

## DAFTAR PUSTAKA

- Adsule, R.N., Kadam, S.S., and Salunkhe, D.K. (1989). *Green gram in hand Book of World Food Legumes Nutritional Chem. Processing Tech, and Utilization*. CRC Press inc: Polandia.
- Agromedia, R. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat: 431 Jenis Tanaman Penggempur Aneka Penyakit*, PT Agromedia Pustaka, Tangerang, hal 191.
- Ahmad, F.B., Williams, P.A., Doublier, J.L, Durand, S., and Buleon, A. 1999. *Physico-chemical Characterization of sago starch*. *Carbohydr Polym*, 38, 361-370.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis, 16<sup>th</sup> edition*. AOAC International. Gaithersburg. Maryland.
- Apriyantono, A. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi: Bogor.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya: Bogor.
- Bartley, J. dan A. Jacobs. 2000. Effects Of Drying On Flavour Compounds In Australian Grown Ginger (*Zingiber Officinale Rose*) . *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 80. 209-215.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wootton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Budiayu, Y. 2002. Daya terima dan kandungan zat gizi selai campuran tempe dan pisang raja bulu (*Musa paradisiaca* L.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chasparinda, M.E., Andriani, M.A.M., dan Kawiji. (2014). Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*. R) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknologisains Pangan*. 3(2): 20-27.
- Davies, N.T. dan Reid, H. 1979. An evaluation of phytate, zinc, copper, iron and availability from soy based textured vegetable protein meat substitutes or meat extruders. *Br. J. Nutr.* 41: 579-589.
- de Man, J. (Principles of Food Chemistry. Edisi Kedua). 1997. Institut Teknologi : Bandung.
- Faras, A.F., Wadkar, S.S, and Ghosh, J.S., 2014, *Effect of Leaf Extract of (Pandanus amaryllifolius Roxb) on Growth of Escherichia coli and*

*Micrococcus (Staphylococcus) aureus*, *International Food Research Journal* 21(1):421-423.

Farikha, I.N., Anam, C., dan Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologisains*. 2(1): 34.

Fathona, D. 2011. Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber Officinale* Var. Roscoe), Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. Amarum), dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum). Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Fenwick, G.R., Curl, C.L., Griffiths, N.M., Heaney, R.K., dan Price, K.R., 1990. *Bitter Principles in Foods Plants*. Di dalam Rouseff, R.L. 1990 Bitterness in Food and Beverages. Elsevier Science Publishing Company, Inc: New York.

Guenther. 1952. The Essential Oils. D. Van Nostrand Co. Inc. New York. 2nd ed. Vol. III. 552-574.

Griyaningsih. 2010. Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan Beberapa Produk Olahan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Haliza, W., Purwani, E.Y., dan Thahir, R. (2007). *Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe Dan Tahu*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol. 3 : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Hendrardi, Esti, Soemiati, E. R. Himawati, Rosita N., Arie S. 2000. *Formulasi Sediaan Topikal dari Perasan Rimpang Zingiber officinale Rosc dengan Menggunakan Beberapa Basis Krim*. J. Penelitian Med. Eksakta, Vol.1 April 2000: 68-78.

Hidayat, N. (2008). Pengembangan Produk dan Teknologi Proses. <https://ptp2007.wordpress.com/2008/03/26/sari-kacang-hijau-effervescent/>. Diakses tanggal 15 Maret 2018.

Hidayat, S., Sri, Wahyuni, dan Sofia, Andahlusia. 2008. *Seri Tumbuhan Obat Berpotensi Hias*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta. Hal. 71.

Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM

Kay, D. (1979). *Food Legume*. Tropical Product Institute: London.

