

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aal ESM, Young JC, dan Rabalski I. 2006. Antosianin Composition in Black, Blue, Pink, Purple, and Red Cereal Grains. *Journal Agric Food Chem* 2006;54:4696–704.
- 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*. Polandia: CRC Press Inc.
- Agustiningih, Wildan, A., dan Mindaningsih. 2010. Optimasi Cairan Penyari pada Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarillyfolius Roxb*) secara Maserasi Terhadap Kadar Fenolik dan Flavonoid Total. *Momentum. Vol. 6 (2): 36-41*.
- Aminah S, W. Hersoelistyorini. 2012. Karakteristik Kima Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching. *Prosiding LPPM Unimus*.
- Andarwulan, N. dan Fitri, F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. SEAFast Center, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anonim. 1995. SNI No. 01-3830-1995. *Susu Kedelai*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim. 1996. SNI No. 01-4320-1996. *Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim. 1998. SNI No. 01-4447-98. *Tepung Ketan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Anonim. 2017. *Produksi Kacang Hijau*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor: IPB Press.
- Ariestyana, A. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Suhu Inlet Spray Drying Terhadap Karakteristik dan Kimia Serbuk Sari Kerandang (*Canbalia virosa*). *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Atjung. 1990. *Tanaman Obat dan Minuman Segar*. Jakarta: Yasaguna.
- Bagchi, D., Sen, C.K., Bagchi, M., dan Atalay, M. 2004. Anti-Angiogenic, Antioxidant, and Anticarcinogenic Properties of A Novel Antosianin-Rich Berry Extract Formula. *Biochemistry* 69: 75-80.
- Bandasakpial, K. 2016. *Antioxidant Capacity and Sensory Evaluation of Isotonic Drink Enriched with Anthocyanin of Black Glutinous Rice*. Food Technology, Khon Kaen.

- Belitz, H.D. dan Grosch, W. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Berlin: Springer.
- Bernadi, Shafira Ariyani. 2019. Karakteristik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau dengan Variasi Konsentrasi Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) W). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Blackwood, A. D., Salter, J., Dettmar, P. W., dan Chaplin, M. F. 2000. *Dietary Fibre, Physicochemical Properties and Their Relationship to Health*. *Journal of The Royal Society for the Promotion of Health*, 120(4), 242-247. <https://doi.org/10.1177/146642400012000412>. Diakses tanggal 10 Oktober 2018.
- Bounphanousay, C. 2008. Chemical and Molecular Characterization of Fragrance in Black Glutinous Rice from PDR, Metro Manila, Philippines. *Journal Clin BioChem* 50: 3713-3717.
- Chen, CC, Hsu JD, Wang SF, Chiang HC, Yang MY, Kao ES, dkk. 2003. *Hibiscus sabdariffa* Extract Inhibits The Development of Atherosclerosis in Cholesterol-fed Rabbits. *Journal Agric Food Chem* 2003;51:5472-7.
- Chen, X.D dan Patel, K.C. 2008. Manufacturing Better Quality Food Powders from Spray Drying and Subsequent Treatments. *Drying Technology*. 26: p. 1313-1318.
- De Mann, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Effendi, Mas'ud. 2014. *Pengambilan Keputusan Berbasis Indeks Kinerja*. [https://masud.lecture.ub.ac.id/files/2014/07/Pengambilan-Keputusan-Bayes MPECPI.pdf](https://masud.lecture.ub.ac.id/files/2014/07/Pengambilan-Keputusan-Bayes-MPECPI.pdf). Diakses tanggal 3 Juli 2019.
- 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.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin*. Yogyakarta: Offset.
- Hidayat, S. dan Rodame M.N. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: AgriFlo (Penebar Swadaya Grup).
- Hyun, JW dan Chung HS. 2004. Cyanidin and Malvidin from *Oryza sativa* Cv. Heungjinjubyeo Mediate Cytotoxicity gainst Human Monocytic Leukemia Cells by Arrest Of G2/M Phase and Induction Of Apoptosis. *Journal Agric Food Chem* 2004;52:2213-7.
- Jayanti, Ae. 2009. *Pemanfaatan Flavor Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Berkalsium dari Cangkang Rajungan (*Portunus Sp.*)*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Jimtaisong, Ampa dan Panvipa Krisdaphong. 2013. Antioxidant Activity of *Pandanus amaryllifolius* Leaf and Root Extract and its Application in Tropical

- Emulsion. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, June 2013; 12 (3), pp 425-431.
- Juliano, B. O. 1972. *The Rice Caryopsis and its Composition* dalam Houston, 1972. *Rice Chemistry and Technology*, Minnesota: AACC, Inc.
- Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K. dan Ishikawa, F. 2005. Antioxidative Activity of Antosianins from Purple Sweet Potato, *Ipomoea batatas* Cultivar Ayamurasaki. *Biochemistry* 69: 979-988.
- Kartika, B dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta.
- Kay, D.E. 1979. Hyacinth bean-Food Legumes. *Tropical Products Institute Crop and Production Digest No.3*. London.
- Khaira, K. 2., 2010. Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan. *Jurnal saintek*, II(2), pp. 183-4.
- Kohn, C.R, Fountoura, 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 Absorption of Ingredients and Additives Used in Meat Industry. *International Food Research Journal* 22 (1): 356-362.
- Kulp, K. dan G.P. Joseph. 2000. *Handbook of Cereal*. Science and Techology. New York: Marcel Dekker.
- Kushwaha, U.K.S. 2016. *Black Rice: Research, History, and Development*. Switzerland: Springer.
- Lawn, RJ dan Imrie BC. 1991. *The Australian Mungbean Industry in Perspective. Proceeding of the First Australian Mungbean Workshop Brisbane*. Brisbane (AU): Grain Legumes Research Council, Australian Mungbean Association, CallideDawson Seedgrowers Cooperative, Westpac Banking Corporation.
- Mailhot, WC dan Patton JC. 1988. *Criteria of Flour Quality*. In: Pomeranz Y, ed. *Wheat Chemistry and Technology*, 3rd ed. St Paul, Minnesota: American Association of Cereal Chemists. p 69-90.
- Mambrasar, R.H., Prasetyo, B. dan Martosupono, M. 2010. Antioksidan dan Immunomodulator pada Serealia. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan*. Universitas Negeri Sebelas Maret, Surakarta.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. dan Carr, B.T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. Fourth Edition. CRC Press, Inc. Boca Raton.
- Melkhianus, H. P., Happy, N., Nuddin., H., dan Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodeskrin dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera gymnorhiza*) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesia Green Technology Journal*. 2: 56-70.
- Miladewi, Ni Nyoman. 2019. Pengaruh Pengukusan dan Pengupasan Terhadap Karakteristik Formula Minuman Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Mosovska, Silvia, Dominika Novakova, dan Michal Kalinak. 2015. Antioxidant Activity of Ginger Extract and Identification of Its Active Components. *Acta Chimica Slovaca*, Vol. 8, No. 2, 2015, pp. 115-119.

- Mubarak, A.E. 2005. Nutritional Composition and Antinutritional Factors of Mung Bean Seeds (*Phaseolus aereus*) as Affected by Some Home Traditional Processes. *Food Chem.* 89: 489-495.
- Muchtadi dan Tien R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Niba, L.L. 2006. Carbohydrates: Starch. Hui, Y.H. (Eds.) *Hand Book of Food Science, Technology, and Engineering*. Volume 1. CRC Press-Taylor and Francis Group. Florida, pp. 3-8.
- Nielsen, S.S. 2017. *Food Analysis Laboratory Manual 3th ed.* Food Science Text Series. USA: Springer.
- Packer, Lester dan Carol Colman. 1999. *The Antioxidant Miracle: Your Complete Plan for Total Health and Healing*. New York: John Wiley & Sons.
- Park., Young, S., Sun-joong, K., dan Hyo-Ihl, C. 2008. Isolation of Anthocyanin from Black Rice (*Heugjijubyeo*) and Screening of Its Antioxidant Activities. *Journal of Microbiology. Biotechnol* 36: 1 55-60.
- Praditasari, A. 2016. Review: Metode Uji Aktivitas Antioksidan secara in vitro pada Ekstrak Tanaman. *Jurnal Farmaka*, 14 (4): 1-12.
- Pratama, Angga. 2016. Perbandingan Efektivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*), Beras Hitam (*Oryza sativa V*) Terhadap Perbaikan Glukosa Darah, Status Antioksidan, serta Profil Lipid pada Tikus Hiperglikemia. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Purwono dan Rudi Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Rankell, A.S. Lieberman, H.A. Schiffmann, R.F. 1986. *Pengeringan* dalam Lachman, L. Lieberman, H. Kanig, J (eds). *Teori dan Praktek Industri Farmasi*. Terjemahan oleh Siti Suyatmi. 1989. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Reynertson, K. A. 2007. Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruit. *Disertasi*. The City University of New York, New York.
- Ruwaida, Sitti. 2019. Pengaruh Waktu Penyosohan Terhadap Efisiensi Proses dan Karakteristik Formula Minuman Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ryu, S. N., Park, S.Z. dan Ho, C.T. 1998. High Performance Liquid Chromatographic Determination of Anthocyanin Pigments in Some Varieties of Black Rice. *Journal of Food and Drug Analysis* 6: 729-736.
- Santoso, Umar. 2006. *Antioksidan*. Diktat Bahan Ajar. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Shi, Zhenxing, Yang Yao, Yingying Zhu, dan Guixing Ren. 2016. Nutritional Composition and Antioxidant Activity of Twenty Mung Bean Cultivars in China. *The Crop Journal* page 398-406. Elsevier B.V.
- Siregar, C.J.P. 2007. *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*. Bandung: EGC.

- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeprapto. 1993. *Bertanam Kacang Tanah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soewarno, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Sudarmadji, S, B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhartanto, M. Rahmad, Muhammad Syukur, Memen Surahman, Satriyas Ilyas, Ahmad Junaedi, Ani Kurniawati, Siti Marwiyah, Hafith Fuqoni, dan Frani Amanda Refra. 2016. *Prosiding Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Agronomi Indonesia 2016*. Bogor: Perhimpunan Agronomi Indonesia.
- Suprpto,H. 2006. Pengaruh Perendaman Pisang Kepok (*Musa acuminax balbisianus Calla*) dalam Larutan Garam Terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan. Samarinda: *Jurnal Teknologi Pertanian 1(2) : 74-80, Maret 2006*.
- Supriyadi, Dimas. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanti, H. 2010. Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Urang-aring (*Eclipta alba L. Hassk.*) secara in vitro dengan Metode DPPH.*Prosiding, Seminar Nasional Kosmetika*.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 8-9.
- Tedesco I, Rusoo GL, Nazzaro F, Russo M, Palumbo R. 2001. Antioxidant Effect of Red Wine Antosianins in Normal and Catalase-Inactive Human Erythrocytes.*Journal Nutrition Biochem 2001;12:505-11*.
- Tensiska., Een, S. dan Dita, N. 2007. Aplikasi Ekstrak Pigmen dari Buah Arben (*Rubuss idaeus* (Linn.)) pada Minuman Ringan dan Kestabilannya Selama Penyimpanan.*Agritech 25: 169-172*.
- Triwitono, P. 2017. Pengembangan Minuman Siap Saji Berbasis Kacang-Kacangan Untuk Mendukung Program Hilirisasi Produk Olahan Pangan Di Unit Inkubator FTP UGM.*Hibah Penelitian Inovatif Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada*.
- Triwitono, P. 2018. Pengembangan Minuman Serbuk Sari Kacang Hijau Untuk Mendukung Program Hilirisasi Produk Olahan Pangan Di Unit Inkubator FTP UGM.*Hibah Penelitian Inovatif Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada*.
- Tsuda T, Shiga K, Ohshima K, Kawakishi S, dan Osawa T. 1996. Inhibition of Lipid Peroxidation and The Active Oxygen Radical Scavenging Effect of Antosianin Pigments Isolated from *Phaseolus vulgaris L*. *Biochem Pharmacol 1996;52:1033-9*.
- Wang, L.S. dan Stoner, G.D. 2009. Antosianin and Their Role in Cancer Prevention.*Cancer Letter 269(2): 281-290*.
- Winarno, FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

- Yen, G.C. dan Hui-Yin Chen. 1995. Antioxidants Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity. *Journal Agric. Food Chem.* 43: 383-386.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Zhao C, Giusti MM, Malik M, Moyer MP, Magnuson BA. 2004. Effects of Commercial Antosianin-Rich Extracts on Colonic Cancer and Nontumorigenic Colonic Cell Growth. *Journal Agric Food Chem* 2004;52:6122–8.