

DAFTAR PUSTAKA

- Adsule,R.N.,Kadam,S.S., and Salunkhe,D.K. (1989). *Green gram in hand Book of World Food Legumes Nutritional Chem. Processing Tech, and Utilization*. CRC Press inc: Polandia.
- Agustini, W. (2012). *Pengaruh Perendaman Terhadap Kualitas Dendeng Ikan Lele*. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Ahmad, F. D. (1999). *Physico-chemical Characterization of sago starch*. Carbohydr Polym, 38, 361-370.
- Aman dan Harjo. (1973). *Perbaikan Mutu Susu Kedelai Didalam Botol*. Departemen Perindustrian: Bogor.
- Anggraini, D.N.,Radiati,L.E., dan Purwadi. 2013. Penambahan Carboxymethyl cellulose (CMC) pada Minuman Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas dan Kekeruhan..Universitas Brawijaya. Malang
- Apriyantono, A. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi: Bogor.
- Ardianti, E. M. (2003). *Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) Sebagai Bahan Pembuatan Susu Kajian Umur Kecambah dan Penambahan Konsentrasi CMC*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Belitz, H. a. (1986). *Food Chemistry*. Springer-Verlag: Berlin.
- Bourne, M. (1982). *Food Texture and Viscosity*. Departement of Food Science and Technology: New York.
- Buckle,K.A.,Edwards,R.A.,Fleet,G.H., and Wootton,M. (1987). *Ilmu Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Dananti dan Najiyanti. (1998). *Palawija (Budidaya dan Analisis Usaha)*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- de Man, J. (Principles of Food Chemistry.Edisi Kedua). 1997. Institut Teknologi : Bandung.
- Devi D. S., N. K. (2013). *Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (Carboxymethyl cellulose) dan Lama Sentrifugasi Terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman*

Asam Sari Tebu. Malang: Jurusan Keteknikan Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

Dwi E., L. E. (2013). *Effect Of Carboxymethyl Cellulose on Organoleptic, Color, pH, Viscosity, and Turbidity Of Honey Drink*. Malang: Animal Husbandry Faculty, Brawijaya University, .

Fardiaz, D. (1986). *Hidrokoloid dalam Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi: Bogor.

Fennema, O. (1996). *Food Chemistry*. Marcell Dekker Inc.: Clevehand.

Fitriyaningtyas,S.I.,dan Widyaningsih,T.D. (2015). Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfertris* Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1* , 226-236.

Ganz, E. (1997). *An Introduction To Food Colloids*. Oxford Universty Press: Oxford .

Ghanbarzadeh,B.,Hadi,A., and Ali,A.E. (2010). Physical properties of edible modified starch/*Carboxymethyl Cellulose* films. *Innovative Food Science and Emerging Technologies 11*, 697–702.

Griyaningsih. (2010). *Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan Beberapa Produk Olahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

Harun, N. d. (2013). *Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus vulgaris* L.)*. Progam Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian , Universitas Riau: Pekanbaru.

Hutami,S.,Novianti,S.Sutarto,V. (1993). *Prospek dan Pengembangan Kacang Hijau*. Penebar Swadaya: Jakarta.

Imeson, A. (1992). *Thichening and Gelling Agents for Food*. . Blacky Academc and Profesional: New York.

Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Kay, D. (1979). *Food Legume*. Tropical Product Institute: London.

- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi. (2013). *Prospek Pengembangan Agribisnis Kacang Hijau*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Khalil. (1999). *Pengaruh Kandungan Air dan Ukuran Partikel terhadap Sifat Fisik Pangan Lokal*. Media pEternakan Vol 22 No 1-11.
- Kika,K.,Korlos,F., and Kiosseglou,V. (2007). Improvement, by dry-heating, of the emulsion-stabilizing properties of a whey protein concentrate obtained through carboxymethylcellulose complexation. *Food Chemistry* 104, 1153–1159.
- Maruf, F. A. (2014, Januari 31). *Harian Semarang*. Retrieved 2 10, 2015, from hariansemarangbanget.blogspot.com:
<http://hariansemarangbanget.blogspot.com/2013/01/lahan-kacang-hijau-demak-terluas-se.html>
- Meilgaard M., G. C. (2006). *Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press.
- Mirhossini,H.,Ching,P.T.,Arezou,A.,Nazimah,S.A.,Hamid,S.Y.,dan Boo,H.C. (2008). Influence of pectin and CMC on physical stability,rate, cloudiness and flavor release of orange. *Carbohydrate Polymers* 73, 83-91.
- 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.
- Mudjiharto dan Sukamto. (1997). *Penuntun Praktikum Pengawasan Mutu*. Fakultas Pertanian, Universitas Widya Gama: Malang.
- Mudjiharto dan Sukamto. (1997). *Penuntun Praktikum Pengawasan Mutu*. Fakultas Pertanian Universitas Widya Gama: Malang.
- Payumo, E. (1978). The potensials of Mungbean as a protein suplement for child feeding. Dalam: The 1st International Mungbean Symposium. *UNIDO*.
- Prabandari, W. (2011). *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Prasetyo, B. P. Purwadi., dan Djalal, R. (2013). *Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu*

Merah (Psidium guajava) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Malang: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.

Pribadi, T. (1977). *Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Derajat Substitusi dalam Pembuatan CMC.* Simposium Selulose dan Keton 1, Lembaga Penelitian Selulosa: Bandung.

Purwono, M. d. (2012). *Kacang Hijau.* Jakarta: Penebar Swadaya.

Raihana, Y. . (2006). *Pemberian Mulsa Terhadap Tujuh Varietas Kacang Hijau dan Keharaan Tanah di Lahan Lebak Tengahan.* Bul. Agron. (34) (3) 148 – 152.

Ranggana, R. (1977). *Manual of Analysis of Fruit and Vegetables Product.* Tata MC Crow Hill Publishing Company Limited: New Delhi.

Rini, A., K., I. Dwi dan Basito. (2012). *Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan Gum Arab terhadap Mutu Velve Wortel (*Daucus Carota* L.) Varietas Selo dan Varietas Twangmangu.* Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, UNS: Surakarta .

Royani. (2012). *Substitusi Tepung Kacang Hijau pada Brownies Roll Cake, Pound Cake dan Fruit Cake.* Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Rukmana, R. (1997). *Manual of Anaylisis of Fruit and Vegetables Product.* Tata MC Crow Hill Publishing Company Limited: New Delhi.

Sanderson, G. (1981). Polysacharides in Food. *Journal of Food Technology*, 35-36.

Santoso, B. d. (1994). *Pengolahan Kacang Hijau Menunjang Agroindustri.* Bogor: Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi.

SNI. (1995). *Bahan Tambahan Makanan.* Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-0222-1995.ICS 67.220.20.

Soeprpto. (1996). *Bertanam Kacang Hijau.* Penebar Swadaya: Jakarta.

Soesatmadja, S. (1993). *Proses Sumber Daya Nabati Asia Tenggara II Kacang-kacangan .* Gramedia Pustaka Umum: Jakarta.

Sudarmadji, S. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberti: Yogyakarta.

- Tamaroh, S. (2004). *Usaha Peningkatan Stabilitas Nektar Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava L*) dengan Penambahan Gum Arab dan CMC (*Carboxymethyl cellose*)*. Universitas Wangsa Manggala: Yogyakarta.
- Tranggono, d. (1990). *Bahan Makanan Tambahan dalam Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta .
- Tugiyatna. 1997. Asetilasi Beberapa Jenis Pati dengan Variasi Alkalinitas Suspensi untuk Menekan Efek Retrogradasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wardle, C. a. (2005). *Age and Gender Differences In Children's Food Prefences*. Pubmed. NCBL.
- Winarno, F. (1990). *Teknologi Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan: Jakarta.
- Winarno, F. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta .
- Winarno, F. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. (2002). *Bahan Tambahan Makanan*. Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor: Bogor .
- Yuwono,S.S dan Susanto,T. . (1997). *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang.