

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Agrasasmita, T. U. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. FTP, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Aminah S, Nurhidajah. 2009. *Kajian Potensi Campuran Tepung Kecambah Kacang-Kacangan dan Tepung Kecambah Serealia Sebagai Formula Makanan Pendamping ASI*. *Jurnal Visikes-VoI.8/No.2*.
- Aminah, S dan Wikanastrri H. 2012. *Jurnal Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-Kacangan dengan variasi blanching*, 209-217.
- Andarwulan, N dan P. Hariyadi, 2004. *Optimasi Produksi Antioksidan pada Proses Perkecambahan Biji-Bijian dan Diversifikasi Produk Pangan Fungsional dari Kecambah yang Dihasilkan*. <http://web.ipb.ac.id>. [31 Desember 2009].
- Andarwulan, N dan Purwiyatno H. 2001. *Optimasi Produksi Antioksidan pada Proses Perkecambahan Biji-Bijian dan Divesifikasi Produk Pangan Fungsional*
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca L.)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar
- Angria, M. 2011. *Pembuatan Minuman Instan Pegagan (Centella asiatica) dengan Citarasa Cassia vera*. (Skripsi). Universitas Andalas. Padang.
- Anwar, D., Yanuar. A., dan Bahtiar. A. 2004. *Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu sebagai Eksipien dalam Formula Sediaan Tablet dan Niosom*. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1 (1) : 34 – 46
- Apriliyanti, T. 2010. “Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan.” Skripsi Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta.
- Arifin, Z. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon (Citrus medica var Lemon) Sebagai Flavor Teh Celup*. Skripsi. Tidak dipublikasi.

Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian  
Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Arista, S. 2106. Kelarutan. <https://www.academia.edu/8665565/KELARU-TAN>.  
Diakses : 28 September 2016

Arpah. 2001. Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan. Bogor: Program Studi Ilmu  
Pangan, Institut Pertanian Bogor.

Astawan M, Wresdiyati T, Widowati S, Bintari SH, Ichsani N. 2013. Karakteristik  
fisikokimia dan sifat fungsional tempe yang dihasilkan dari berbagai  
varietas kedelai. Pangan 22(3):241-252.

Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta:  
Penebar Swadaya.

Astawan, M. 2003 Mari Rame-Rame Makan Tauge. Gizi.net. Diakses 3 Maret  
2017

Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Suakarta: Tiga  
Serangkai

Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar  
Swadaya. Jakarta.

Bachtiar, R. 2011. Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*).  
Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Baharuddin, T. 2006. Penggunaan Maltodekstrin pada Yoghurt Bubuk Ditinjau  
dari Uji Kadar Air Keasaman, Ph, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air,  
Kemampuan Keterbasahan, dan Sifat Kedispersian. Malang.

Bewley dan Black. 1985. Potensi perkecambahan diLapang. Jurnal Potensi  
perkecambahan diLapang, Universitas Sumatera Utara

Blancatd, P.H. dan F.R. Katz. 1995. *Starch Hydrolisis in Food Polysaxxharides  
andTheir Application*. Marcell Dekker. Inc. New York.

Cahyono, B. 2007. Kedelai. CV. Aneka Ilmu. Semarang

Dewan Standarisasi Nasional. 1992. Maltodekstrin untuk Industri Pangan. Jakarta.

Dewanti, Tri. Dkk. 2012. Tepung Bubur Sereal Instan Metode Ekstruksi dari  
Sorgum dan Kecambah Kacang Tunggak (Kajian Proporsi Bahan dan  
Penambahan Maltodekstrin). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 3 No.1 : 35-  
44. Universitas Brawijaya.

- DKBM. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan untuk Kalangan Sendiri. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Endrasari, R., Dwi, N. 2012. Pengaruh Berbagai Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jawa Tengah
- Fardiaz, D, N Andarwulan, H Wijaya, and N I Puspitasari.1992. *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan* . Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Faridah, A., K.S. Pada, A. Yulastri dan L. Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.Hlm 402-445.
- Febrianty, K. Tri, D. W. Sudarma, D. W. Nur, I. P. N. dan Jaya, M. M. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi : Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Flake. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya, Malang. Malang. Vol. 3 No 3 p.824-834
- Fennema OR. 1996. Food chemistry. Marcel Dekker Inc., New York.
- Fennema, O.W. 1985. Principle of Food Science Food Chemistry, 2nd (ed). Marcel Dekker Inc, New York
- Hariyati. (2006). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis* var *microcarpa*). Jurnal Teknologi Pertanian, 3 (3), 51-55.
- Hay, M., 2002. The Extent of Gelatinization and Change to the Microstructure of starch as a result of extrusion processing. Depart, of Chemical engineering. The University of Queensland
- Hayati, H. R. Anisa, K. D. Ratri, A. N. dan Loekman, S. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Kadar Air dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder) dalam Air. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta Pusat. Volume 7 No.1
- Hidayat, E. B. 1995. *Anatomi Tumbuhan Berbiji*. ITB, Bandung.
- Hindom, G. V., Lorensia, M.E. P., dan Fransiskus, S. P. 2013. Kualitas *Flakes* Talas Belitung dan Kecambah Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) dengan Variasi Maltodekstrin. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya. Yogyakarta

- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York.
- Hui, Y. H. 2002. *Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York.
- Husni,A., Dewi,A., Siti,A.B. 2015. Aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen pada Minuman instan yang diperkaya dengan ekstrak *sargassum polycystum*. Jurusan perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Jati, Galih Prasetyo. (2007). Kajian Teknoekonomi Agroindustri Maltodekstrin Di Kabupaten Bogor. SkripsiFakultas Teknologi Pertanian. Penerbit: IPB, Bogor
- Jufri, M., Anwar, A., Djajadisastra, J. 2004. Pembuatan Niosom Berbasis Maltodekstrin DE 5-10 dari Pati Singkong. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. Vol. 1 (1), p. 34-46
- Kennedy, J. F., Knill, C. J. & Taylor, D. W. (1995). Maltodextrins In Dziedzic, S. Z. & Kearsley, M. W. (eds). *Handbook of Starch Hydrolisis Products and their Derivatives*. Springer, Us.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek: EbookPangan*.
- Kurniawan, F. 2015. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Gula Reduksi Pada Tepung Biji Nangka. *Kimia Pangan*. Vol 1, pp: 5-10
- Lailiyah, N. 2014. Pengaruh Jumlah Maltodekstrin dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai Bubuk. Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Vol. 03, No. 1, hal. 65-78
- Lenty Artha, Rona J Nainggolan, Mimi Nurminah. (2014). Pengaruh Lama Ekstraksi Terhadap Mutu Pektin Dari kulit Durian. *Jurnal Ilmu dan Teknlogi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, 2(3).
- Lewis,R. 1989. *Food Additives Hand Book*. Chapman dan Hall Co. New York.
- Lingga, P. 1989. *Bertanam ubi-ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Marta H, Tensiska dan Lia R. (2017). Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Jagung (*Zea mays*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam pada Berbagai



Konsentrasi. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran. Vol. 5 No. 1: 13-20

Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi-IPB. Bogor.

Muchtadi, T.R dan F. Ayustaningwarno. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. penerbitAlfabeta : Bandung.

Muchtaridi. 2008. *Pembuatan susu kedelai. Penyuluhan di Desa Jaga Mukti Kecamatan Surade, Sukabumi. Jawa Barat.*

Mulyowidarso, R.K., 1988. *The Microbiology and Biochemistry of Soybean Soaking for Tempe Fermentation*. [Thesis]. Departement of Food Science and Technology, The University of New South Wales, Sydney.

Murkodo, H.W.E. 2006. *Personal quality managemen, mengefektifkan pengelolaan diri dengan mengaktifkan empat pilar kualitas pribadi*. PT Elex Media Komputindo Kelompok gramedia. Jakarta.

Musfiroh, I., Indriyati, W., Muchtaridi dan Setiya, Y. 2016. *Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar  $\beta$ -Karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda (Cyphomandra betacea Sendtn.) dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak*. *Jurnal Farmasi Universitas Padjadjaran*.

Naibaho, L. T. 2015. *Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Dekstrin terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah*. Medan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Nielsen, S. S. 2003. *Introduction to Food Analysis*. Didalam Nielsen, S. S. (ed.). *Food Analysis 3rd ed.* Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York.

Noer L, Epy ML dan Bambang SL. 2009. *The Effect of Black Soybean Milk on Liver to Recovery Hispathology In Rat with High Fat Diet*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Surabaya.

Ojinnaka, M. C., Akobundu, E. N. T., and Iwe, M. O. 2009. *Cocoyam Starch Moditification on Functional, Sensory and Cookies Qualities*. *Pa-kistan J Of Nutrition*, 8 (5). P.558-567

Oktaviana, YR. 2012. *Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L)*. Skripsi Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta

Paramita, dkk. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.

