

## DAFTAR PUSTAKA

- Achanta, S. dan Okos, M.R. 2000. Quality Changes During Drying of Food Polymers. Dalam Mujumdar Arun S (ed). *Drying Technology in Agriculture and Food Science*. Science Publishers, Inc. USA.
- 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.
- Akinjayeyu, O. dan Ajayi, O.F. 2011. Effects of dehulling on functional and sensory properties of flours from black beans (*Phaseolus vulgaris*). *Food and Nutrition Sciences* 2: 344-349.
- Alafif, M. A. 2015. Karakterisasi Pati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Puding Susu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anonim. 1992. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 1995. *SNI 01-3810-1995: Susu Kedelai*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists International. USA.
- Anonim. 2012. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Surabaya.
- Anonim. 2017. *Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi, 2014 – 2018*. <http://www.pertanian.go.id> diakses 16 Juni 2019 pukul 21.00 WIB.
- Anton, A. A., Ross, K. A., Beta, T., Fulcher, R. G., dan Arntfield, S. D. 2008. Effect of pre-dehulling treatments on some nutritional and physical properties of navy and pinto beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *LWT* 41: 771–778.
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Transito. Bandung.
- Atman. 2007. Teknologi budidaya kacang hijau (*Vigna radiata* l.) di lahan sawah. *Jurnal Ilmiah Tambua*. 4(1): 89-95.
- Arifah, F. N. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Kimia Flakes Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Belitz, H.D. dan Grouch. 2004. *Food Chemistry*. Verlag Springer. Berlin.
- 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.
- Bird. 1993. *Kimia Fisika untuk Universitas*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Copeland, L., Blazek J., Salman H., Tang M.C. 2009. Form and functionality of starch. *Food Hydrocolloids*. 23: 1527-1534.
- Dahiya, P.K., Linnemann, A.R., van Boekel, M., Khetarpaul, N., Grewal, R.B., dan Nout, M.J.R. 2013. Mung Bean: Technological and Nutritional Potential. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 55(5).
- deMan. J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Diterjemahkan oleh: Kosasi Padmawinata. ITB. Bandung.
- Dewi, S. dan Mardiah, Z. 2007. *Korelasi Amilosa Terhadap Konsistensi Gel, Nisbah Penyerapan Air (NPA), dan Nisbah Pengembangan Volume (NPV) Pada Beras Varietas Lokal*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi (BB PADI). Subang.
- Diniyati, B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Felker, F. C., Kenar, J. A., Byars, J.A., Singh M., Liu, S.X. 2019. Comparison of properties of raw pulse flours with those of jet-cooked, drumdried flours. *LWT - Food Science and Technology* 96: 648–656.
- Fennema, R.O. 1985. *Food Chemistry*. Second Edition. Revised and expanded. Academic Press. New York.
- Gariboldi, F. 1984. *Rice parboiling*. FAO. Roma.
- Hajad, M. 2014. Analisis Pengaruh Suhu Inlet dan Debit Udara Pengereng Pada Proses Pengeringan Susu Menggunakan *Spray Dryer* dengan Atomizer Tipe Pneumatic Pada Skala Laboratorium. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hand, D.B., Steinkraus, K.H., Van Buren, J.P., Hackler, L.R., El Rawi, I. dan Pallensen, H.R. 1964. Pilot Plant Studies on Soymilk. Dalam Liu, K.S.

1997. *Soybeans (Chemistry, Technology, and Utilization)*. Chapman and Hall. New York.
- Hapsari, T.P. 2008. Pengaruh pregelatinisasi terhadap karakteristik tepung singkong. *Primordia* 4(2).
- Hartomo, A.J dan Widiatmoko, M.C. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hareland, G. A. 1994. Evaluation of flour particle size distribution by laser diffraction, sieve analysis, and near-infrared reflectance spectroscopy. *J. Cereal Sci.* 20(2): 183-190.
- Haryanti, P., Setyawati, R., dan Wicaksono, R. 2014. Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Agritech* 34(3): 308-315.
- Hermansyah, R., Wignyanto, dan Mulyadi, A. F. 2012. Pembuatan tepung pewarna alami dari limbah pengolahan daging rujungan (kajian konsentrasi dekstrin, suhu pengeringan dan analisis biaya produksi). *Jurnal Industri* 1(1): 40-49.
- Hernani dan Raharjo, M. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hutchings, J.B. 1994. *Food Colour and Appearance*. First Edition. Blackie Academic and Professional. Calmworth, Bedford, UK.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung – tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 35(1): 13-22.
- Irawati, A. A., Ma'ruf, W.F., dan Anggo, A.D. 2016. Pengaruh lama pemasakan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) duri lunak goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.* 5 (1): 106-111.
- Istiqomah, Taruna, I., Sutarsi. 2014. Studi kualitas susu kedelai dari beragam varietas biji kedelai dan kondisi pengolahan. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*. Vol I. 3<sup>rd</sup> ed. D. Van. Nostrand Co. Inc. New York.
- Jufri, M., Dewi, R., Ridwan, dan A., Firli. 2006. Studi kemampuan pati biji durian sebagai bahan pengikat dalam tablet ketoprofen secara granulasi basah. Dalam Atmaka, W. dan Sigit, B. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 3(1).

