

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Propinsi Banten. 2005. *Kajian Sosial Ekonomi Gula Aren di Banten*. Serang: BPTP Propinsi Banten.
- Aditya, Cendy. 2018. Penentuan Rasio Kacang Hijau dan Air Pada Proses Ekstraksi Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Alan, Miller, N.D., 1996, Antioxidant flavonoid structural usage alternative medical. *Review I* (2), 103-111.
- Aliawati, G., 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa Dalam Beras. *Buletin Teknik Pertanian* Vol. 8. Nomor 2;82.
- Andarwulan N., Feri Kusnandar dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anonim. 1995. *SNI 01-3810-1995: Susu Kedelai*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 1995. *SNI 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*, Washington D.C.
- Astawan M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Adzkiya MAZ. 2011. Kajian Potensi antioksidan beras merah dan pemanfaatannya pada minuman beras kencur. (*Thesis*) .IPB.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Kacang Hijau 2014-2018*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Statistik%20Pertanian%202018/files/assets/basic-html/page151.html>. Diakses tanggal 24 Maret 2019.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 01-4320-1996: Syarat Mutu Minuman Serbuk Instan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bergman, C.J., Bahattacharya, K. R. dan Ohtsubo, K., 2004. *Rice End-use Quality Analysis*. In: *Rice: Chemistry and Technology* (E. Champagne, ed., 2004). Third edition. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.

- Bernadi, Shafira Ariya. 2019. Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau dengan Variasi Konsentrasi Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Bernetti R, Rozzano, Staff CH, Watson WA. 1968. *Process for preparing pregelatinized starches*. United States Patent Office No 387,769.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia, *Kanisius*, Yogyakarta.
- Dariati, T. dan M. Farid, 2003. Hubungan antara hasil biji dengan sifat agronomis kacang hijau pada media salin. *J. Agrivigor*, 3(2):171-178.
- De Guzman, C.C dan J.S. Siemonsma. 1999. *Plant Resources of South East Asia No. 13: Spices*. PROSEA. 400 p.
- Deman, J.M., 1997, *Kimia Makanan*, Bandung : Penerbit ITB.
- Effendi, Mas'ud. 2014. *Pengambilan Keputusan Berbasis Indeks Kinerja*. <http://masud.lecture.ub.ac.id/files/2014/07/Pengambilan-Keputusan-Bayes-MPECPI.pdf>. TIP FTP. UB
- Fahey, J.W. 2005. *Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties. Part 1*.
- Farrell, K.T. 1990. *Spices, Condiments and Seasonings*. Edisi Kedua. Editor Van Vostrand. Reinhold: New York.
- Fansisca, (2010). Formulasi Tepung Bumbu Dari Tepung Jagung Dan Penentuan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis, *Skripsi*, IPB-Bogor.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York
- Fenwick, G.R., C. L. Curl, N. M. Griffiths, R. K. Heaney, dan K. R. Price Bitter *Principles In Foods Plants*. Di dalam Rouseff, R. L Bitterness *In Food And Beverages*. Elsevier Science Publishing Company, Inc., New York.
- Fibriyanti, Y.W., 2012. Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Gasiani, Frida. 2019. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Hanani, E., M. Abdul dan Ryany, S. 2005. Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam *Spon Callyspongia* sp. dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, II (3): 127-133.

- Hastuti, F.T. 2014. “Produksi Tepung Fungsional Termodifikasi (TFT) Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Kajian pH dan Waktu”. FTP Universitas Jember, Jember
- Hernani dan Raharjo, M., 2005, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Cetakan I, Penebar Swadaya, Jakarta, Hal 3, 9, 11, 16-17.
- Indrasari SD. 2006. *Padi aek sibundong: pangan fungsional*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 28 (6):1-3.
- Intan, A. N. T. 2007. Pembuatan minuman instan secang. Tinjauan proporsi putih telur dan maltodekstrin terhadap sifat fisiko-organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(2):61-71.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson dan F.W Tauber. 1973. *Processed Meat*. The AVI Publishing, Connecticut.
- Kristamtini dan H. Purwaningsih. (2009). Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Plasma Nutfah Yogyakarta. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(3). <http://www.pustaka.litbang.deptan.go.id/publikasi/p3283092.pdf>. 10 Mei 2019
- Kulp K. Da G.P. Joseph, (2000). *Handbool of Cereal Sciece and Techology*. Marcel Dekker, New York.
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan*. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lee, K.I., Kim, Y.J., Lee, H.J., and Lee, C.H., 2003, Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and Higher Antioxidant Capacity than Theas and Red Wine, *J. Agric. Food Chem.*, 51, 7292-7295.
- Makmoer, H. 2006. *Serba-serbi kue kering*. Bogor. (<http://www.republika.com>). [Diakses tanggal 11 Juni 2019].
- Miladewi, Ni Nyoman. 2019. Pengaruh Pengukusan dan Pengupasan Terhadap Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Niba L.L., Bokanga, Jackson, Schlimme, 2002, Phycsicochemical Properties and Srtarch Granular Characteristics of Flour from Various Manihot Esculenta (Cassava) Genotypes. *Journal of Food Science*. Vol. 67, No.5.

