

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, C. 2018. Penentuan Konsentrasi Kacang Hijau dan Air Pada Proses Ekstraksi Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Andarwulan, N., Kusanandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Angria, M. 2011. *Pembuatan Minuman Instan Pangan (Centella asiatica) dengan Cita rasa Cassia Vera*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Anonim. 2018 . Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi. Kementerian Pertanian. <http://www.pertanian.go.id>. Diakses tanggal 29 Mei 2019.
- Anonim. 2014. Peraturan Menteri Perindustrian No. 88/M-IND/PER/10/2014 tentang Peta Panduan Pengembangan Klaster Industri Garam. Kementerian Perindustrian. Jakarta.
- Anonim. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists (AOAC) International. USA.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Benabadji, S.J., Wen, R., Zheng, J.B., Dong, X.C. dan Yuan, S.G. 2004. Anticarcinogenic and Antioxidant Activity of Diindolymethane Derivatives. *J.Acta Pharmacologica Sinica* 25(5) : 666-671.
- Bernadi, S. A. 2019. Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau dengan Variasi Konsentrasi Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- BSN. 1995. *SNI 01-3810-1995: Susu Kedelai*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Burhanuddin, S. (2001). Forum Pasar Garam Indonesia. *Prosiding: Forum Pasar Garam Indonesia*. Pusat Riset Wilayah Laut dan Sumberdaya. Jakarta.
- Dwijoseputro, D. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Evita, 2007. Pengaruh Beberapa Dosis Kompos Sampah Kota terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau. *Jurnal Agronomi* 13.
- Faradilla, R.H.F dan Ekafitri, R. 2012. Potensi Pemanfaatan Kacang Hijau dan Tauge dalam Olahan Pangan. *Jurnal Pangan* 21 (2) : 197-208
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., dan Ghosh, J.S. 2014. Effect of Leaf Extract of Pandanus amaryllifolius Roxb. on Growth of Escherichia coli dan Micrococcus (*Staphylococcus aureus*). *International Food Research Journal* 21(1) : 421-42

- Goldberg, I. 1994. *Functional Foods. Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. Chapman & Hall. New York.
- Handayani, A.P., Karim, R. dan Kharidah Muhammad. 2015. Optimization of Processing Conditions for Aqueous Pigmented Rice Extracts as Bases for Antioxidant Drinks. *Journal of Rice Research* 3(2) : 1-7.
- Hartono, A.J dan Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Helmy, Zahron. 2008. *Pengolahan dan Penganekaragaman Hasil Vanili Berdasarkan Standar Mutu Nasional*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan (Puslitbangbun). Bogor.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Chapman dan Hall Food Science Book, Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland.
- 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.
- Itani, T. dan Ogawa M. 2004. History and Recent Trends of Red Rice in Japan. *Japan Journal Crop Sci* 73 : 137-147.
- Joseph, G. H. dan Layuk, P. 2012. Pengolahan Gula Semut dari Aren. *Buletin Palma* 13(1) : 60-65.
- Kangwan, N. 2015. Learning and Memory Enhancing Effects of Anthocyanin in Black Rice Extract on Cerebral Ischaemia in Mice. *Science Asia* 41: 315-321.
- Kenkel J. 2003. *Analytical Chemistry for Technicians*. CRC Press. LLC.
- Kereh, B. Ch., Mayulu, N. dan Kawengian, S. 2015. Gambaran Kandungan Zat-Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza sativa* L) Varietas Enrekang. *Jurnal e-Biomedik* 4(1) : 1-7.
- Khomsan A. 2006. *Solusi Makanan Sehat*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Kikuzaki, H. dan Nobuji, N. 1993. Antioxidant Effect of Some Ginger Constituents. *J. Food Sci.* 58 (6) : 1407-1410
- Kristamtini, T., Basunanda, P., Murti, R.H., Supriyanta, Widyayanti, S. dan Sutarno. 2012. Morphological of genetic relationships among black rice landraces from Yogyakarta and surrounding areas. *ARPJN Journal of Agricultural & Biological Science*, 7(12): 982-989.
- Kulp, K. dan Joseph G. P. 2000. *Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker. New York.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Tecno Pangan. Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Kushwaha, U.K.S. 2016. *Black Rice : Research, History and Development*. Springer International Publishing. Switzerland.
- Lutony, T.L., 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Magdalena. 2010. Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku *Modified Cassava Flour* (Mocaf). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Manju, V. dan Nalini, N. 2005. Chemopreventive Efficacy of Ginger, A Naturally Occuring Anticarcinogen During The Initiation, Post-Initiation Stages of 1,2 dimethylhydrazine-induced colon Cancer. *Clin Chim Acta* 358(1) : 60-70.
- Mashudi. 2007. *Bercocok Tanam Palawija*. Azka Press. Jakarta.
- Martin, A., Bustamante, P., dan Chun, A.H.C. 1993. *Physical Pharmacy*. Lea and Febiger. Philadelphia.
- Meilgaard, M. C., Gail V. C. dan Thomas, B.C. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Meydani, M. 2000. Effect of functional food ingredient : Vitamin E modulation of cardiovascular diseases and immune status in the elderly. *Clinical Nutrition* 71 : 1665.
- Miladewi, N. N. 2019. Pengaruh Pengukusan dan Pengupasan terhadap Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhratara. Jakarta.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal of Science and Technology* 6 : 211-219.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Nemzera, B., Vargas, L., Xiaa, X., Sintarac, M. dan Feng, H. 2018. Phytochemical and Physical Properties of Blueberries, Tart Cherries, Strawberries, and Cranberries as Affected by Different Drying Methods. *Food Chemistry* 262 : 242-250.
- 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

- Pramitasari, R., Astuti, M. dan Marsono, Y. 2018. Formulasi Minuman Serbuk Berbahan Dasar Beras Hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) untuk Lansia Penyandang Diabetes Mellitus Tipe 2. *Agritech*, 38 (1) : 16-22
- Pratiwi, R. dan Purwestri, Y. A. 2017. Black Rice as A Functional Food in Indonesia. *Functional Foods in Health and Disease* 7(3): 182-194.
- Prayitno, D. 2002. *Tanaman Obat dan Manfaatnya*. IP2TP. Yogyakarta.
- Purwono dan Hartono, R. 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, S. E. dan Handayani, S. 2008. Keanekaragaman Morfologi dan Anatomi Pandanus (Pandaceae) di Jawa Barat. *Jurnal Vis Vitalis* 1 (2) : 29-45
- Rahman, T dan Agustina, W. 2010. Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Gula Terhadap Sifat Fisiko Kimia Susu Kental Manis Kacang Hijau. *Seminar Teknik Kimia, Jurusan Teknik Kimia, Universitas Parahyangan*. Bandung, 22 April 2010.
- Rauf, R. dan Sarbini D. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Agritech*, 35(3) : 324-330.
- Rawson, A., Patras, A., Tiwari, B. K., Noci, F., Koutchma, T., dan Brunton, N. 2011. Effect of Thermal and Non Thermal Processing Technologies on The Bioactive Content of Exotic Fruits and Their Products : Review of Recent Advances. *Food Research International*. 44(7) : 1875–1887.
- Riansyah, A., Sapriadi, A. dan Nopianti, A. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 2(1) : 53-54.
- Ruhnayat A. 2004. *Bertanam Panili Si Emas Hijau nan Wangi*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Kanisius, Yogyakarta
- Rumokoi, M. 1990. Manfaat Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr). *Buletin Balitka* 10 : 21-28.
- Ruwaida, S. 2019. Pengaruh waktu Penyosohan terhadap Efisiensi Proses dan Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sampoerno dan Fardiaz, D. 2001. Kebijakan dan Pengembangan Pangan Fungsional dan Suplemen di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Tradisional sebagai Basis Industri Pangan Fungsional dan Suplemen*. Pusat Kajian Makanan Tradisional. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta.

- Sapari, A., 1994. *Teknik Pembuatan Gula Aren*. Karya Anda. Surabaya.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N. dan Indrianti, N. 2016. Evaluasi Sifat Fisik, Kimia serta Penerimaan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Berbasis Tepung Pisang Matang sebagai Alternatif Makanan Sarapan. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 10(1) : 1-12.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- 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 (1) : 132-140.
- Straatsma J, Van H. G., Steenbergen A.E. dan De Jong P.1999. Spray Drying Of Food Products 2 Prediction Of Insolubility Index. *Jurnal of Food Engineering* 42 (2) : 67-124.
- Suardi, D. dan Ridwan, I. 2009. Beras Hitam Pangan Berkhasiat yang Belum Populer. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(2) : 9-10.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suzuki, M.; Kimura, T.; Yamagishi, K.; Shinmoto, H.; dan Yamaki, K. 2004. Comparison of Mineral Contents in 8 Cultivars of Pigmented Brown Rice. *Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi* 51(8): 424–427.
- Tan, P., Mayulu, N. dan Kawengian, S. 2016. Gambaran Aktivitas Dan Stabilitas Antioksidan Ekstrak Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Kultivar Enrekang Sulawesi Selatan. *Jurnal e-Biomedik* 4 : 184-187.
- Thomson, M.J., Septiningsih, E.M., Suwardjo, F., Santoso, T.J. dan Silitonga, T.S. 2007. Genetic Diversity Analysis of Traditional and Improved Indonesian Rice (*Oryza sativa* L.) Germplasm Using Microsatellite Markers. *Theor Appl Genetic* 114 : 559-568.
- Towaha, J. dan N. Heryana. 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T. dan Jonathan, J. S. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia : Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- 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.
- Wijayakusuma, H. 2002. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Erlangga. Jakarta

- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yang, D. S., Lee, K. S., Jeong, O. Y., Kim, K. J. dan Kays, S. J. 2008. Characterization of Volatile Aroma Compounds in Cooked Black Rice. *Agriculture Food Chemistry* 56: 235–240.
- Yuwono, S.S dan Susanto, T. 1997. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zulaidah, A. 2016. Modifikasi Ubi Kayu dengan Kombinasi Proses Penggaraman dan Proses Biologi untuk Substitusi Terigu. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Pandanaran. Semarang.