

## 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.
- Ahmad, F. B., Williams, P. A., Doublier, J. L, Durands, S., and Buleon, A. 1999. Physico-chemical Characterization of Sago starch. *Carbohydr Polym*, 38, 361-370.
- Agustina, Wawan., Rahman, Taufik. 2010. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim terhadap Jumlah Asam sebagai Asam Laktat Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimian untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- Al-afif, Moch Abdullah. 2015. Karakterisasi Pati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan Pudding Susu. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Amir, Andi Afdaliah. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dengan Level yang Berbeda terhadap Kualitas Sensoris dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Amon, AS., Rene YS., Phampile KBK, Admon AD., Lucien PK. 2011. Biochemical Characteristics of Flours from Ivorian Taro (*Colocasia esculenta*, Cv Yatan) Corm as Affected by Boiling Time. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(6), 424-435
- Anonim. 2012. *Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Kacang Tanah, Kacang Hijau dan Aneka Kacang 2012*. Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi, Ditjen Tanaman Pangan Kementerian Pertanian, Jakarta
- Anwar, Faisal dan Khomsan, Ali. 2009. *Makan Tepat Badan Sehat*. Hikmah. Jakarta.
- 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.
- Arzal, Syaiful. 2014. Analisis Tingkat Pendapatan Petani Garam di Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Astawan M. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Atmaja, Rully Meilisa Kusuma. 2015. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir (Sukrosa) dengan Gula Merah (Gula Aren) terhadap Sifat Noga Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Atman. 2007. Teknologi Budidaya Kacang Hiaju (*Phaseolus radiata* L.) di Lahan Sawah. *Jurnal Ilmiah Tambua*, 4(1), 89-95
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi (Ton) 1993-2015*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09/877/produksi-kacang-hijau-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html>
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. *Standar Nasional Indonesia*. SNI 01-3743-1995. Gula Merah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Balitkabi Litbang Kementrian Pertanian. 2016. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang Hijau 1945-2014*. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/09/kacanghijau.pdf>
- Bartley, J and A. Jacobs. 2000. Effects of Drying on Flavour Compounds in Ausralian Grown Ginger (*Zingiber Officinale Rosc.*). *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.
- Dalimartha, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*, Jilid 1, 103-106. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- De Guzman CC, Siemonsma JS. 1999. *Vanilla planifolia* HC. Andrews. Di dalam: *Spices; Plant Resources of South East Asia* 13, No.13. PROSEA Foundation. Bogor.
- De Man, J. 1997. *Principle of Food Chemistry*. Edisi kedua. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Diaengelna, Nunik Eka. 2016. Pengaruh Waktu Perebusan terhadap Kandungan Proksimat, Mineral, dan Kadar Gosipol Tepung Biji Kapas. *Jurnal Penelitian Pasca Penen Pertanian*, 13(1), 100-107.
- FAOSTAT. 2003. *Statistical database of food balance sheet*. [www.fao-org](http://www.fao-org) (diakses tanggal 14 Maret 2018)

- Farikha, Ita Noor., Anam, Choirul., Widowati, Esti. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Sifat Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ginting, Erliana., Ratnaningsih., Iswanto, Rudi. 2007. *Sifat Fisik dan Kimia 17 Genotipe Kacang Hijau untuk Bahan Pangan*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Griyaningsih. 2010. Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan Beberapa Produk Olahan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hanief, Shidqa. 2013. Efektifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus viridans*. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta.
- Hidayat, S., Sri, Wahyuni, dan Sofia, Andalusia. 2008. *Seri Tumbuhan Obat Berpotensi Hias*. PT Elex Media Komputindo. Halaman 71. Jakarta.
- Humaedah, U. 2007. *Syarat Tumbuh dan Budidaya Kacang Hijau*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. <http://cybex.deptan.go.id/penyuluhan/syarat-tumbuh-dan-budidaya-kacang-hijau>. Diakses tanggal 11 Maret 2018.
- Imanda MR. 2007. Kajian Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Karakteristik Mutu Produk Sirup Gula Invert dari Gula Palma. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kalimuthu, K., Senthilkumar, R. & Murugalatha, N. 2006. Regeneration and Mass Multiplication of *Vanilla planifolia* Andr. A Tropical Orchid. *Current Science* Vol. 91, No. 10, 25.
- Kasno, Astanto., Sutarman, Tateng. 1993. *Perbaikan Genetik Kacang Hijau untuk Stabilitas Hasil*. Balai Penelitian Tanaman Pangan Malang. Malang
- Kaushik, P. 2011. Evaluation of Various Crude Extract of *Zingiber officinale* Rhizome for Potential Antibacterial Activity: A Study in Vitro. India: Department of Botany and Microbiology, Gurukul Kangri University. *Scientific Research* 2011.
- Komah, Retno Isti. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong. *E-Journal Boga*, 2(3), 18-24.
- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

