

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Adnan, M. 1982. *Aktifitas Air dan Kerusakan Bahan Pakan*. Agritech. Yogyakarta. 1 hal.
- Afrian, R. N. 2002. Mempelajari Sifat Kimia, Mutu Gizi, Sifat Fisik dan Organoleptik Bubur Kacang Hijau Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Agus, S., dan Mochamad, A., 1982. Usaha Pengurangan Asam Fitat Kacang Hijau dengan Cara Pemacuan Fitase Melalui Perendaman berbagai Suhu dan pH.
- Alfandi. 2015. Kajian Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Akibat Pemberian Pupuk P dan Inokulasi Cendawan Mikoriza Arbuskula (CMA). *Jurnal Agrijati Vol 28 No 1*.
- Alifah, M. R. 2018. Optimasi Cara Penyeduhan Bubur Beras Instan Yang Ditambah Tepung Daun Pandan. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Andarwulan N., Feri Kusnandar dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anglemier, A. E. dan M. W. Montgomery, 1976. *Amino Acids Peptides and Proteins*. Mercil Decker Inc. New York.
- Anonim. 1995. *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist 14th edition*. Airington: AOAC Inc.
- Anonim. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Surabaya: DPD Persagi Jawa Timur.
- Anonim. 2017. Produksi, Luas Panen, dan Produktivitas Palawija di Indonesia 2013- 2017. Jakarta: Kementrian Pertanian RI.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press
- Arifah, F. N. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik,

- Sensoris, dan Kimia Flakes Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arikundo, F. R dan M. Hazwi. 2014. Rancang Bangun Prototype Kolektor Surya Tipe Plat Datar untuk Penghasil Panas pada Pengereng Produk Pertanian dan Perkebunan. *Jurnal e-Dinamis, Volume. 8, No.4*.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Barus, W. A., Khair, H. dan Siregar M. A., 2014. Respon Pertumbuhan dan Produksi Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Akibat Penggunaan Pupuk Organik Cair dan Pupuk TSP. *Jurnal Agrium Vol. 19 No. 1*.
- Basuki, A. T. 2015. *Ekonometrika Teori dan Aplikasi*. Mitra Pustaka Nurani. Yogyakarta.
- Beal dan Mehta. 1985. Zinc and Phytate Distribution Inpeas: Influence Heat Treatment, Germination, pH Substrate, and Phosphorus on Pea Phytate and Phytase. *Journal of Food Science* 50: 96-100.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer Berlin. Berlin
- Billina, A., Sri W., dan diding S. 2014. Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol 4(1):109-116.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia, Kanisius, Yogyakarta.
- Copeland, L., Jaroslav, B., Hayfa, S. dan Mary, C.T. 2009. Form and functionality of starch. *Food Hydrocolloid* 23: 1527-1534.
- Eftiah, F.R. 2013. Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Serta Organoleptik Telur Asin Dengan Lama Pengovenan Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Perternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Elkhalifa, A. E. O., R. Bernhardt, F. Bonomi, S. Iametti, M. A. Pagani dan M. Zardi. 2006. Fermentation modifies protein/protein and protein/starch interactions in sorghum dough. *European Food Research and Technology* 222: 559-564.
- Fachrudin, L. 2000. *Budidaya Kacang-Kacangan*. Kanisius. Yogyakarta. 118 hal.

- Faras AF, Wadkar SS, dan Ghosh JS. 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.
- Fellows, P. J. dan Ellis. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Fenwick, R. L. Oakenfull D. G., D. E. Hood, D. L. Topping, R. L. Illman, and G. B. Storer. 1979. Effects of saponins on bile acid and plasma lipids in the rat. *British Journal Nutr.* 42:209-216.
- Gsianturi. 2002. Mengurangi Susut Gizi. <http://www.gizi.net> [19 Juli 2019]
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Foods*. CRC Press, Inc., Boca Raton.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah: S. Achmadi. ITB – Press, Bandung
- Kemp., E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell, United Kingdom.
- Khalil. 1999. Pengaruh Kandungan Air dan Ukuran Partikel Terhadap Sifat Fisik Pangan Lokal. *Media Peternakan* Vol. 22:1-11
- Koswara, S. 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kurnia, B. 2019. Penentuan Konsentrasi Optimal Kacang Hijau pada Pengembangan Formula Bubur Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kusumaningrum, A., dan W. P. Rahayu. 2007. Penambahan kacang-kacangan dalam formulasi makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) berbahan dasar pati aren (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr). *Jurnal Teknol, dan Industri Pangan*. 18(2):73-80.
- Labensky, S.L dan A.M. Hause. 1995. *On Cooking: Techniques from Expert Chefs*. New York :Prentice Hall
- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Deerfield Beach. FL: VCH: Chichester: Horwood.
- Marta, H dan Tensiska. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan. *Jurnal. Universitas Padjajaran*. Bandung.

- Maulana, A. 2016. Analisis Parameter Mutu Dan Kadar Flavonoid Pada Produk Teh Hitam Celup. *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Measen, V. dan Somaatmadja. 1993. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I. Kacang – kacang*. Penerbit Gramedia. Pustaka Umum. Jakarta.
- Meilgaard M., G. C. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press.
- Mella, L.M. 2016. Pengukuran Warna Selama Pencoklatan Enzimatis Ubi Jalar Dengan Kamera Handphone Pintar (HP-P). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Mirdhayati,Irdha. 2004. Formulasi dan Karakterisasi Sifat-Sifat Fungsional Bubur Garut (*Maranta arundinaceae* Linn) Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI).*Thesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Mulyono, H. 2009. *Kamus Kimia*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Mustika, M. 2012. *Kajian Penambahan Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen*. Surabaya: Baristand Industri.
- Paryanto, 1999. *Diversifikasi Surosa menjadi produk lain*. Seminar nasional industri Gula Terpadu. Serpong.
- Payumo, E. 1978. *The Potensials of Mungbean as a Protein Suplement for Child Feeding*. The 1st International Mungbean Symposium. UNIDO.
- Poedjiadi, Anna. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Prameswari, O. M. dan S. B. Widjanarko. 2014. Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus. *J. Pangan dan Agroindustri*. 2(2):16-27.
- Purwono, M.S. dan Rudi Hartono. 2012. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Rahayu, E.A. 1993. Pengembangan Produk Modifikasi Kacang Hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Rahayu SE dan S Handayani. 2008. Keanekaragaman Morfologi dan Anatomi *Pandanus (Pandanaceae)* di Jawa Barat. *Jurnal Vis Vitalis* 1(2).
- Retnanigsih, 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.
- Richana,N., Sukarno,A. Thontowi,L. dan Hakim. 2000. Evaluasi Sifat Fisiko-kimia dan Bio-kimia Beberapa Varietas dan Galur Kacang Hijau. *Jurnal Penelitian Tanaman Pangan*. Vol. 19. No 3. Hal 98-1006.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana R, 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, Seri Budi Daya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Ruwaida, S. 2019. Pengaruh Waktu Penyosohan Terhadap Efisiensi Proses, Karakteristik Sifat Bubuk dan Seduhan Minuman Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sediaoetama, A. D. 2008. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi*. Jilid 1. Jakarta : Penerbit Dian Rakyat. p. 245.
- Simpson, M.G., 2006, *Plant Systematics*, Elsevier Academic Press, Burlington.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta
- Soeprapto. 1996. *Bertanam Kacang Hijau*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Srihari, E., F. S Lingganingrum, R. Hervita dan H.Wijaya, 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, Prosiding Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses.
- Sudewa, B. dan Hadiatna, F. 2017. Evaluasi Sensor Fit0348 Sebagai Alat Ukur Potential Of Hydrogen (Ph) Larutan. *Jurnal Elektro Telekomunikasi Terapan*. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org>
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Page 8-9

- Trianto, Y., Sutedjaa, 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
- Valentina, V., Palupi, N.S. & Andarwulan, N. (2014). Asupan Kalsium dan Vitamin D pada Anak Indonesia 2–12 Tahun. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1). Diakses dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jti>.
- Widowati, S. 2010. *Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Pekan Sereal Nasional . IPB. Bogor.
- Winarno F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wirakartakusumah. 1989. *Prinsip Teknik Pangan*. PT Sastra Hudaya. Bogor.
- Wozenski dan J woodburn. 1975. Phytic Acid (Myoinositol Hexaphospate) and Phytase Activity in Four Cottonseed Protein Product. *Journal of Cereal Chemistry*. 52: 665-669.
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer-Verlag. Berlin.
- Zuliana, dkk. 2016. *Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.