

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W & Andriana, Y. (2010). *Karakterisasi Produk Yogurt Susu Nabati Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta.
- Aini, N., Prihantoro, V., & Sustriawan, B. (2020). *Sari Jagung Probiotik Sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Purwokerto: UNSOED Press.
- Ari .S, L, N, D. (2012). Pembuatan Yogurt Nabati dari Jagung, *Laporan Tugas Akhir*. Program Studi DIII Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret.
- Astawan, M. (2013). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3830-1995: Susu Kedelai.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2): 134-145.
- Faizati, U.N. (2018). Analisa Karbohidrat, Protein, Dan Mutu Sensori Pada Puding Air Tajin Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Muhamadiyah Semarang. Semarang.
- Faridah, U., & Indraswari, V. (2017). Pemberian Kacang Hijau sebagai Upaya Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri. *Orecol Proceeding, February*, 215–222.
- Febyan., Handawati, S. W., Ho, S. & Hudyono, J. (2016). Berbagai Pemeriksaan Penunjang Terkini untuk Diagnosis Intoleransi Laktosa. *J Kedokt Meditek*, 22(06): 48-58.
- Hendra, P., Suhadi, R., Virginia, D. M., & Setiawan, C. H. (2019). Sayur Bukan Menjadi Preferensi Makanan Remaja Di Indonesia. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(4), 331-335.
- Hidayati, T., & Holila, R. (2021). Consuming Mung Beans (Phaseolus radiatus L.) Increase Hemoglobin Levels Among Pregnant Women with Anemia in The Second Trimester at Klenang Public Health Centre, Probolinggo District. *J*

Health Sci, 14(3), 250-256.

- Indrayati, A. N. (2018). *Biokimia Berorientasi Pada Analisis Pangan Fungsional*. Edisi Pert. edited by Imanda. Bandung: Bitread Publishing PT.Lontar Digital Asia.
- Indraswari. E, Alia. Y., & Soverda. N. (2018). Respons Tanaman Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Kompos Ampas Tebu. *Jurnal Agriu*, 15(2) 70-74.
- Irwansyah, (2021). Analisis Sifat Kimia dan Organoleptik Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Ungu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Judiono, & Widiastuti. Y. 2020. *Ilmu Pangan Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Edisi I. edited by Rachmat Mochamad. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran (EGC).
- Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. Yogyakarta: plantaxia.
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Dalam Angka.
- Kusnandar, Feri. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Cetakan Pe. edited by L. I. Darojah. Jakarta: Bumi Aksara.
- Marmi, (2013). *Gizi dalam Kesehatan Reproduksi*. Yogyakarta : Pustaka pelajar
- Mariyona, K. (2019). Pengaruh Pemberian Jus Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Serum Pada Penderita Anemia Remaja Putri. *Menara Medika*, 2(1), 22-26.
- Maryani, Y., Herayati, H., Rochmat, A, Kosimaningrum, W. E., Buhari, A., Rifqiawati, I., Indriana, I., Fadhilah, H. N., & Farhan, M. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Kacang Hijau Pada Peningkatan Nilai Gizi Minuman Kesehatan Aren Jahe. *Jurnal Integrasi Proses*, 11(2), 17-21.
- Maryani, Y. (2010). Khemotaksis rhizobakteri osmotoleran pada rizosfer tanaman kacang hijau (*Vigna radiata, L.*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 486-493.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mustakim, M. (2016). *Budidaya Kacang hijau Secara Intensif*. Yogyakarta:

Penerbit Pustaka Baru Press.

Pribadi, D. U., Sutini., & Sodiq, M. (2022). *Budidaya Tanaman Jagung Manis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Purwono M. S., & Hartono R. S. P. (2005). *Kacang Hijau*. Bogor: Penebar Swadaya.

Putri, A. T. (2018). Pengaruh Dosis Pupuk Urea dan Dosis KCl terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Strut). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Rachmayani, N, Rahayu, W. P., Faridah, D. N., & Syamsir, E. (2017). Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (OKARA) dan Tepung Ubi Ungu. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 28(2), 91-101.

Rukmana, R.. (1997). *Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kansinius.

