

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.
- Afrian, R. N. 2002. Mempelajari Sifat Kimia, Mutu Gizi, Sifat Fisik dan Organoleptik Bubur Kacang Hijau Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. 1995. *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist 14th edition*. Airlington: AOAC Inc.
- Anonim. 2017. Produksi, Luas Panen, dan Produktivitas Palawija di Indonesia 2013- 2017. Jakarta: Kementrian Pertanian RI.
- Anonim. 2018. *Produksi Kacang Hijau*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Apriyantono, A. 1989. *Analisa Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Arisandi dan Andriani. 2008. *Khasiat Berbagai Tanaman Untuk Pengobatan*. Eksa Media. Jakarta.
- Brooker, D.B., Bakker-Arkema, F.W. dan Hall, C.W., 1992. *Drying and Storage of Grains and Oil Seed*. 4th edition, van Nostrad USA.
- 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.
- Coward L., Barnes N.C., Setchell K.D.R., Barnes S. 1993. Genistein, Daidzein, and Their B-Glycoside Conjugates : Antitumor Isoflavones in Soybean Food From American and Asian Diets. *Journal Agriculture Food Chem*. 41 :1961.
- Diza, Y.H., Wahyuningsih, T., dan Silfia. 2014. Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal Terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampion Instan Menggunakan Pengering Vakum. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 4 No. 2
- Fachrudin, L. 2000. *Budidaya Kacang-Kacangan*. Kanisius. Yogyakarta. 118 hal.
- 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.
- Fellows, P. J. and Ellis. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood. England. pp. 12.

- Goldberg, I. 1996. *Functional Foods : Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. London : Chapman & Hall, Inc.
- Gosh, D., and Konishi, T. 2007. Anthocyanins and Anthocyanin Rich Extract Role in Diabets and Eye Function. *Asia Pac Journal Clin Nutr.* 16 : 200-208.
- Hanum, T. 2000. *Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*)*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 11 : 17-23.
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Foods*. CRC Press, Inc., Boca Raton.
- Hu, C. *et al.*, 2003. Black rice (*Oryza sativa* L. *indica*) Pigmented Fraction Suppresses Both Reactive Oxygen Species and Nitric Oxide in Chemical and Biological Model Systems. *Journal Agriculture Food Chem.*, 51(18), pp.5271–7.
- Hubeis. 1985. Pengembangan Metode Kepulenan Nasi. *Tesis*. Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Husein, Umar. 2006. *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed*. Maryland: Aspen Pub.
- Juliano, B. O., 1972. The Rice Caryopsis and It's Composition dalam Houston, 1972. *Rice Chemistry and Technology*. Minnesota : AACC, inc.
- Kadirantau, D.M.E. 2000. Kajian Isothermis Sorpsi Air (ISA) dan Stabilitas Tepung Ketan Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kay, D. 1979. *Food Legume*. Tropical Product Institute: London.
- Khalil A. 2006. Nutritional Improvement of an Egyptyan 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 Sci.*, 58(6), 1407.
- Koswara. S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar harapan. Jakarta.
- Kurnia, B. 2019. Penentuan Konsentrasi Optimal Kacang Hijau pada Pengembangan Formula Bubur Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Kusuma, D. 2008. Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pokok Alternatif. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Hal: 25-47.
- Lestari, A. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dengan Metode DPPH (2, 2-Difenil-1-Pikril Hidrazil). *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin. Halaman 3, 9-11.
- Lindani, A. 2016. Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer Dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies Di Pt Mondelez Indonesia Manufacturing. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meilgaard M., G. C. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press.
- Meladhi, Y. B. 2007. Pengolahan Serbuk Bekatul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) (Pengaruh Metode dan Lama Pemanasan terhadap Antosianin Bekatul Beras Ketan Hitam). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Mirdhayati I. 2004. Formulasi dan Karakteristisasi Sifat-Sifat Fungsional Bubur Garut (*Maranta Arundinaceae* Linn) Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Insititut Pertanian Bogor. Bogor.
- Misnawi, Jinap, S., Jamilah, B., & Nazamid, S. 2003. Effects Of Incubation And Polyphenol Oxidase Enrichment On Colour, Fermentation Index, Procyanidins And Astringency Of Unfermented And Partly Fermented Cocoa Beans. *International Journal of Food Science & Technology*, 38, 285-295.
- 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.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Nailufar, A. A., Basito, Anam, C. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 121-132.
- Naim M, Gestetner B, Bondi A, Birk Y. 1976. Antioxidative and Antihemolytic Activities of Soybean Isoflavones. *J. Agric. Food Chem.* 24:1174-1177.
- Osawa, T. 1994. *Novel Natural Antioxidants For Utilization in Food and Biological System*. In Postharvest Biochemistry Of Plant Foodmaterials.

