from millet, sorghum, pumpkin and amaranth seed flours. *International Food Research Journal*, 24(5), pp: 1869-1879.

Sinaga, K.(2021). Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberri. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1)

Standar Nasional Indonesia (SNI). (1995). Syarat Mutu Kacang Hijau. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.

Standar Nasional Indonesia (SNI). (2009). Syarat Mutu Yoghurt. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.

Subastri, A., Ramamurthy, C., Suyavaran, A., Mareeswaran, R., Mandal, P., Rellegadla, S., Thirunavukkarasu, C. (2015). Nutrient profile of porridge made from Eleusine coracana (L.) grains: effect of germination and fermentation. *Journal of Food Science and Technology*.

Suksesty, C. E. & Ikhlasiah, M. (2017). Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin Dan Berat Badan Bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 2(3).

Surono. (2004). Yoghurt Untuk Kesehatan. Yogyakarta : Penebar Swadaya

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2).

- Syainah, E., Novita, S., & Yanti, R. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu Dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Tangapo, A. M. & Mambu, S. M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita Di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3): 13-17.
- Techinamuti, N. & Pratiwi, R. (2018). Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Farmaka*, 16(2).
- TKPI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Jumat November 2022].
- Tharanathan, R. N., & Mahadevamma, S. (2003). Grain Legumes Aboon to Human Nutrition. *Trends in Food and Science Technology*, 14 : 507-518.
- Triana, V. (2016). Macam-Macam Vitamin dan Fungsinya dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*.
- 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), pp: 192-198.
- Uneputty, J.P., Yamlean, P.V.Y, & Kojung, N. S. (2013). Potensi Infusa Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) Terhadap Kadar Kolesterol Darah Tikus Putih Jantan (*Rattus Novergicus*). *Pharmacon*, 2(02).
- Vasconcelos, I. M. dan Oliveira, J. T. A. (2004). Antinutritional Properties of Plant Lectins. *Toxicon*. 44(4): 385- 403.

- Wahdah, R., Isdiantoni, dan Wahyuni P.R. (2020). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Kecap Cap Ikan Terbang PT. Surya Mandala di Pasar Anom Kecamatan Kota Sumenep. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1) : 20-26
- Wahyudi, M. (2006). Proses Pembuatan dan Analisis Mutu yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(1) : 12-16.
- Wahyudi, V. A., Putri, W. C. H., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Velve Bayam Merah dan Penstabil CMC (Carboxyl Metyl Cellulose). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), pp: 10-22
- Wardhani, D., Maharani, D., & Prasetyo E. (2015). Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Momentum*, 11(1) : 7-12.
- Wariah, C. (2010). Vitamin C Retention and Acceptability Of Orange (Citrus Nobilis Var. Microcarpa) Juice During Storage In Refrigerator. *Jurnal AgriSains*, 1(1).
- Widiani, N., Mareta, G., & Setianingrum, S. (2017). Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Biologi Yoghurt Susu Jagung. *Biosfer Jurnal Tadris Pendidikan Biologi*, 8(1): 28-39
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wu, H., Rui, X., Li, W., Chen, X., Jiang, M., & Dong, M. (2015). Mung Bean (*Vigna radiata*) as Probiotic Food through Fermentation with *Lactobacillus plantarum* B1-6. *Food Science and Technology*.

- Yanti, S., Wahyuni, N. & Hastuti, H. P. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Tambora*, 3(3).
- Yaswir, R. & Ferawati, I. (2012). Fisiologi dan Gangguan Keseimbangan Natrium, Kalium dan Klorida serta Pemeriksaan Laboratorium. *Jurnal Kesehatan Andalas*.
- Yi-Shen, Z., Shuai, S., FitzGerald, R. (2018). Mung Bean Proteins and Peptides: Nutritional, Functional and Bioactive Properties. *Food & Nutrition Research*.
- Yuliantini, E., Cahyati, & Siregar, A. (2016). Konsumsi Serat, Kalium Dan Hubungannya Dengan Kadar Low Density Lipoprotein (Ldl) Pasien Penyakit Jantung Koroner. *Jurnal Media Kesehatan*, 9(1) : 001-013.
- Zuhri, R. (2019). Pengaruh Jenis Starter Bakteri Asam Laktat terhadap Produksi Asam Laktat dan Kadar Protein dalam Pembuatan Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *Edu Science Development Journal*, 1(2):171-179.