

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrian, R.N. 2002. Mempelajari Sifat Kimia, Mutu Gizi, Sifat Fisik dan Organoleptik Bubur Kacang Hijau Instan. Skripsi S1. Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Agarswallow. 2010. Our Product. Tersedia: <http://www.agarswallow.com>. Diakses 21 November 2017.
- Almatsier dan Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anwar, F., Sulaeman, A. dan Kustiyah L. 1999. *Penuntun Praktikum Pengolahan Pangan Nabati dan Hewani*. Bogor : Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Arini, W. 2015. Kadar Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Kulit Buah Manggis dengan Penambahan Buah Kurma sebagai Perasa Manis Alami. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan POM RI. 2013. Informasi Kandungan Gizi Pangan Jajanan Anak Sekolah. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 01-2802-2015. Agar-Agar Tepung. Jakarta.
- Barus, P. 2005. Studi Penentuan Kandungan Karbohidrat, Protein Dan Mineral Dalam Air Rebusan Beras Sebagai Minuman Pengganti Susu. *Jurnal Sains Kimia (Suplemen)* (3): 15-16.
- Cristianto, A. R. 2016. Proses Produksi “Puding Jamur Tiram” (Puding Dengan Penambahan Jamur Tiram Sebagai Penambah Asupan Protein). Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Damardjati dan Purwani. 1991. *Mutu Beras*. Dalam E. Soenarjo, D. S. Damardjati, dan M. Syam (Ed.). *Padi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Deviana. 2002. Studi Tentang Teknologi Proses Pembuatan Puding Tahu. Skripsi Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Fahmi, F. I. 2015. Analisis Kualitas Puding Dengan Penggunaan Sari Wortel Sebagai Pewarna Alami. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang. Padang.

- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Fatimah, S. 2007. Perbandingan Kadar Protein Air Tajin Dalam Berbagai Jenis Beras Dengan Menggunakan Metode Kjeldhal. Skripsi Fakultas Tarbiyah Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Jainuddin. 2017. Air Tajin dan ASI. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com). Online 5 April 2018
- Kenawi, Abdelsalam dan El-Sherif. 2009. The effect of mung bean powder, and/or low fat soy flour as meat extender on the chemical, physical, and sensory quality of buffalo meat product. *Biotechnology in Animal Husbandry* 25 (5-6) 327-337.
- Khalil, A. 2006. Nutritional improvement of an Egyptian breed of mung bean by probiotic lactobacilli. *African J. Biotechnology*, 5.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Koswara, S. 2006. Susu Kedelai Tidak Kalah dengan Susu Sapi. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com) Online 1 April 2018
- Kurmman, J.A., Rasic, JLj dan Kroger M. 1992. Pudding. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com) Online 5 Oktober 2017.
- Kurniawati dan Ayustaningwarno. 2012. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar terhadap kadar protein, kadar b-karoten dan mutu organoleptik roti manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344–351. Diakses dari <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Lee, K. G. 2000. Determination of Antioxidant Properties of Aroma Extracts from Various Beans. *J. Agric. Food Chem.* 2000, 48, 4817-4820
- Lyne, O. 2000. Puddings, Custards, & Creams. In *Food Timeline*. <http://www.foodtimeline.org/foodpuddings.html>. Online 3 Oktober 2017.
- Muaris, H. 2006. *Puding Susu Kedelai Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Muchtadi. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta C. Bogor.
- Naligar, A. P. 2014. Formulasi Dan Karakterisasi Puding Instan Dengan Perbandingan Bahan Pembentuk Gel Kappa Karagenan Dan Glukomanan. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan. Bogor.
- Paramita, O. 2012. Kajian Proses Pembuatan Tepung Buah Mangga (*Mangavera Indica L.*) Varietas Arumanis dengan Suhu Perendaman Yang Berbeda. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Pradani dan Hariastuti. 2009. Pemanfaatan Fraksi Cair Isolat Pati Ketela Pohon sebagai Media Fermentasi Pengganti Air Tajin pada Pembuatan Sayur Asin. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purwanto. 2010. Studi Pembuatan Makanan Pendamping ASI (MPASI) Menggunakan Campuran Tepung Kecambah Kacang Kedelai, Kacang Hijau dan Beras. Skripsi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Purwono dan Hartono, 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, E. A. 1993. Pengembangan Produk Modifikasi Kacang Hijau. Skripsi Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Mutu sensori. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahman, T., dan Triyono, A. 2011. Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI. Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan.
- Ramadhan W. 2011. Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana. 1997. *Ubi jalar-Budidaya dan pasca panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sastrohamidjojo, H. 2005. *Kimia Dasar*. UGM Press. Yogyakarta.
- Shafira, F. A. 2016. Praktikum Analisis Kadar Gula Reduksi, Gula Total dan Pati. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran. Departemen Teknologi Industri Pangan Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Singh, D. 1999. Mung bean levels for pig diets. Department of Primary Industries and Fisheries. The State of Queensland. Online : <http://www.dpi.qld.gov.au>. Diakses 5 Oktober 2017.
- Siswanto, Y., Suryaningsih, E., Indraswati, N. dan Soetaredjo, F.E. 2007. Pengaruh Suhu Pemasakan dan Laju Penambahan Air terhadap Distribusi Waktu Tinggal Permen Jelly dalam Single Screw Extruder. 6: 32-41.
- Sudarmadji,S, B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Liberty:Yogyakarta
- Sulistyaningsih, I. W. 2015. Pengaruh Pemberian Sari Kacang Hijau Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Wanita Hiperkolesterolemia. Skripsi Fakultas Kedokteran . Universitas Diponegoro. Semarang.

- Sumardjo, D. 2008. *Pengantar Kimia*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan. *Analisis Makanan Minuman*. (4) : 235 – 242
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna – LIPI. Subang.
- Winarno, F. G., 1990. *Protein, Sumber dan Peranannya*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zulfikar. 2008. *Kimia Kesehatan Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional. ISBN.978-602-8320-48-1. Jakarta.P

