KARAKTERISTIK MINUMAN FORMULA SERBUK KACANG HIJAU DENGAN VARIASI KONSENTRASI KACANG HIJAU (Vigna radiata (L.) W)
SHAFIRA ARIYANI B., Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Bambang Dwi Wijatniko, S.TP., M.Agr.Sc., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

# DAFTAR PUSTAKA

Aditya, Cendy. 2018. Penentuan Rasio Kacang Hijau dan Air pada Proses Ekstraksi Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Skirpsi*. 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 Databese 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 Indonesia2013-2017.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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK MINUMAN FORMULA SERBUK KACANG HIJAU DENGAN VARIASI KONSENTRASI KACANG HIJAU (Vigna radiata (L.) W)**
SHAFIRA ARIYANI B., Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Bambang Dwi Wijatniko, S.TP., M.Agr.Sc., M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

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. Schnepter, 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. *Pengmabilan Keputusan Berbasi 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*

UNIVERSITAS GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK MINUMAN FORMULA SERBUK KACANG HIJAU DENGAN VARIASI KONSENTRASI KACANG HIJAU (Vigna radiata (L.) W)**
SHAFIRA ARIYANI B., Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Bambang Dwi Wijatniko, S.TP., M.Agr.Sc., M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

*radiatus*). *Skirpsi*. 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 tanggal29 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 Civille. 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). *Skirpsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK MINUMAN FORMULA SERBUK KACANG HIJAU DENGAN VARIASI KONSENTRASI KACANG HIJAU (Vigna radiata (L.) W)**
SHAFIRA ARIYANI B., Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Bambang Dwi Wijatniko, S.TP., M.Agr.Sc., M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

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 potensials 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK MINUMAN FORMULA SERBUK KACANG HIJAU DENGAN VARIASI KONSENTRASI KACANG HIJAU (Vigna radiata (L.) W)**
SHAFIRA ARIYANI B., Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Bambang Dwi Wijatniko, S.TP., M.Agr.Sc., M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

Ruwaida, Sitti. 2019. Pengaruh Waktu Penyosohan terhadap Efisiensi Proses dan Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skirpsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sembiring, A. 2008. *Teknologi Pengolahan Tanaman Obat*. http://balittro.litbang.deptan.go.id. Diakses tangggal 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*, 2end 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)