

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Cendy. 2018. *Penentuan Rasio Kacang Hijau Dan Air Pada Proses Ekstraksi Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau (Vigna Radiata)*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Agustiningsih, Wildan, A., dan Mindaningsih. 2010. *Optimasi cairan penyari pada pembuatan Ekstrak Daun Pandan wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) secara maserasi terhadap kadar fenolik dan flavonoid total*, Momentum, Vol. 6 (2) : 36-41
- Alexander, R.J. 1992. *Maltodextrins: Production, properties, and applications*. Dalam. Zobel.
- Ali, B.H., Blunden, G., Tanira, M.O. dan Nemmar, A. 2008. *Some Phytochemical, Pharmacological and Toxicological Properties of Ginger (Zingiber officinale Roscoe): A Review Of Recent Research*. Food Chem Toxicol (46) hal 409-420.
- Anggrahini, S., 2009, *Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan A-Tokoferol Dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. <http://patpijogja.wordpress.com/2009/08/27/pengaruh-lama-engecambahan-terhadap-kandungan-a-tokoferol-dan-senyawaproksimat-kecambah-kacang-hijau-phaseolus-radiatus-l-oleh-srianggrahini-staf-pengajar-fakultas-teknologi-pertanian-ugm/>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2019.
- Antarlina, SS dan J.S. Utomo. 1999. *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan*. Balitkabi No. 15-1999 Hal. 30-44.
- Apriliyanti, Tina. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Aulia, R. E., dan Putri, W. D. R. 2015. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Kimia Dengan STPP*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No.2 Hal. 476-482.

- Barus, P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal 6-7.
- Bernadi, Ariya. 2019. *Optimasi Formula Minuman Bubuk Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Karakterisasi Sifat-Sifatnya*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton., 2009. *Ilmu pangan*. Terjemahan: Purnomo H. Dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press) Jakarta
- Blackwood AD, J R Soc. *Dietary Fibre, Physicochemical Properties And Their Relationship To Health*. 2000.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam Di Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta
- Cahyono, B dan Juanda, D. 2000. *Ubi Jalar, Budi Daya dan Analisa Usaha Tani*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Chen, S., F. Zeng, Z. Pao, and G. Zhang. 2008. *Characterization Of High-Yield Performance As Affected By Genotype And Environment In Rice*. J Zhejiang Univ Sci. (5):363-363.
- 2z
- Cheetangdee V, Siree C. 2006. *Free Amino Acid And Reducing Sugar Composition Of Pandan (*Pandanus Amarylifolius*) Leaves*. Departemen of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University, Thailand
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Perpustakaan Nasional.
- Dalimartha S. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Jakarta: trubus Agriwidya
- Diniyati, Bintang. 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. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.

Ferlina, S. 2010. *Khasiat Ubi Jalar Ungu*. <http://www.khasiatku.com/ubijalar-ungu/>. Diakses tanggal 14 April 2019.

Grunert, K.G. and Wills, J.M. 2007. A Review of European Research on Consumer Response to Nutrition Information on Food Labels. *Journal of Public Health*, 15, 385-399.

Gsianturi. 2006. *Antioksidan Memerangi Radikal Bebas*. <http://www.gizi.net/>. Diakses pada 30 Mei 2019.

Hasnelly, S. Suliasih, Nurlinda. M.S. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Serbuk Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oliefera Lam*) Dan Tingkat Kehalusan Bahan Terhadap Karakteristik Minuman Instan Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata*)*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.

Herawati, H., dan Widowati, S. 2009. Karakteristik Beras Mutiara Dari Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol.5. balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Hernani dan E. Hayani. 2001. *Identification of chemical components on red ginger (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) by GC-MS*. Proc. International Seminar On Natural Products Chemistry And Utilization Of Natural Resources. UI-Unesco. Jakarta : 501-505

Hernani dan Raharjo, M., 2006, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Hidayati, I, L., 2007. *Formulasi Tablet Efferverscent dari Ekstrak daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbni* L.) sebagai Anti Hipertensi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Hidayati, Sri. 2007. Pengaruh Suhu, Lama Pemasakan, Konsentrasi Metanol dan Suhu Pemurnian Terhadap Bilangan Iod dan Bilangan Asam Surfaktan dari Minyak Inti Sawit. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Volume 12, No.2, September 2007
- Hapsah, Y. Hasanah, E. Julianti. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pasca Panen Jahe*. USU Press. Medan.
- Hui, Y.,h,. 1992. Encyclopedia of Food Science and Technology, A.Willey-interscience Publ. Vol 4., New York, p2487-2504.
- Kay, D.E. (1979). *Food legumes*. Tropical Product Institute. London.
- Kumalaningsih S. 2008. *Antioksidan, Sumber & Manfaatnya*. Antioxidant Centre Online. Home page on-line. Available from <http://antioxidant-centre.com/index.php/Antioksidan/3.-Antioksidan-Sumber-Sumber-Manfaatnya.html>; Internet; accessed 17 Februari 2019.
- Lingga P. 1995. *Bertanam Ubi-Umbian*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Langlois, D.P,Wagoner,J.A. 1967. *Production And Uses Amylase Starch*. Chemistry And Technology. Academic Press: New York
- Marsono, Y., Ratu-Safitri dan Z. Nur. 2005. *Antioksidan Dalam Kacang-Kacangan : Antioksidan Dan Potensi Serta Kemampuannya Menginduksi Pertahanan Antioksidan Pada Model Hewan Percobaan*. Laporan Hasil Penelitian Hibah Bersaing XII/2. Lembaga Penelitian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Miladewi, Ni Nyoman. 2019. *Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Minuman Bubuk Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

- Mishra, P. 2009. Isolation, Spectroscopic Characterization And Molecular Modeling Studies Of Mixture Of Curcuma Longa, Ginger And Seeds Of Fenugreek. *International journal of PharmTech Research*. 1(1): 79-95.
- Nakatani, N. 1992. *Natural Antioxidants from spices*. Di dalam : M.T. Huang, C.T. Ho, dan C.Y. Lee, editor Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health H. American Society: Washington DC.
- Nofrianti, R., F. Azima., dan R. Eliyasmi. 2012. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (2): 60-67
- N Richana, TC Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen* 1 (1), 29-37
- Osundahunsi, O, F., Amosu, D. and B.O.T. Ifesan. 2016. Quality evaluation and acceptability of soy-yoghurt with different colours and fruit flavours. *Journal American Food Tech*. 2: 273-280
- Paimin, F.B. 2008. *Seri agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Cetakan XVII. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Palmer, J K., 1982, *Carbohydrate in Sweet Potato*, In R.L. Villareal and T.D Griggs (Eds.), *The First Int. Symposium Asian Vegetable, Res. Dev. Center*.
- Paryanto. 1999. *Diversifikasi Sekrosa Menjadi Produk Lain*. Seminar Nasional Industri Gula Terpadu. Serpong
- Permana, A. 2009. *Minuman Serbuk*. <http://awpermana.com>. Diakses pada tanggal 1 juni 2019.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M., 2001, *Antioxidant In Food Applications*, CRC Press, New York.

- Purwono, M.S. dan Rudi Hartono, 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- RA Sintasari, J Kusnadi, DW Ningtyas. 2013. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal pangan dan Agroindustri* 2 (3), 65-75
- Rahardjo, M dan Hermani. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan Berbagai Jenis Tanaman Penangkal Racun*. Swadaya. Jakarta. Hal 16
- 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, 22 april 2010.
- Rengga, P. W. D. dan A. P. Handayani. 2004. Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu. *Jurnal Fakultas Teknik Kimia Semarang*, Universitas Negeri Semarang.
- Retnaningsih C.H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (*Mucuna pruriens*) Dalam Pencegahan Aterosklerosis*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI 2008/2009 UKS Semarang.
- Ridwan, Ade., Rialita, Tita., dan Sukarti, Tati. 2008. *Pembuatan Serbuk Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus vulgaris* L.) Melalui Teknik Ko-Kristalisasi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran.
- Rosmisari, A. 2006. *Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan Dan Pengolahannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. BPPT, Bogor.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Kanisius. Yogyakarta.