- Ou, B., Huang, D., Hampsch-Woodill, M., Flanagan, J. A., & Deemer, E. K. 2002. Analysis of Antioxidant Activities of Common Vegetables Employing Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) and Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP) Assays: A Comparative Study. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50(11), 3122-3128.
- Parker R. 2003. *Introduction to Food Science*. United States of America : Delmar, Thomson Learning.
- Prameswari, O. M., dan Widjanarko, S. B. 2014. Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2) : 16-27
- Purwono, M.S. dan Rudi Hartono. 2012. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putra, Y. A. 2013. Pengaruh Cara Pemasakan Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* *glutinosa*) dan Penambahan Jahe terhadap Karakteristik Sari Ketan Hitam sebagai Minuman Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 24.
- Rahman, T. dan Agustina, W. 2010. *Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula Terhadap Sifat Fisiko Kimia Susu Kental Kacang Hijau*. Makalah dipresentasikan dalam Seminar Teknik Kimia, Jurusan Teknik Kimia, Universitas Parahyangan, Bandung, 22 April 2010.
- Raimundo, G. O. J., Camila, S. A., Grasielly, R. S., dan Amanda, L. G. 2013. In vitro Antioxidant and Photoprotective Activities of Dried Extract from *Neoglaziovia variegata* (Bromeliaceae). *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 3(01):122.
- Rasper V.F, de Man J.M. 1980. *Effect of Granule Size of Substituted Starch on the Rheological Character of Composit Dough*. *Cereal Chen* (57): 331-340.
- Rukmana, R. 1997. *Manual of Anaylisis 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 Budi Daya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Laboratorium Kimia Pangan Faperta Uwiga. Malang.
- Saputra, J. 2014. Pengaruh Pemberian Pupuk Suburin dan ZPT Atonik Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Kacang Hijau. *JGS Vol. 1 No. 1 Hal : 25-32*.

- Setiyo, Y. 2003. *Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara pada Alat Pengering Tipe Kotak untuk Pengeringan Buah Salak, Pengantar Falsafah Sains*. Program Pascasarjana Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, dan Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Srikaeo, K. dan Peter A. Sopade. 2010. Functional Properties and Starch Digestibility of Instant Jasmine Rice Porridges. *Carbohydrate Polymers* 82: 952-957.
- Suda, dkk. 2003. *Review : Physiological Functionality of Purple – Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins And Their Utilization In Foods*. Japan Agricultural Research Quarterly 37 : 167 – 173. Dalam Husna, El Nida, Novita dan Rohaya. Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Sunardi, I.K. 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH)*. Seminar Nasional Teknologi (SNT). D-III Teknologi Farmasi Fakultas Teknik USB. Yogyakarta.
- Susanti, T.I.M. 2015. *Analisis Antioksidan, Total Fenol, dan Kadar Kolesterol pada Kuning Telur Asin dengan Penambahan Ekstrak Jahe*. 5(2): 42-48.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Page 8-9
- Syarif, R dan Anies I. 1998. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Uppu, R. M. , A.N. Murthy, W.A. Pryor, N.L. Parinandi. 2010. *Free Radicals and Antioxidant Protocols*. 2nd Edition. Humana Press. New York. USA.
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 113 Hlm.
- Winarno, F. 2002. *Bahan Tambahan Makanan*. Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah MA, Abdullah A, dan Syarif AM. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor.