

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Cendy. 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.
- Adsule, R. N., Kadam, S. S., dan Salunkhe, D. K. 1989. *Green gram in hand Book of World Food Legumes Nutritional Chem. Processing Tech, and Utilization*. CRC Press inc: Polandia.
- Agromedia, R. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat: 431 Jenis Tanaman Penggempur Aneka Penyakit*. PT Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Andarwulan N., Feri Kusnandar dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim^a. 1995. *Susu kedelai: SNI 01-3830-1995*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim^b. 1995. *Official methods of analysis of the association of official analytical chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington. D.C.
- Anonim. 1996. *Serbuk minuman tradisional: SNI No.01-4320-1996*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2012. *Mung Bean*. Asian Vegetable Research and Development Center - The World Vegetation Center. <http://www.avrdc.org/index>. Diakses tanggal 2 November 2018 pukul 15.10.
- Anonim. 2016. *Nutrient Database and Standar Reference*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb>. Diakses tanggal 29 Agustus 2018 pukul 21.12
- Anonim. 2017. *Produksi, Luas Panen, dan Produktivitas Palawija di Indonesia 2013-2017*. <http://www.pertanian.go.id>. PDF diunduh tanggal 28 Oktober 2018 pukul 16.10.
- Anonim^a. 2018. *Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi (Ton), 1993-2015*. <https://www.bps.go.id>. Diakses tanggal 22 Oktober 2018 pukul 14.25.
- Anonim^b. 2018. *Vigna Radiata (mung bean)*. <https://www.cabi.org>. Diakses tanggal 3 November 2018 pukul 17.28.
- Apriyantono, A. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi: Bogor.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P., dan Yan, H.. 2005. *Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionality*. Plenum Publisher. New York.
- Bernasconi, E., G.G. Gerster, H. Hauster, H. Stauble dan E. Schnepfer, 1990. *Teknologi Kimia*. Diterjemahkan oleh I. Handoyo. Pradnya Paramita. Jakarta.
- Bewick, Sharon, Richard Parsons, Therese Forsythe, Shonna Robinson, dan Jean Dupon. 2019. *INTRODUCTORY CHEMISTRY (CK-12)*. <https://chem.libretexts.org>. Diakses tanggal 25 Juni 2019 pukul 19.30.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Davies, N.T. dan Reid, H. 1979. An evaluation of phytate, zinc, copper, iron and availability from soy based textured vegetable protein meat substitutes or meat extruders. *Br. J. Nutr.* 41: 579-589.
- de Man, J. 1997. *Principles of Food Chemistry* (Edisi Kedua). Institut Teknologi. Bandung
- Desroiser, W.N., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Diniyah, Nurud, WS Windrati, M Maryanto, S Riady, 2015. SIFAT FUNGSIONAL TEPUNG KORO KRATOK HITAM, MERAH DAN PUTIH (*Phaseolus lunatus* L.) DENGAN PERLAKUAN LAMA PERENDAMAN. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*
- Doughty J, Walker A.1982.Legumes in human nutrition. FAO. *Food and Nutrition paper* 20. FAO. Rome
- Effendi, Mas'ud. 2014. *Pengambilan Keputusan Berbasis Indeks Kinerja*. <http://masud.lecture.ub.ac.id/files/2014/07/Pengambilan-Keputusan-BayesMPECPI.pdf>. TIP FTP. UB diakses pada 18 Juni 2019 pukul 22.20.
- 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.
- Farikha, I. N., C. Anam, E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2
- Gasiani, Frida.2018. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus*

radiatus). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Guenther. 1952. *The Essensial Oils*. D. Van Norstrad Co.Inc. New York. 2nd ed. Vol. III. 552-574

Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C.. 1992. *Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin*. Offset. Yogyakarta

Hui, Y. H. 2002. *Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York.

Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed*. Aspen Pub. Maryland

Kartasapoetra. 2004. *Budidaya Tanaman Obat Berkhasiat*. Rineka Cipta. Jakarta

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.

Koswara, S.. 1995. *Jahe dan hasil olahannya*. Pustaka Sinar Harapan.

Kumalaningsih S. dan Suprayogi. 2006. *Tamarillo (terong belanda)*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Kusumawardhani, P.C. 2015. Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Bahan Subtitusi Dalam Pembuatan Tempe Kedelai. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor..

Kuntz, L. A. 1998. *Bulking Agent: Bulking up While Scalling Down*. Weeks Publishing Company. www.foodproductdesign.com. Diakses tanggal 29 Oktober 2018 pukul 22.40.

