

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2005. *Tumbuhan Kacang-Kacangan*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Afriansyah, N. 2007. Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah. <http://www.fmipa.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 4 Maret 2018
- Ahmadian-Kouchaksaraei, Zahra, Mehdi Varidi, Mohammad Javad Varidi, dan Hashem Pourazarang. 2014. Influence of Processing Conditions on the Physicochemical and Sensory Properties of Sesame Milk : A Novel Nutritional Beverage. *LWT – Food Science and Technology* 57 : 299 – 305.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC. Int. Wasington DC
- Apriyantono, A. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor
- Ariani, Dewi. 2014. *Pengaruh Formulasi Minuman Instan dari Ekstrak Fenolik Sargassum polycystum Rasa Jahe terhadap Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Konsumen*. UGM. Yogyakarta
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi Kacang Merah Menurut Provinsi (Ton) 1997-2016. <https://www.bps.go.id/site/>. Diakses tanggal 4 Maret 2018
- Barampama, Z., dan R.E. Simard. 1994. Oligosaccharides, Antinutritional Factors, and Protein Digestibility of Dry Beans as Affected by Processing. *Food Technology*.59(4):833-838

- Broughton, W.J., G. Hernandez, M. Blair, S. Beebe, P. Gepts, dan J. Vanderleyden. 2003. Beans (*Phaseolus* spp.)- model food legunes. *Plant and Soil*. 252: 55-128
- Bucle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., & Wooton. 1987. *Ilmu pangan*. Terjemahan Hadi, Purnomo, dan Adiano. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Budiayu, Y. 2002. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Selai Campuran Tempe dan Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca* L.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor
- Chasparinda, M.E., Andriani, MA. M., Kawiji. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*. R) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No. 2 April 2014*
- Davies, N.T., dan Reid,N., 1979. An Evaluation of Phytate, Zinc, Copper, Iron, dan Manganese Content and Zinc Availability from Soybased Textured Vegetable Protein Meat Subtitutes or Meat Extrudates. *Br.J.Nutr.* 41 : 579 – 589.
- Fachruddin, M. 2002. Jenis Kacang yang Berpotensi untuk Dikembangkan Dalam Berbagai Produk Insustri Pangan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Farikha, Ita Noor., Anam, Choirul., Widowati, Esti. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1*
- Fathona, D. 2011. *Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah, Jahe Emprit dan Jahe Merah*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor

- Guenther E. 1952. *The Essential Oil*. Nostrand Co Inc. New York
- Guzman dan Siemonsma. 1999. *Plant Resources of South East Asia: Spices. Prosea*. Bogor
- Yenrina dkk, H., Yenrina, R., Sayuti, K. 2014. Minuman Fungsional Sari Kacang Merah (*Vigna angularis* L.) dengan Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* R). *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional*. Univeristas Andalas. Padang
- Hamiudin. 2007. Budidaya Jahe (*Zingiber officinale*). www.skma.org. Diakses tanggal 7 Maret 2018
- Han, I.H. dan B.K. Baik. 2006. Oligosaccharide Content and Composition of Legumes and Their Reduction by Soaking, Cooking, Ultrasound, and High Hydrostatic Pressure. *Cereal Chemistry*. 83(4):428-433
- Hegarty, M.P, E.E. Hegarty, daan R.B.H. Wills. 2001. *Australian Plant Bushfoods*. Kingston : Rural Industries Pesearch and Development Corporation
- Hernani, M. 2004. *Tanamana Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Bogor
- Hidayat, S. Wahyuni, S., dan Andalusia, S., 2008. *Seri Tumbuhan Obat Berpotensi Hias*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Huges, J.S. 1991. Potential Contribution of Dry Bean Dietary Fiber to Health. *Food Technology* :45(9) :124-146
- Ilahiyyah, Inayatun, Sri Mulyati, Indri Septi Ningsih, Lokia Ntyama Nindhita, Resta Rahma Sari. 2017. *Journal of Creativity Student : Tahu Nikah (Nigari Kacang Merah) Sebagai Bentuk Diversifikasi Makanan Sehat Ramah Lingkungan*. UNNES. Semarang
- Intasari, Rizky. 2017. Pengaruh Konsentrasi Campuran Sari Buah dan Jenis Penstabil terhadap Karakteristik Minuman Sari Kacang Merah

(*Phaseolus vulgaris* L.). *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan.
UNPAD. Bandung

Jaffe, Russel. 2008. *The Joy of Food : The Alkaline Way Guide*. Health Studies
Collegium

Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU UGM.
Yogyakarta

Keita, S.M, C. Vincent, J.P. Schmit, S. Ramaswamy, dan A. Belanger. 2000.
Effect of Various Volatile Oils on *Callosobruchus maculatus* (F.)
(Coleptera: Bruchidae). *Journal of Stored Product Research* 36 : 355-
364

Kurniasih,N., dan Rosahdi, T.D. 2013. *Perbandingan Efektivitas Sari Kacang
Merah dan Kacang Hijau sebagai Medium Pertumbuhan Lactobacillus
acidophilus*. PTLR-BATAN. Bandung

Mahmud, M. K. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. PERSAGI. Jakarta

Marfianti, R. 2005. Pengaruh Penambahan Wijen Sebagai Sumber Kalsium Alami
Terhadap Beberapa Karakteristik Minuman Kacang Merah. *Skripsi*.
Jurusan Teknologi Pertanian. UNPAD. Bandung

Massada Y. 1976. *Analysis of Essential Oils by GC*. Halsted Press. New York

Mastuti, Rizka Qori Dwi. 2016. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Merah
(Phaseolus vulgaris L.) terhadap Perkembangan Folikel Ovarium Tikus
Putih (Rattus norvegicus L.)*. UNY. Yogyakarta

Mawardi, Y.S.A., Pramono, Y.B., Setiani, B.E. 2016. Kadar Air, Tanin, Warna,
dan Aroma *Off-Flavour* Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona
muricata*) dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber officinale*).
Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (3) 2016

- Mawardi, Y.S.A., Pramono, Y.B., Setiani, B.E. 2016. Kadar Air, Tanin, Warna, dan Aroma *Off-Flavour* Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona muricata*) dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3) 2016
- Meilgaard M., G.C. 2006. *Sensori Evaluation Techniques*. CRC Press. New York
- Nirmagustina, Dwi Eva, dan Hertini Rani. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 18 : 168 – 174.
- Nurfi, A. 2009. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Novia, D. 2012. Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., Isharti, D. 2012. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1*. UNS. Surakarta
- Rahmawati, Fitri. 2012. *Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Pangan Alternatif Pemenuhan Gizi dan Pangan Fungsional*. UNY. Yogyakarta
- Reddy, N.R., D. Salunke dan R.P. Sharma. 1980. Flatulence in Rats following Ingestion of Cooked and Germinated Black and A Fermented Product of Black Gram and Rice Blend. Dalam : Granito, M., C. Michel, J. Frias, M. Chanp dan M. Guerra. 2005. Fermented *Phaseolus vulgaris* : Acceptability and Intestinal Effects. *European Food Research and Technology*. 220:182-186

- Reddy, N.R., S.K. Sathe, dan D.K. Salunkhe. 1982. Phytates in Legumes and Cereals. *Advances in Food Research* 28 : 92.
- Reddy, R.N.. 2002. *Occurence, Distribution, Content, and Dietary Intake of Phytate*. Dalam : N. Ruma Reddy dan Shridhar K.K (ed). *Food Phytates*. CRC press. Florida
- Rickard, S.E., dan Thompson, L.U. 1997. *Interactions and Biological Effects of Phytic Acid*.
- Robinson, j. G. dan Mcneal, K. 2013. *All About Beans : Nutrition, Health Benefits, Preparation and Use in Menus*. North Dakota State University. North Dakota
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Kanisius. Yogyakarta
- Rukmana, R. 2009. *Budidaya Buncis*. Kanisius. Yogyakarta
- Sathe, S.K., dan Venkatachalam, M. 2002. *Influence of Processing Technologies on Phytate and Its Removal*. Dalam : N, Rukma Reddy dan Shridhar K. Sathe (ed). *Food Phytates*. CRC Press. Florida.
- Setyaningsih, H. D. Dan Saparinto Cahyo. 2013. *Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Shahidi, F. dan Naczki M. 1995. *Food Phenolics : Sources, Chemistry, Effects and Applications*. Technomic Publishing Co. Lancaster PA
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Akasara. Jakarta.
- SNI. 1995. *SNI 01-3810-1995 : Susu Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono, dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta

- Suhanda, I. 2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Buku Kompas. Jakarta
- Sunaryono, Handro dan Rismunandar. 1984. *Kunci Bercocok Tanam Sayuran-Sayuran Penting di Indonesia*. Sinar Baru. Bandung
- Sutarno, H., E. A. Hadad, dan M. Brink. 1999. *Zingiber officinale roscoe*. Di dalam : C.C de Guzman dan J.S. Siemonsma (eds). *Spices. Plant resources of south-east asia (PROSEA) foundation no . 13 : 238-244*. Bogor
- Syukur, C., dan Hernani. 2002. *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Triani, Siti Ulfah Deasy. 2011. Pengaruh Waktu Sonifikasi dan Amplitudo Gelombang Ultrasonik terhadap Stabilitas Suspensi dan Mutu Sari Kacang Hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Uswatun, Aisiyah. 2011. Kandungan Gizi dan Serat pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. UNY. Yogyakarta
- Wheeler, E.L. dan R.E. Ferrel. 1971. A Method of Phytic Acid Determination in Wheat and Wheat Fractions. *Cereal Chem.* 48: 312-320
- Widodo, M. 2008. Serat Makanan Faktor Penting pada Tanaman Kacang. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Winarno, F. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi (Cetakan ke-XI)*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yuwono, S.S dan Susanto, T. 1997. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. UB. Malang

Zakaria FR, Septiana AT, Sulistiyani. 2002. *Ginger (Zingiber officinale roscoe) Extracts Increase In Vivo Human LDL Resistance to Oxidation and Prevent In Vitro Cholesterol Accumulation in Mouse Macrophage*. Kerjasama PAU IPB dengan Kedutaan Besar Prancis. Jakarta

Zebua, A.M. 2009. Pemanfaatan Nata Pati Kacang Merah (*Vigna sinensis*) Hasil Isolasi Sebagai Matriks Teofilin. *Skripsi*. Program Sarjana Farmasi. USU. Medan.