- Porwadarminta, W.J.S 1996. Kamus Umum Bahasa Indonesia. Jakarta. Balai Pustaka.
- Pramitasari, D., R Baskoro,K.,A., dan Gusti F. 2011. Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: Komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan. *Teknologi Hasil Pertanian*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Vol. 9, No. 1, pp. 17-25
- Putra, S. D. R., Ekawati, L. M., Purwijantiningsih, dan Pranata, F.S. 2013. Kualitas minuman serbuk instan kulit buah manggis (*Garciniamangostana Linn.*) dengan variasi maltodekstrin dan suhu pemanasan. *Jurnal Biologi*. 1(1):1-15
- Rahayu, R. P. Yusep, I. Ciki, N. S. 2016. *Penambahan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Formulasi Produk Banana Flakes*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung
- Ramadhani D, Hasnelly dan Tantan W (2016). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Teknologi Pangan Universitas Pasundan*
- Rani, H., Zufahmi dan Yatim R. Widodo.2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk(tepung) Kedelai. Bandar Lampung: Jurusan teknologi pertanian politeknik negeri lampung Bandar Lampung.
- Resty, D. (2008). Sifat Kimia, Fisik dan Mikrobiologi Snack Ekstrusi yang Diperkaya Tepung Putih Telur Sebagai Sumber Protein Selama Penyimpanan.Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ribut, S. dan S. Kumalaningsih. 2004. Pembuatan bubuk sari buah sirsak dari bahan baku pasta dengan metode foammatt drying. *Kajian Suhu Pengeringan, Konsentrasi Dekstrin dan Lama Penyimpanan Bahan Baku Pasta*. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. (13 Desember 2011).
- Santoso, U., Murdaningsih, T., & Mudjisihono, R. 2007." Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar." *J. Tekn dan Ind Pgn* , Vol 18 .
- Sathe SK, DK Salunkhe. 1981. Isolation Partial Characterization and Modification of The Great Nothern Bean (*Phaseolus Bulgaris*) Starch. *J. Food Science*. 46 (2): 617-621.
- Siska, Y T., Wahono, H, S. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). 2014. *Jurnal*

Pangan dan Agroindustri Vol.3 (No 1) : hal.41-52. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang.

SNI. No-01-2970-2006. Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional. Jakarta: Deperindag.

SNI. No-01-2970-2010. Syarat Mutu Maltodekstrin Dewan Standar Nasional. Jakarta : Deperindag.

Soeprapto, H S. 2001. *Bertanam kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Soeprapto, H.H.S., 1989. Bertanam Kedelai. Penebar Swadaya. Jakarta.

Srihari, E., Farid, S., L., Hervita, R., Helen, W., S. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. 4-5 Agustus. ISSN : 1411-4216.

Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suhendra, L., 2009. *Studi perubahan protein terlarut selama perkecambahan wijen (*Sesamum indicum* L.) menggunakan pendekatan respon surfce methodology*. <http://ejournal.unud.ac.id>. (diakses pada 19 juli 2017)

Suliantari dan Winiati P.R., 1990. Teknologi Fermentasi Biji-Bijian dan Umbi-Umbian. Department Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi antar universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Penelaah : Betty S.L. Jenie

Sunaryo, E., 1985. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-Bijian Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.

Sutopo, L. 2002. Teknologi Benih. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Sutopo. 2004. Teknologi Benih. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang  
Suyanti, 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Suyanti, 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Syarief, R dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.

Tangkeallo, C dan Tri, D.W. 2014. Aktivitas antioksidan serbuk minuman instan berbasis miana. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.278-284.

- Vidal-Valverde, C., Fri'as, J., Sierra, I., Lambein, F., dan Kuo, Y-H. 2002. *New functional legume foods by germination : effect on the nutritive value in beans, lentils and peas*. European Food Research and Techlonogy, 215, 472-477
- Wang, H.L. and J.F. Calvin, 1989. *Yield and amino acid composition of fraction of obtained during tofu production, Cereal*. Chem, 66:359.
- Wibowo, Lukas dan Evi Fitriyani. (2012). Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) menjadi Serbuk Minuman Instan. Jurnal ilmu kelautan dan perikanan Volume 8 Nomor 2 ISSN 1693-9085.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1985. Kedelai Bahan Pangan Masa Depan. Pusbangtepa IPB. Bogor.
- Winiati, P.R., 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wirakartakusumah, M.A., Hermanianto., Andarwulan. 1989. *Perinsip teknik pangan*. Departemen pendidikan dan kebudayaan direktorat jendral pendidikan tinggi pusat antar universitas pangan gizi institute pertanian Bogor.
- Yuliawati, S. T. dan Wahono, H. S. 2015. Pengaruh Lama Pengerinan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang. Vol. 3 No. 1 p.41-52