- Ju, J. dan Mittal, G.S. 1995. Physical properties of various starch-based fat substitutes. Dalam 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* Vol 35(3).
- Kay, D.E. 1979. *Food Legume*. Tropical Product Institute London. London.
- Kumalaningsih. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusumaningrum, A. dan Rahayu, W.P. 2007. Penambahan kacang – kacang dalam formulasi makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) berbahan dasar pati aren (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18(2): 73-80.
- Kusuma, T. S., Kurnidyawati, A. D., Yosfirani, Widyanto, R., Rusdan, I. H. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press. Malang.
- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Loekito, O.P, Marsono, Y., Srianta, I. 2013. Pengaruh waktu pengukusan jagung kuning hibrida dan lama penyimpanan dingin susu kedelai jagung terhadap sifat fisik dan organoleptiknya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 12(2): 95-100.
- Lopez, H. W., F. Leenhardt, C. Coudray and C. Remesy. 2002. Minerals and phytic acid interactions: is it a real problem for human nutrition? *Int. J. Food Sci. Technol.* 37(7): 727-739.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. Fourth Edition. CRC Press, Inc. Boca Raton.
- Mustakas, G.C., Albrecht, W.J. dan Bookwalter, G.N. 1972. Production of Vegetable Protein Beverage Base. Dalam Liu, K.S. 1997. *Soybeans (Chemistry, Technology, and Utilization)*. Chapman and Hall. New York.
- Nielsen, S. S. 2017. *Food Analysis Laboratory Manual*. Third Edition. Springer International Publishing. USA.
- Nurhidajah, Waysima, dan Wulandari, N. 2010. Kajian teknologi pembuatan tepung kacang hijau instan dan sifat fisik. *Jurnal Pangan dan Gizi* 1(1).
- Pangastuti, H.P dan Triwibowo, S. 1996. Proses Pembuatan Tempe Kedelai: III. Analisis Mikrobiologi. *Cermin Dunia Kedokteran* 109.
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 20-29.

- Pertiwi, Septya. 2018. Karakteristik Minuman Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Varietas Walet, Lugut, dan Gronong. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Putri, R. G. 2018. Bubur Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Instan: Pengaruh Isomalto-oligosakarida dan Fibercreme Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Sifat Sensoris dan Fisik Serta Perbaikan Profil Lipid Pada Tikus Hiperkolesterol. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau Budi Daya 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.
- Sakhare, S.D., Inamdar A.A., Gaikwad, S.B., Indrani, D., Vekateswara, R.G. 2014. Roller milling fractionation of green gram (*Vigna radiata*): optimization of milling conditions and chemical characterization of millstreams. *J Food Sci Technol* 51(12): 3854–3861.
- Saleh, M. dan Agustina, R. 2017. Keragaan Lima Varietas Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) di Lahan Rawa Lebak Dangkal. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi Tahun 2017*. Malang. 26 Juli 2017.
- Schubert H. 1993. Instantization of powdered food products. *International Chemical Engineering* 33(1): 28- 45.
- Setyono, A. dan Adnan, M. 1982. Usaha Pengurangan Asam Fitat Kacang Hijau dengan Cara Pemacuan Fitase Melalui Perendaman Pada Berbagai Suhu dan pH. *Agritech* 3 (3): 15-25.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa. Bandung
- Susanti, K., Taruna, I., dan Sutarsi. 2014. Kajian sifat fisik tepung kecambah kacang hijau hasil pengeringan fluidized bed dryer. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Tajoddin, M., Shinde, M.S.R., dan Junna, L. 2010. Polyphenols of mung bean (*Phaseolus aureus* L.) Cultivars differing in seed coat color: effect of dehulling. *Journal of New Seeds* 11(4): 369-379.
- Tartusi, F. T. 2018. Pengaruh Waktu Pengukusan Bertekanan Terhadap Senyawa Antigitizi dan Tingkat Kesukaan Minuman Sari Kacang Koro Pedang Putih

(*Canavalia ensiformis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Trianto, Y., Sutedja, A.M., Trisnawati, C.Y. 2013. Karakteristik sifat fungsional kacang hijau kukus dengan variasi waktu pengukusan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 12(2): 69-74.

Walstra, P. 1983. *Formation of emulsions*. Becher, P. *Encyclopedia of Emulsion Technology*. Vol 1, P. Becher (Ed.). Marcel Dekker. New York.

Widiowati, S., Andriani D., Riyanti, E.L., Raharto, P., Sukarno, L. 1999. Karakterisasi fitase dari bacillus coagulans. *Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman*. Bogor.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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. Dalam 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*. Vol 35(3).

Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer-Verlag. Berlin.