- Kusbiantoro, B. 1993. Sifat fisikokimia dan sifat protein kedelai (*Glycine Max* (L.) *Merril*) dalam hubungannya dengan mutu tahu yang dihasilkan. *Thesis*. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Maesan & Somaatmadja, S. 1993. Proses Sumber Daya Nabati Asia Tenggara II *Kacang-kacangan*. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta
- Mardiyaningsih, Ana. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) sebagai Agen Antibakteri. *Pharmaciana*, Vol 4(2), 185-192.
- Matthews RH. 1989. *Legumes: Chemistry, Technology, and Human Nutrition*. 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. *Procidia Food Science*, 3 (2015), 69-73.
- Morton, K., R.E. Smith and J.M. Poehlman. 1982. *The Mungbeans*. Department of Agronomy and Soil University of Puerto Rice, Mayaguez.
- Muchtadi. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Dep. Dikbud. Dirjen Dikti. PAU IPB. Bogor.
- Nirmagustina, Dwi Eva & Rani, Hertini. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(2). Politeknik Negeri Lampung. Lampung.
- Prakash A & Rao J. 1997. *Botanical Pesticides in Agriculture*. CRC Press, Inc.
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwono, MS dan Rudi Hartono. 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Ranggana, R. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetables Product*. Tata MC Crow Hill Publishing Company Limited: New Delhi.
- Reineccius, G. 2006. *Flavor Chemistry and Technology*. Ed 2<sup>nd</sup>. Taylor and Franchis Group, LLC.

- Richana, N., L. Sukarno, A. Thontowi, L. Hakim. 2000. Evaluasi sifat fisiko-kimia dan bio-kimia beberapa varietas dan galur kacang hijau. *Jurnal Penelitian Tanaman Pangan*, 19 (3), 98-106
- Rukmana, R. 1997. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetables Product*. Tata MC Crow Hill Publishing Company Limited: New Delhi.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, seri budidaya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, H. B. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., 2006. *Aplikasi Proses Pengeringan Vanili Termodifikasi Untuk Menghasilkan Ekstrak Vanili Berkadar Vanilin Tinggi dan Pengembangan Produk Berbasis Vanili*. Laporan Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyono, Agus dan Adnan, Mochamad. 1982. Usaha Pengurangan Asam Fitat Kacang Hijau dengan Cara Pemacuan Fitase Melalui Perendaman pada Berbagai Suhu dan pH. *Agritech*, 3(3), 15-24.
- SNI. 1995. *Susu Kedelai*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3830-1995. ICS 67.100.10.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta. Bhratara Karya Aksara.
- Sofyaningsih, Sugiono, M., & Setiyaningsih, D. 2011. Retensi Vanilin Dan Perubahan Ekstrak Pekat Warna Vanili Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Indusri Pangan*, Vol.XXII No.2.
- Somaatmadja, P. 1974. *Pemuliaan Kacang Hijau di dalam LP3*. Bogor.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberti: Yogyakarta.
- Sulistyaningsih, Ika Wati. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Hijau terhadap Kadar Kolesterol Total pada Wanita Hiperkoleserolemia. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tester, R. F., Karkalas, J. and Qi, X. J. 2004. Starch-composition, fine structure and architecture. *Journal of Cereal Science*, 39, 151-165.
- Triani, Siti Ulfah Deasy. 2011. Pengaruh Waktu Sonikasi dan Amplitudo Gelombang Ultrasonik terhadap Stabilitas Suspensi dan Mutu Sari Kacang Hijau. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Tripamungkas, Angga. 2015. Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl cellulose* (CMC) terhadap Sifat dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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), 192-198
- Trustinah, Radjit, B.S., Prasetiaswati, N., Harnowo, Didik. 2014. Adopsi Varietas Unggul Kacang Hijau di Sentra Produksi. *Iptek Tanaman Pangan*, 9(1), 24-38
- Ulum, Farukil. 1997. Sudi Pengolahan dan Karakteristik Mutu Sari Kacang Hijau. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Weidner, M. S. dan K. Sigwart. 2001. Investigation of the Teratogenic Potential of a Zingiber Officinale Extract in the Rat. *Reprod. Toxicol*: 1575-1580
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Bahan Tambahan Makanan*. Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi (Cetakan ke-XI)*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuwono. 2012. Karakterisasi Fisik, Kimia dan Fraksi Protein 7S dan 11S Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia. *Jurnal Tek. Pert*, 4(1), 84-90
- Yuwono, S. S dan Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.