Rhodes, D. G., Morton, S., Carrie. L., Martin., Adler, M. E., Melanie., & Hymes. (2016). *2015-2016 Food and Nutrient Database*. Retrieved from United States Departement o Agriculture

Rinawati., & Puspitasari, A. I. (2024). Perbandingan Pemberian Susu Kedelai Dan Jagung Manis Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dengan Anemia Di TpmB Rinawati. *Manuju: Malahayati Nursing Journal*, 6(5), 1939-1947.

Rellam, J., Triwitono, P., & Wijatniko, B. D. (2020). Pengaruh Waktu Perebusan Terhadap Karakteristik Minuman Sari Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*). *Skripsi*. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

Santosa, C. W. (2019). Aplikasi Tepung Bekatul Beras Putih (*Oryza sativa*) dan Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) pada Pembuatan Nugget Vegetarian Ditinjau dari Sifat Fisikokimia dan Sensori. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata.

Safitri, F. M., Rahmadewi, Y. M., & Apriyanto, M. (2017). Pengaruh Variasi Bahan Susu Kacang Tolo Terhadap Sifat Kimia dan Kadar Serat Kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 48–59.

Satiarini, B. (2006). Kajian Produksi dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor. Bogor

Safnowandi., Abidin, Z., Dewi, I. N., Efendi, I., & Utami, S. D. (2022). Pelatihan

Pengolahan Jagung Bagi Masyarakat Dusun Senyur Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 15-22.

Sholeh, M. (2021), Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Yang Berbeda Pada Minuman Instan Rambut Jagung (*Corn Silk*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.

Sine, J. G. L. (2021). Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Susu dengan Bahan Dasar Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L). *Nutriology Jurnal: Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(1), 72-76.

Setyani, S, Medikasari dan Indra A.W. (2009). Fortifikasi Buah Srikaya terhadap Sifat Fisi, Kimia, dan Organoleptik permen jelly. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14 (2), 113

Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. I. edited by D. S. Sardin. Bogor: IPB Press.

Sumiaty., Rusidy, A. R., Mahmud, N. U., & Yuliati. (2021). Peningkatan Produktivitas Masyarakat Melalui Pengolahan Puding Jagung Di Desa Sanrobone Kab. Takalar. *Communnity Development Journal*, 2(3), 1187-1192.

Supavititpatana, P., Wirjantoro, T. I., & Raviyan, P. (2010). Characteristics and Shelf-Life of Corn Milk Yoghurt. *CMUJ.Nat.Sci* 9(1) : 133 – 148.

Syam, S., Marshanda., Sulfiani., Islami, W. C., Lisda., Regika, V., Safitri, D., Siri, M. S., Mutmainnah, A., Kamaruddin, N., & Rudiansyah, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Peyek Kacang Hijau dalam Meningkatkan Minat Usaha dan Perekonomian Masyarakat Di Desa Pacciro Kecamatan Ajangale Kabupaten Bone. *Communnity Development Journal*, 4(4), 7893-7898.

Syukur, M. dan Rifianto, A. (2013). *Jagung Manis*. Jakarta Timur: Penebar Swadaya.

Telisa, I. and Eliza (2020). Asupan Zat Gizi Makro, Asupan Zat Besi, Kadar Haemoglobin dan Risiko Kurang Energi Kronis Pada Remaja Putri. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 80–86.

Triandita, N. (2017). Pengaruh Campuran Konsentrat Protein Jagung dan Tepung Tempe Terhadap Angka Lempeng Total Mi Tapioka. *JAGROS*, 2(1), 1–7.

Verawati, N. D. (2009). *Kacang Hijau Langkap Gizinya*. Jakarta: Arman delta.

Wijatniko, B. D. (2020). Pengaruh Waktu Perebusan Terhadap Karakteristik

Minuman Sari Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*). *Skripsi*. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

Winarno. (1995). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Edisi ke-7. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wirakusumah, E.S. (2005). *Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta; Penebar Swadaya.

Yohmi. E., Boediarso. A. D., Hegar, B., Dwipurwantoro, P. G., & Firmansyah, A. (2001). Intoleransi Laktosa pada Anak dengan Nyeri Perut Berulang. *Sari Pediatri*, 2(4):198-204.

Yi-Shen, Z., Shuai, S., & Gerald, R. F. (2018). Mung Bean Proteins and Peptides: Nutritional, Functional and Bioactive Properties. *Citation: Food and Nutrition Research*, 62(1290), 1–11.