Lubis I. H. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan

Marlinda Hayati. 2003. *Terampil Membuat Ekstrak Temu-temuan*. Yogyakarta. Adicita Karya Nusa.

Marzuki. 1977. *Bercocok Tanam Kacang Hijau*. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian. Bogor.

Meilgaard, Morten C., B. Thomas Carr, dan Gail Vance Civile. 2015. *Sensory evaluation techniques*. CRC press. . New York.

Miladewi, Ni Nyoman. 2019. Pengaruh Pengukusan dan Pengupasan terhadap Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- 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
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Mustaufik dan Karseno. 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula kelapa kristal Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. *Laporan Pengabdian Masyarakat*. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed. Purwokerto.
- Nielsen, S. Suzanne. 2017. *Food Analysis Laboratory Manual* 3rd Edition. Springer International Publishing AG. Switzerland
- Padmono, Djoko. 2007. Kemampuan Alkalinitas Kapasitas Penyanggan (*Buffer Capacity*) Dalam Sistem Anaerobik Fixed Bed. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 8(2).
- Paryanto, I., A. Fachruddin, dan W. Sumaryono. 1999. *Diversifikasi Sukrosa Menjadi Produk Lain*. P3GI. Pasuruan.
- Payumo, E. 1978. The potentials of Mungbean as a protein suplement for child feeding. Dalam: *The 1st International Mungbean Symposium*.
- Permana. 2008. *Bagaimana Cara Membuat Minuman*. <http://www.scribd.com/doc/54491932/alat>. Diakses 23 Agustus 2018 pukul 23.10.
- Permata, D.A. dan Sayuti, K.. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), pp.44-49.
- Prayitno, D. 2002. *Tanaman Obat dan Manfaatnya*. IP2TP. Yogyakarta.
- Rahman, T. dan Agustina, W.. 2010. Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Gula Terhadap Sifat Fisiko Kimia Susu Kental Manis Kacang Hijau. Makalah dipresentasikan dalam *Seminar Teknik Kimia*, Jurusan Teknik Kimia, Universitas Parahyangan. Bandung.
- Ravindran PN dan Babu KN. 2005. *Ginger: The Genus Zingiber*. CRC Press. Washington DC.
- Rohmawati, Eni. 1995. *Skrining Kandungan Kimia Daun Pandan serta Isolasi & Identifikasi Alkaloidnya*, Fakultas Farmasi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Rukmana, R. 1997. *Manual of Anaylisis of Fruit and Vegetables Product*. Tata MC Crow Hill Publishing Company Limited. New Delhi.

- Ruwaida, Sitti. 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.
- Sembiring, A. 2008. *Teknologi Pengolahan Tanaman Obat*. <http://balittro.litbang.deptan.go.id>. Diakses tanggal 21 Agustus 2018 pukul 22.18.
- Santoso, H.B. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarwan, Ujang. 2002. *Perilaku Konsumen, Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. PT. Ghalia Indonesia: Jakarta.
- Thorpe, J. F. 1974. *Thorpe's Dictionary of Applied Chemistry*. Longmans Greendand Company. London.
- Valdez-Niebla, J.A., Paredes-Lopez, O., Vargas-Lopez, J.M. dan Hernandez-Lopez, D. 1993. Moisture sorption isotherms and other physicochemical properties of nixtamalized amaranth flour. *Food Chemistry* 46: 19-23.
- Whistler, J. N. Bemiller, E. F. Paschall (eds). 1993. *Starch: Chemistry and Technology*, 2nd ed. Academic Press. Inc. Orlando. Tokyo.
- Widowati, S, Andriani, D., Riyanti, E.I., Raharto, P., dan Sukarno, L.. 1999. Karakterisasi Fitase dari *Bacillus coagulans*. *Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman*. BPTTP. Bogor.
- Winarno, F. 2002. *Bahan Tambahan Makanan*. Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Wozenski dan J woodburn. 1975. Phytic Acid (Myoinositol Hexaphospate) and Phytase Activity in Four Cottonseed Protein Product. *Journal of Cereal Chemistry*. 52: 665-669
- Yuwono, S.S dan Susanto, T.. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang
- Zuliana, C.. Widyastuti, E. dan Susanto, W.H., 2015. PEMBUATAN GULA SEMUT KELAPA (KAJIAN pH GULA KELAPA DAN KONSENTRASI NATRIUM BIKARBONAT). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1)