- Kementrian Pertanian RI. 2017. Produksi, Luas Panen, dan Produktivitas Palawija di Indonesia 2013-2017. [http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPARAM%20II%202017\(pdf\)/01-PalawijaNasional.pdf](http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPARAM%20II%202017(pdf)/01-PalawijaNasional.pdf). Diakses 14 Maret 2018.
- Khalil A. 2006. Nutritional Improvement of an Egyptian Bress Of Mung Bean by Probiotic Lactobacili. *African J. Biotechnology*, 5.
- Kikuzaki, H., and Nakatani, N. (1993). Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. *J Food Science*. 58(6): 1407-1.410.
- Kimura, I., Pancho, L.R., dan Tsuneki, H. Pharmacology of Ginger. Di dalam: Ravindran, P.N., Babum K.N (eds.). *Ginger: The Genus Zingiber*. CRC Press. Washington DC: 469.
- Koswara. S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar harapan: Jakarta.
- Kumar, V, Sinha, A.K., Makkar, H.P.S., Becker, K. 2010. Dietary Roles of Phytate and Phytase in Human Nutrition: A review. *Food Chemistry*. 120(4): 950-959.
- Marzuki. (1977). *Bercocok Tanam Kacang Hijau*. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian: Bogor.
- Matthews, R.H. 1989. *Legumes : Chemistry, Technology, and Human Nutrion*. New york and Basel : Marcel Dekker, Inc. 235.
- Meilgaard M., G. C. (2006). *Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press.
- Miftakhussolikah., Kurniadi, M., Poeloengasih, Dewi., Frediansyah, A., Susanto, A. 2015. Folate Content of Mungbean Flour Prepared by Various Heat Treatments. *Prodicia Food Science*, 3 (2015), 69-73.
- Mubarak, A. (2005). Nutritional composition and antinutritional factors of mung bean seeds (*Phaseolus radiatus*) as affected by some home traditional processes. *Food Chemistry* 89, 489–495.
- Moerdokusumo, A. 1993. *Pengawasan kualitas dan teknologi pembuatan gula di Indonesia*. ITB: Bandung.
- Nirmagustina, D.E., Rani, H. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 18(2): 168-174.
- Pagarra, H., 2011. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). *Bionature*. 12(1): 15-20.

- Paryanto, I., A. Fachruddin, dan W. Sumaryono. 1999. *Diversifikasi Sukrosa Menjadi Produk Lain*. P3GI. Pasuruan.
- Payumo, E. (1978). The potentials of Mungbean as a protein suplemen for child feeding. Dalam: The 1st International Mungbean Symposium. *UNIDO*.
- Prayitno, D. 2002. *Tanaman Obat dan Manfaatnya*. IP2TP. Yogyakarta.
- Purwono, M.S dan Rudi Hartono. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ranggana, R. (1977). *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetables Product*. MC Graw Hill Publishing Company: New Delhi.
- Rukmana, R. (1997). *Manual of Analysis of Fruit and Vegetables Product*. Tata MC Graw Hill Publishing Company Limited: New Delhi.
- Rukmana R. 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar, Seri Budi Daya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, B. D. (1994). *Pengolahan Kacang Hijau Menunjang Agroindustri*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamand.
- Santoso, H.B. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta
- SNI. 1995. Susu kedelai. Badan standardisasi Nasional. SNI 01-3830-1995. ICS 67.100.10
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Soeprapto. 1993. *Bertanam Kacang Hijau*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sudarmadji, S. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberti: Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta. 160 hal.
- Suprpti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suyatma, 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Tripamungkas, A. 2015. Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl cellulose* (CMC) terhadap sifat dan kesukaan minuman sari kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Ulum, F. 1997. Studi Pengolahan dan Karakteristik Mutu Sari Kacang Hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widowati, S, Andriani, D., Riyanti, E.I., Raharto, P., dan Sukarno, L., 1999. Karakterisasi Fitase dari *Bacillus coagulans*. *Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman*. BPTTP. Bogor.
- Winarno, F. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. (2002). *Bahan Tambahan Makanan*. Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor: Bogor .
- Yenrina, R., Sayuti, K., dan Harahap, H., 2014. Minuman Fungsional Sari Kacang Merah (*Vigna angularis* L) dengan penambahan jahe (*Zingiber officinale* R.). *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKTP-TPI 2014*. Padang.
- Yuwono, S.S dan Susanto, T. . (1997). Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang