

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Cendy. 2018. *Penentuan Rasio Kacang Hijau dan Air pada Proses Ekstraksi Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- Aggarwal, V., Singh, N., dan Kamboj, S-S. 2004. *Some properties of seeds and starches separated from mung (*Phaseolus mungo*) cultivars*. J. Food Science Technology 41:341-343 dalam P.K. Dahiya, A.R. Linnemann, M.A.J.S Van Boekel, N. Kheterpaul, R.B. Grewal, dan M.J.R. Nout, Mung Bean: Technological and Nutritional Potential.
- Ahmadian-Kouchaksaraei, Z., Variadi, M., dan Varidi, J.M. 2013. *Influence of processing condisions on the physicochemical and sensory of sesame milk: A nover nutritional beverage*. J. of LWT Food Science and Technology 57, 299-305.
- Anonim. 1981. *Kebijakan dan Program Pembangunan Pertanian*. Jakarta: DEPKES RI.
- Anonim. 1995. *Susu kedelai*. Badan standardisasi Nasional. SNI 01-3830-1995. ICS 67.100.10
- Anonim. 1996. *Serbuk minuman tradisional*. Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-4320-1996. ICS 67.180.20.
- Anonim. 2015. *Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi (Ton) 1993-2015*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09/877/produksi-kacang-hijau-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html> diakses Juni 2019.
- Apriyantono, A. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Aqil, Muhammad. 2013. *Pengelolaan Proses Pasca Panen Sorgum untuk Pangan*. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Depok: Penebar Swadaya.
- Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P., dan Yan, H. 2005. *Food Powder: Physical Properties, Processing, and Functionality*. New York: Kluwer Academic / Plenum Publishers.
- Belitz, H.D., Grosch, W., dan Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry, fourth edition revised and extended*. Germany: Springer-Verlag Berlin Heidelberg dalam

- Y. Trianto, A.M. Sutedja, C.Y. Trisnawati, Karakteristik Sifat Fungsional Kacang Hijau Kukus dengan Variasi Waktu Pengukusan.
- Bernadi, S.A. 2019. Karakteristik Formula Minuman Serbuk Kacang Hijau dengan Variasi Konsentrasi Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Bordin, L.C., Coelho, C.M.M., Souza, C.A.D., dan Zilio M. 2010. *Diversidade genetica para a padronizacao do tempo e percentual de hidratacao preliminar ao teste de coccao de graos de feijao*. J. of Food Sci Tech-Brazil 30:890-6 dalam A.C. Miano dan P.E.D. Agosto, The Hydration of Grains: A Description of Phenomena Improvements.
- Bressani, R., Fernandez, R., Elias, L.G., Braham, J.E. 1982. *Trypsin inhibitor and hemagglutinin in bean (P. vulgaris) and their relationship with the content of tannin and associated polyphenols*. Journal of Agr. Food Chemistry 30:734.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Carmona-Garcia, R., Osorio-Diaz, P., Agama-Acevedo, E., Tovar, J., dan Bello-Perez, L.A. 2007. *Composition and effect of soaking on starch digestibility of Phaseolus vulgaris (L.)*. International J. of Food Sci Technology 42:296-302 dalam A.C. Miano dan P.E.D. Agosto, The Hydration of Grains: A Description of Phenomena Improvements.
- Castillo, R. dan Guenni, O. 2001. *Latencia en semillas de Stylosanthes hamata (Leguminosae) y su relacion con la morfologia de la cubierta seminal*. J. of Review Biology Tropical 49:287-99 dalam dalam A.C. Miano dan P.E.D. Agosto, The Hydration of Grains: A Description of Phenomena Improvements.
- Coulibaly, Abdoulaye, Brou Koakou, dan Jie Chen. 2011. *Phytic Acid in Cereal Grains: Structure Healthy or Harmful Ways to Reduce Phytic Acid in Cerean Grain and Their Effects on National Quality*. American Journal of Plant Nutrition and Fertilization Tecnology 1: 1-22.
- Dahiya, P.K., Linnemann, A.R., Van Boekel, M.A.J.S., Khetarpaul, N., Grewal, R.B., dan Nout, M.J.R. 2015. *Mungbean: Technological and Nutritional Potential*. J. of Critical Reviews in Food Science and Nutrition 55:5 678-688.
- Deshpande, S.S., Sathe, S.K., Salunkhe, D.K., dan Cornforth, D.P. 1982. *Effects of Dehulling and Phytic Acids, Polyphenols, and Enzyme Inhibitors of Dry Beans (Phaseolus Vulgaris L.)*. Journal of Food Science 47: 1846-1850.
- Drumm, T.D., Gray, J.I., Hosfield, G.L., dan Uebersax, M.A. 1990. *Lipid, saccharide, protein, phenolic cid, and saponin contents of four market classes of edible dry beans as influenced by soaking and canning*. J. of Sci

Food Agriculture 51:425 dalam A.C. Miano dan P.E.D. Augusto, The Hydration of Grains: A Description of Phenomena Improvements.

Elliasson, A.C. 2004. *Starch in Food. Structure, Function, and Application*. New York: Woodhead Publishing Limited. CRC Press dalam Minerva, E.M. 2013. Pengaruh Perbedaan Campuran Tepung Suweg dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Kembang dan Daya Terima Kerupuk. Naskah Publikasi Ilmiah D3 Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Esau K. 1962. *Anatomy of Seed Plants*. Third Printing. Hal. 326-335 pp. John Wiley and Sons, Inc. dalam Ismuhajroh, B.N. 2014. Pemecahan dormansi dan perkecambahan asam kuraji (*Dialium indum* L.) secara mekanis dan kimiawi. Jurnal Hutan Tropis Volume 2 No.2.

Fachruddin, L. 2000. *Budidaya Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Farikha, I.N., Anam, C., dan Widowati, E. 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan Vol.2 No.1.

Ginting, E. dan Antarlina, S.S. 2002. *Pengaruh Varietas dan Cara Pengolahan terhadap Mutu Susu Kedelai*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol.21 No.2. Malang: Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.

Ginting, E., Ratnaningsih, Iswanto, R. 2007. *Karakteristik Fisik dan Kimia 17 Genotipe Kacang Hijau untuk Bahan Pangan*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.

Hartmann H.T. dan D.E., Kester. 1968. *Plant Propagation: Principles and Practices. Second Edition*. Hal. 702 p. Prentice-Hall, Inc. Englewood Cliffs, New Jersey dalam Ismuhajroh, B.N. 2014. Pemecahan dormansi dan perkecambahan asam kuraji (*Dialium indum* L.) secara mekanis dan kimiawi. Jurnal Hutan Tropis Volume 2 No.2.

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

Huma, N. Anjum, M., Sehar, S., Khan, M.I., dan Hussain, S. 2008. *Effect of soaking and cooking on nutritional quality and safety of legumes*. J. of Nutritional Food Sci 8:570-7 dalam A.C. Miano dan P.E.D. Augusto, The Hydration of Grains: A Description of Phenomena Improvements.

Humphry, M.E., Lambrides, C.J., Chapman, S.C., Aitken, E.A.B. Imrie, B.C., Lawan, R.J., McIntyre, C.L., dan Liu, C.J. 2005. *Relationship between hard-seedness and seed weight in mungbean (*Vigna radiata*) assessed by QTL analysis*. J. of Plant Breeding 124, 292-298.

- Hutchinson W.A. 1976. *Plant Propagation and Cultivation*. Text. Manual Series. AVI Publishing company Inc. Westport, Connecticut dalam Ismuhajarah, B.N. 2014. Pemecahan dormansi dan perkecambahan asam kurangi (*Dialium indum* L.) secara mekanis dan kimiawi. *Jurnal Hutan Tropis* Volume 2 No.2.
- Ju, J. dan Mittal, G.S. 1995. *Physical properties of various starch-based fat substitutes*. *Journal of Food Processing and Preservation* 19: 361-383 dalam Rusdin A. dan Dwi S. Daya Serap Air Sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *AGRITECH*, Vol. 35 No. 3, Agustus 2015
- Junhee, N. dan Malshick, S. 2016. *Textural Properties of Mungbean Starch Gels Prepared from Whole Seeds*. *Journal of Food Science Biotechnology* 25(3): 729-734.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kavya, N., Vavya, B., Kishore K.R., dan Venkateshwarlu. 2014. *Nutritional and Therapeutic Uses of Mudga (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek): A Potential interventional dietary component*. *Int. J. Res. Ayurveda Pharm* 5(2): 238-241.
- Khattak, A.B., Nizakat, B., dan Aungrangzeb. 2007. *Quality assessment and consumers acceptability studies of newly evolved mung bean genotypes (*Vigna radiata*)*. *American Journal Food Technology* 2:536-542 dalam P.K. Dahiya, A.R. Linnemann, M.A.J.S Van Boekel, N. Khetarpaul, R.B. Grewal, dan M.J.R. Nout, *Mung Bean: Technological and Nutritional Potential*.
- Khokar, S. dan Pushpanjali. 1994. *Phytate Content of Indian Foods and Intakes by Vegetarian Indians of Hisar Region, Haryana State*. *J. of Agriculture Food Chemistry* 42:2440-2444.
- Kohn, C.R., Fontoura, A.M., Kempka, A.P., Demiate, I.M., Kubota, E.H., dan Prestes, R.C. 2015. *Assesment of different methods for determining the capacity of water absorpstion of ingredients and additives used in meat industry*. *International Food Research Journal* 22(1): 356-362.
- Lawless, H.T., dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices 2<sup>nd</sup> Edition*. New York: Springer Science+Bussiness Media
- Leach, H.W. dan Schoch, T.J. 1959. *Structure of The Starch Granule I. Swelling and Solubility Patterns of Various Starches and Flours*. *J. of Cereal Chemistry* Vol. 36, 535-545.

- Li, J.Y., dan Yeh, A.I. 2001. *Relationship Between Thermal, Rheological Characteristics, and Swelling Power for Various Starches*. J. Food Engineering Vol 50 : 141-148.
- Miano, A.C., Agosto, P.E.D. 2018. *The Hydration of Grains: A Critical Review from Description of Phenomena to Process Improvements*. J. of Comprehensive Review in Food Science and Food Safety vol 17.
- Muchtadi, T, Ayustaningwarno, F. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Mustakim, M. 2012. *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nielsen, S.S. 2010. *Food Analysis Laboratory Manual*. 2<sup>nd</sup> edition. New York: Springer Science+Business Media.
- Noor, Z. 1992. *Senyawa Anti Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta.
- Paiki, S.N.P. 2013. *Pengaruh Fermentasi Spontan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) serta Aplikasinya dalam Pembuatan Cookies*. Tesis. IPB Bogor.
- Priyanto, T., Marsono, Y., Murdiati, A., dan Marseno, D.W. 2017. *Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Beberapa Varietas Lokal Indonesia*. AGRITECH Vol.37, No.2 hal. 192-198.
- Purwono, Hartono, R. 2005. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rankell, A.S., Lieberman, H.A. dan. Robert., F.S. 1989. *Pengeringan*. Di dalam. Lachman, L., Lieberman, H.A. dan King, J.L.1989. *Teori dan Praktek Farmasi Industri I* (101-131). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Reddy, N.R., S.K. Sathe, dan D.K. Salunkhe. 1982. *Phytates in Legumes and Cereals*. Advances in Food Research 28:92.
- Reddy, R.N. 2002. *Occurrence, Distribution, Content, and Dietary Intake of Phytate* dalam N. Rukma Reddy dan Shridrar K. (ed) *Food Phytates* CRC Press: Florida
- Reichert, R.D., Oomah, B.D., dan Youngs, C.G. 1984. *Factors Affecting the Efficiency of Abrasive-Type Dehulling of Grain Legumes Investigated with a New Intermediate-Sized, Batch Dehuller*. Journal of Food Science Vol. 49.
- Rodriguez, F. M. dan Mendoza, E.M.T. 1990. *Physicochemical Basis fro Hardseedness in Mung Bean (*Vigna radiata* (L.) Wilczek)*. J. Agriculture Food Chemistry No. 38 29-32.

- Romano, A., Giosafatto, C.V.L., Masi, P., dan Mariniello, L. 2015. *Impact of dehulling on the physico-chemical properties and in vitro protein digestion of common beans (*Phaseolus vulgaris* L.)*. The Royal Society of Chemistry. Food and Function.
- Rukmana R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen*. Kansinius. Yogyakarta.
- Samuel, G., Mc. Nell, dan M.D Mantross. 2003. *Harvesting, drying, and storing grain sorghum*. University of Ken: College of Agriculture dalam Muhammad Aqil. Pengelolaan Proses Pasca Panen Sorgum untuk Pangan. Balai Penelitian Tnaman Serealia.
- Setyono, Agus. 1988. *Aspek Pengurangan Asam Fitat dalam Kacang Hijau dengan Cara Pemacuan Fitase Melalui Perendaman pada Berbagai Suhu dan pH*. AGRITECH 3:15-24.
- Shimelis, E.A., Meaza, M., dan Rakshit, S.K. 2006. *Physico-chemical Properties, Pasting Behavior and Functional Characteristics of Flours and Starches from Improved Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Varieties Grown in East Africa*. Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal Manuscript FP 05 015 Vol. VIII.
- Siddiq, M., Butt, M.S., dan Sultan, M.T. 2011. *Dry Beans: Production, Processing, and Nutrition*. In: Ahmed J, Siddiq M., editors. Handbook of Vegetables and Vegetable Processing. New Jersey: Wiley. p 545-64 dalam A.C. Miano dan P.E.D. Agosto, The Hydration of Grains: A Description of Phenomena Improvements.
- Silva, C.A.B., Bates R.P., dan Deng, J.C. 1981. *Influence of soaking and cooking upon the softening and eating quality of black beans (*Phaseolus vulgaris*)*. J. of Food Sci 46:1716-20 dalam A.C. Miano dan P.E.D. Agosto, The Hydration of Grains: A Description of Phenomena Improvements.
- Sridhar, K.R. dan S. Seena. 2006. *Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of the Genus *Canavalia*-A Comparative Study*. Journal of Food Chemistry 99: 267-288.
- Sudarmadji. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sunantara, I.M.M. 2000. *Teknik Produksi Benih Kacang Hijau* No. Agdex: 142/35. No. Seri 03/tanaman/2000/September. Bali: Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi
- Suparmo, S.S., Kasmidjo, R.B., Sutardi, dan Suhardi. 1978. *Pengaruh Proses Penempaan terhadap Kandungan Asam Fitat pada Beberapa Kacang-kacangan. Bagian Pengolahan Pangan Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian: UGM Yogyakarta.