- Paimin, F. B., Murhananto, 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Cetakan XVII. Penebar Swadaya. Jakarta: 7-8
- Permana, D.,N. Hj. Lajis, Faridah Abas, A. Ghafar othman, Rohaya Ahmad, Mariko Kitajama, Hiromitsu Takayama, Nario Aimi, CI, 2003, Antioksidative Constituents Of Hedotis Diffusa Wild “., *Natural Product Sciences*, 9(1), 7-9.
- Pietta, P.G. 2000. Flavonoids as Antioxidants, *J. Nat. Prod.* 63: 1035-1042.
- Pinnavaia G, Pizzirani S, Bologna. 1998. Evaluation of degree of gelatinization of starchy products by water holding capacity. *Starch*. 50:64-67. doi:10.1002/(SICI)1521-379X(199803).
- Pertiwi, Septya. Cendy. 2018. Karakteristik Minuman Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata* L. ) Varietas Walet, Lugut, dan Gronong. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Purnamawati, H., dan Purwono. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggulan*. Penebar Swadaya, Depok.
- Purwanti, 2008. *Kandungan dan Khasiat Kacang Hijau*. UGM-Press. Yogyakarta.
- Retnaningsih C.H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (Mucuna Pruriens Dalam Pencegahan Aterosklerosis*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI 2008/2009 UKS Semarang.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Ruwaida, Siti. 2019. Pengaruh Waktu Penyosohan Terhadap Efisiensi Proses dan Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15 No. 1 Hal. 1-5.
- Santoso, H.B. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta
- Sarastani, Dewi, dkk. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13:149-156.
- Sudarmadji, Slamet. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan pusat antar universitas pangan dan gizi universitas gadjah mada. Yogyakarta.
- Sugito dan Ari Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 8 (2): 147-151.

- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soemartono. 1980. Bercocok Tanam Padi. Yasaguna. Jakarta) dalam Hanum, Tirza. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna dari Katul Beras Ketan Hitam. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XI, No. 1, tahun 2000.
- Soesanto, T. dan B.Saseto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya
- Sompong, R., Siebenhandl-Ehn, S., Linsberger-Martin, G. dan Berghofer, E. (2011). Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. *Food Chemistry* 124: 132-140.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Triswandari, Nurmala. 2006. "Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) – Jahe (*Zingiber officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya selama Penyimpanan". *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Vichapong, J., Sookserm, M., Srijesdaruk, V., Swatsitang, P. dan Srijaranai, S. (2010). High performance liquid chromatographic analysis of phenolic compounds and their antioxidant activities in rice varieties. *LWT-Food Science Technology* 43: 1325-1330.
- Wijaningsih, wiwik. 2008. *Aktivitas Antibakteri In Vitro Dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna radiata) Oleh Pengaruh Jumlah Stater Dan Lama Fermentasi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta
- Winarsa, T.T., Limarga, R.J., Artha, A.K., Widyawati, P.S., Suteja, A.M., Suseno, T.I.P., 2013. Effect of Variety Differences of Local Organic Rice of Starch Granule Gelatinization Profile. Di dalam: *Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan*. Universitas Trunojoyo Madura. p.816.
- Woodroof, LG. dan BS. Luh, 1975. *Commercial Fruit Processing*. The AVI Publishing Company, Inc. Wesport, Connectic.