- Rukmana, R dan Y. Yuniarsih, 2003. *Mimba, Tanaman Penghasil Pestisida Alami*. Kanisius, Yogyakarta.
- Ruwaida, Sitti. 2019. *Pengaruh Waktu Penyosohan Terhadap Efisiensi Proses, Karakteristik Sifat Bubuk dan Seduhan Minuman Kacang Hijau (*Vigna radiata*)*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Sejati, M. K. 2010. *Formulasi Dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Modified Cassava Flour*. (SEAFAST) Center. Bogor: IPB
- Setijorini, L.E. dan S.Sulistiana. 2001. *Studi Tentang Penggunaan Kalsium Klorida dalam Mempertahankan Kualitas dan Menghambat Proses Pemasakan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Selama Penyimpanan*. Laporan yang dipublikasikan oleh Universitas Terbuka. UI, Jakarta
- Sjostrom, E. 1993. *Kimia Kayu. Dasar-dasar dan Penggunaan*. Edisi dua (Terjemahan Dr. Hardjono Sastrohamidjojo), Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Seokarto, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB, Bogor
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta
- Suismono. 2001. Teknologi Pembuatan Tepung Dan Pati Ubi-Ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan. Di dalam: *Majalah Pangan* Vol. X No. 37:37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.
- Suprapti, M. Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Kanisius: Yogyakarta.
- Suroso dan Suyitno. 2014. *Pembuatan Gula Semut Dari Bahan Baku Gula Kelapa Cetak Dengan Suhu Akhir Pemasakan Terhadap Kualitas Produk Yang Dihasilkan*. Skripsi. Jurusan THP, Fakultas Teknologi Pertanian. INSTIPER Yogyakarta

Sofia, D. 2005. *Antioksidan dan Radikal Bebas*. <http://www.chem-is-try.org/>. Diakses pada tanggal 30 Mei 2019.

Theresia, H. U. (1999). *Penggunaan Adsorben Kanji untuk Pemisahan Kurkumin dari Kunyit Melalui Kromatografi Kolom dan Pembuatan Vanilin Melalui Degradasi Kurkumin*. Skripsi. Yogyakarta : FMIPA UGM

Timberlake CF, Bridle P. 1982. The chemistry of Anthocyanins. Dalam Markakis, P (Ed), *Anthocyanins as Food Colors*. Harcourt Brace Jovanovich: New York.

Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta

Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wijaningsih, W. 2008. *Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi*. Tesis. Program Pascasarjana, Universitas Diponegoro, Semarang.

Wijaya, H., Ekawati, L.M.P., Pranata, Sinung. 2016. *Kualitas Permen Jeli Rendah Kalori Kombinasi Pare (*Momordica charantia* L.) dan pandan wangi (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) dengan Penambahan Sorbitol*. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.

Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 107.

- Yang, J. dan Gadi, R.L. (2008). Effect Of Steaming And Dehydrating On Anthocyanins, Antioxidant Activity, Total Phenols And Color Characteristics Of Purple-Fleshes Sweet Potatoes (*Ipomoea batatas*). *American Journal of Food Technology* 3: 224-234
- Yuwono, M, Nur B dan Lily A. 2010. *Pertumbuhan Dan Hasil Ubijalar (Ipomoea Batatas Lam.) Pada Macam Dan Dosis Pupuk Organik Yang Berbeda Terhadap Pupuk Anorganik.*
- Zuliana, dkk. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol. 4 No 1 p. 109-119. FTP UB Malang
- Zuraida, N. dan Supriyati, Y. 2001. Usaha Tani Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin AgroBio* 4 (1) : 13-23.