- Susanti, I., Fitri, H., Nobel, C.S., dan Dadang, S. 2013. *Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan*. Jurnal Riset Industri 7: 1-13.
- Sutopo. 2002. *Teknologi Benih*. Jakarta: PT. Grafindo Persada dalam Hamzah, M. 2014. Pengaruh Berbagai Metode Pematahan Dormansi Biji terhadap Daya Kecambah dan Pertumbuhan Vegetatif *Mucina bracteata*. Jurnal Photon Vol.5 No.1.
- Sutrisno, K. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan: Jakarta.
- Swinkles, J.J.M. 1985. *Sources of Starch, Its Chemistry and Physics*. dalam Van Beynum, GMA and Roels, J.A (eds). Starch Conversion Technology. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Syah, H., Yusmanizar, dan Maulana, O. 2013. *Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Arabika Hasil Penggilingan Mekanis dengan Penambahan Jagung dan Beras Ketan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 5 No.1.
- Tester, R.F. dan Morrison, W.R. 1990. *Swelling and Gelatinization of Cereal Starches. I. Effects of Amylopectin, Amylose, and Lipids*. J. of Cereal Chemistry 67(6):551-557.
- Thirumaran, S.A. dan Seralathan, M.A. 1989. *Utilization of mungbean*. Second Mungbean Simposium dalam Sri Anggrahini. Pengaruh Lama Pengecambahan terhadap Kandungan  $\alpha$ -Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.). AGRITECH, Vol. 27, No. 4, Desember 2007.
- Traynham, T.L., Myers, D.J., Carriquiry, A.L., dan Johnshon, L.A. 2007. *Evaluation of Water Holding Capacity for Wheat-Soy Flour Blends*. J. of American Oil Chemistry Society 84:151-155.
- Trianto, Y. Sutedja, A.M., dan Trisnawati, C.Y. 2013. *Karakteristik Sifat Fungsional Kacang Hijau Kukus dengan Variasi Waktu Pengukusan*. Surabaya: Fak. Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Tripamungkas, A. 2015. *Pengaruh Penambahan Carboxy Methylcellulose (CMC) terhadap Sifat dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.)*. Yogyakarta: Skripsi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM.
- Trustinah, Radjit, B.S., Prasetiaswati, N., Didik Harnowo. 2014. *Adopsi Unggul Kacang Hijau di Sentra Produksi*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Ubi, Jurnal IPTEK Tanaman Pangan Vol. 9 No. 1.

- Unal, H. Isik, E., Izli, N., dan Tekin, Y. 2008. *Geometric and Mechanical Properties of Mung Bean (*Vigna radiata* L.) Grain: Effect Moisture*. International J. of Food Properties, 11: 572-586.
- 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 dalam Rusdin A. dan Dwi S. Daya Serap Air Sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. AGRITECH, Vol. 35 No. 3, Agustus 2015.
- Wardanu, N. 2016. *Perubahan Sifat Fisik Selama Proses Penepunga dengan Variasi Kadar Air Awal, Pembebanan, dan Lama Waktu Penyosohan Biji Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench)*. Yogyakarta: Skripsi Teknik Pertanian dan Biosistem, FTP UGM
- Wheeler, E.L. dan Ferrel, R.E. 1971. *A Method for Phytic Acid Determination in Wheat and Wheat Fractions*. Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture, Albany, California.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Yasmin, A., Zeb, A., Khalil, A.W., Paracha, G.M.u.D., dan Khattak, A.B. 2008. Effect of Processing on anti-nutritional factors of red kidney bean (*Phaseolus vulgaris*) grain. J. of Food Bioprocess Technology 1:415-9 dalam A.C. Miano dan P.E.D. Agosto, The Hydration of Grains: A Description of Phenomena Improvements.
- Yuwono, S.S dan Susanto, T. 1997. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang.