

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, C. 2018. Penentuan Rasio Kacang Hijau Dan Air Pada Proses Ekstraksi Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Afriani, R. N. 2002. Mempelajari Sifat Kimia, Mutu Gizi, Sifat Fisik dan Organoleptik Bubur Kacang Hijau Instan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Andarwulan, N., Feri K., dan Dian H. 2011. *Analisis Pangan*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Anglemyer, A.E. dan M. W. Montgomery, 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. Mercil Decker Inc. New York.
- Anonim. 2018. Bubur Kacang Hijau. Diakses melalui <https://www.happymama.id/2018/11/01/bubur-kacang-hijau/> pada 14 Juni 2019 pukul 11:28 WIB.
- Anonim. 2017. Statistik Pertanian 2017. Diakses melalui <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/Statistik/StatistikPertanian2017.pdf> pada 11 Juni 2019 pukul 13:06 WIB.
- Anonim. 2015. Machine Learning. Diakses dari <http://basuki.lecturer.pens.ac.id/lecture/MetodeBayesian.pdf> pada 2 Juli 2019 pukul 16:47 WIB.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press Bogor.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3830-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

- Beal dan Mehta. 1985. Zinc and Phytate Distribution Inpeas: Influence Heat Treatment, Germination, pH Substrate, and Phosphorus on Pea Phytate and Phytase. *Journal of Food Science* 50: 96-100.
- Billina, A., Sri W., dan diding S. 2014. Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol 4(1):109-116.
- Bisset, N.G. 2011. *Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals: A Hand Book For Practice on A Scientific Basis*. CRC Press. London.
- Coulibaly, A., Brou Kouakou, dan Jie Chen. 2011. Phytic Acid in Cereal Grains: Structure Healty or Harmful Ways to Reduce Phytic Acid in Cereal Grains and Their Effects on Nutritional Quality. *American Journal of Plant Nutrition and Fertilization Technology* 1: 1-22.
- Eftiah, F.R. 2013. Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Serta Organoleptik Telur Asin Dengan Lama Pengovenan Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Perternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Evans, W. J., dan Pierce, A. G. 1981. Calcium-phytate complex formation studies. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. Vol 58(9): hal 850–851.
- Farida, N.S., Dwi I., dan Dian R.A. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinfing (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 5. No 4. Hal 32-39
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Hartomo, A.J. dan M.C, Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta
- Hidvegi, M., dan Lasztity, R. 2002. Phytic Acid Content of Cereals and Legumes and Interaction with Proteins. *Periodica Polytechnica Ser. Chem. Eng* 46: 59-64.
- Husain, Hernawaty, Tien R., Muchtadi, Sugiyono, Hartanto B. 2006. Pengaruh metode Pembekuan dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Grits Jagung Instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 17 (3); hal 189-196.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen publication. Maryland
- Iswandari, R. 2006. Studi Kandungan Isoflavon pada Kacang Hijau (*Vigna radiata* L), Tempe Kacang Hijau, dan Bubur Kacang Hijau. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Marta, H. dan Tensiska. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya pada Pembuatan Bubur Instan. *Jurnal Penelitian Pangan*. Vol 1. No. 1 Hal 14-21
- Meilgaard, M.C, Gail V.C., dan B. Tomas C. 2007. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. New York.
- Mirdhayati, Irdha. 2004. Formulasi dan Karakterisasi Sifat-Sifat Fungsional Bubur Garut (*Maranta arundinaceae* Linn) Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). *Thesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mubarak. 2005. Nutritional Composition and Antinutritional Factors of Mung Bean Seeds (*Phaseolus Aureus*) as Affected by Some Home Traditional Processes. *Food Chemistry* 89: 489-495
- Nielsen, S.S. 2010. *Food Analysis Laboratory Manual*. Springer. Berlin.
- Pertiwi, S. 2018. Karakteristik Minuman Sari Kacang Hijau (*Vigna L*) Varietas Wallet, Lugut, dan Gronong. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Purwono dan Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Niaga Swadaya. Yogyakarta.
- Richana, N., Sukarno, A. Thontowi, L. dan Hakim. 2000. Evaluasi Sifat Fisiko-kimia dan Bio-kimia Beberapa Varietas dan Galur Kacang Hijau. *Jurnal Penelitian Tanaman Pangan*. Vol. 19. No 3. Hal 98-1006.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Santoso, B.d. 1994. *Pengolahan Kacang Hijau Menunjang Agroindustry*. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi. Bogor.
- Seran, Y.L., Aalosya D., dan Joko T. 2010. Kacang Hijau Varietas Bore Belu Sebagai Alternatif Penyedia Sumber Gizi Bagi Masyarakat di Lahan Kering. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Hijau dan Umbi*. Nusa Tenggara Timur.
- Setyaningsih, Dwi., Anton Apriyantono., dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

- Setyono, A. dan Mochamad A. 1982. Usaha Pengurangan Asam Fitat Kacang Hijau dengan Cara Pemacuan Fitase Melalui Perendaman pada Berbagai Suhu dan pH. *Agritech*. Vol 3(3): hal 15-25.
- Shanmugapriya, S. dan Srivarshini, V. 2018. Consumers Preference and Satisfaction on Instant Food Product. *International Journal of Interdisciplinary Research in Arts and Humanities (IJIRAH)*. Vol. 3. Hal 220-224.
- Shewfelt, Robert L. 2013. *Pengantar Ilmu Pangan alih Bahasa Natalia Haryanto*. EGC. Jakarta
- Soeprapto. 1993. *Bertanam Kacang Hijau*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Srikaeo, K. dan Peter A. Sopade. 2010. Functional Properties and Starch Digestibility of Instant Jasmine Rice Porridges. *Carbohydrate Polymers* 82: 952-957.
- Sudiarto, F. 2008. *Mikrobiologi Pangan: Penuntun Praktikum*. Front Cover.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. M-Brio Press. Bogor
- Wozenski dan Woodburn. 1975. Phytic Acid (Myoinositol Hexaphosphate) and Phytase Activity in Four Cottonseed Protein Product. *Journal of Cereal Chemistry*. 52: 665-669