

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, A., dan Nurbaya. 2016. Variation of seaweed addition on the nutritional content of cendol. *In* 2nd International Food Conference 2016, Surabaya, Indonesia. pp. 44-50.
- Agustina, N. 2013. Pengaruh suhu perendaman terhadap koefisien difusi dan sifat fisik kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anggraeni, D. 2002. Mempelajari daya simpan cendol pada penyimpanan suhu kamar dan suhu refrigerator [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Annisa', A. dan Afifah, D.N. 2015. Kadar protein, nilai cerna protein in vitro dan tingkat kesukaan kue kering komplementasi tepung jagung dan tepung kacang merah sebagai makanan tambahan anak gizi kurang. *Journal of Nutrition College* 4(2): 365-371.
- Apriliana, A.M. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah (*Oryza nivara*) pada pembuatan cendol tepung hunkwe terhadap daya terima konsumen [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astuti, S., Suharyono, A.S., dan Anayuka, S.T. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19(3): 225-235.
- Azmi, F.A., Darawati, M., Wirawan, S., Widiada, I.G.N., dan Adiyasa, I.N. 2021. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap sifat organoleptik, nilai gizi, dan uji daya terima bolu gulung camerungu pada remaja KEK. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)* 6(2): 146-154.

- Battu, S.P., Asnani, dan Patadjai, A.B. 2019. Nilai kimia dan sensori serta aktivitas antioksidan cendol dengan penambahan anggur laut (*Caulerpa racemosa*) pada konsentrasi yang berbeda. *J. Fish Protech* 2(1): 69-77.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Tanaman Sayuran 2020. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Chandra, A.A. 2008. Kajian pembuatan cendol dari beberapa bentuk sediaan bahan rumput laut *Eucheuma cottonii* [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- CNN Travel. 2018. World's 50 most delicious drinks. [Internet]. Tersedia pada: <https://edition.cnn.com/travel/article/most-delicious-drinks-world/index.html> [12 Okt 2021].
- Damayanti, S., Bintoro, V.P., dan Setiani, B.E. 2020. Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College* 9(3): 180-186.
- Dwihandita, N. 2009. Perubahan kandungan antioksidan anggur laut (*Caulerpa racemosa*) akibat pengolahan [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ekawati, D. 1999. Pembuatan cookies dari tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai makanan pempamping ASI (MP-ASI) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [FSSAI] Food Safety and Standards Authority of India. 2011. Food Safety and Standards (Food Products Standards And Food Additives) Regulations 2011. Food Safety and Standards Authority of India, New Delhi.
- Hapsari, A.P. dan Purwidiani, N. 2018. Pengaruh proporsi bahan utama (puree kacang merah dan tepung terigu), dengan puree ubi madu terhadap sifat organoleptik kue lumpur. *e-journal Boga* 7(2).
- Harmayani, E., Murdiati A., dan Griyaningsih. 2011. Karakterisasi pati ganyong (*Canna edulis*) dan pemanfaatannya sebagai bahan pembuatan cookies dan cendol. *AGRITECH* 31(4): 297-304.
- Hattunisa, R.S. 2011. Optimasi proses dehidrasi dan formulasi bahan tambahan pangan pada mi jagung instant dengan metode ekstrusi [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Harvina, H., Afrizal, R., dan Hidayat, F. 2019. Pengaruh lama perendaman rebung bambu dalam larutan kapur sirih dengan konsentrasi yang berbeda terhadap mutu keripik rebung. *Serambi Journal of Agricultural Technology* 1(1): 17-24.
- Hoover, R., Hughes, T., Chung, H.J., and Liu, Q. 2010. Composition, molecular structure, properties, and modification of pulse starches: a review. *Food Research International* 43: 399–413.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan* 35(1): 13-22.
- Indonesian Chef Association. 2020. 20 macam minuman es khas Indonesia. [Internet]. Tersedia pada: <https://indonesianchefassociation.com/article/content/20-macam-minuman-es-khas-indonesia> [14 Okt 2021].
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., Darmajana, D.A. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *AGRITECH* 33(4): 391-398.
- Karim, M. dan Aspari, D.N.F. 2015. Pengaruh penambahan tepung karagenan terhadap mutu kekenyalan bakso ikan gabus. *Jurnal Balik Diwa* 6(2): 41-49.
- Karisma, V.W. 2014. Pengaruh penepungan, perebusan, perendaman asam, dan fermentasi terhadap komposisi kimia kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Khattab, R.Y. and Arttnfield, S.D. 2009. Nutritional quality of legume seeds as affected by some physical treatments 2. Antinutritional factors. *LWT Food Science and Technology Journal* 42: 1113-1118.
- Khumaira, N. 2019. Pengaruh perbandingan pati kentang dengan pati pisang kepok kuning dan penambahan karagenan terhadap mutu cendol [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., dan Ramani, A. 2014. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima, kadar protein, dan kadar serat pada bakso jantung pisang. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan* 2(3): 485-491.

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusnandar, F., Wicaksono, A.T., Fierliyanti, A.S., dan Purnomo, E.H. 2020. Prospek pengolahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dalam bentuk tempe bermutu. *Manajemen IKM* 15(1): 1-9.
- Liem, Z.A. 2013. Kandungan proksimat dan aktivitas antioksidan rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*) di perairan Kupang Barat [tesis]. Fakultas Biologi, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Lubis, Y. M., Erfiza, N.M., Ismaturrehmi, dan Fahrizal. 2013. Pengaruh konsentrasi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan jenis tepung pada pembuatan mie basah. *Rona Teknik Pertanian* 6(1): 413-420.
- Lubis, Y.V., Desmelati, dan Sumarto. 2020. Penerimaan konsumen terhadap cendol dengan penambahan tepung tulang ikan lele (*Clarias gariepinus*). *JOM FAPERIKA* 7(1): 1-12.
- Mentari, R., Anandito, R.B.K., dan Basito. 2016. Formulasi daging analog berbentuk bakso berbahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dan kacang kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(3): 31-41.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. Dp. 2013. *Jurnal Zootek ("Zootek" Journal)* 32(5): 1-32.
- Mulyani, T., Djajati, S., dan Rahayu, L.D. 2015. Pembuatan cookies bekatul (kajian proporsi tepung bekatul dan tepung mocaf) dengan penambahan margarine. *J. REKAPANGAN* 9(2):1-8.
- Munte, E.T. 2019. Pengaruh perbandingan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* l.) Dengan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan suhu pengeringan terhadap sifat kimia dan sensori bubur instan [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Niken, A. dan Adepristian, D. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(3): 57-62.
- Nuraidah. 2013. Studi pembuatan daging tiruan dari kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Pabita, G. 2011. Pengaruh tingkat penambahan lemak dan isolat protein kedelai terhadap kualitas burger dari daging sapi Bali [skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- [PerBPOM] Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia No 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambah Pangan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan, Jakarta.
- Pradita, M.T. 2019. Pengaruh proses perebusan terhadap kandungan asam glutamat dalam adonan tepung terigu yang mengandung bumbu penyedap rasa granul *Spirulina* sp [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Pratama, M., Priyanto, G., dan Wijaya, A. 2020. Karakteristik tepung pepaya mengkal dengan penambahan kalsium pada proses pengeringan vakum. *Jurnal Agroindustri Halal* 6(2): 130-137.
- Prasetyowati., Jasmine, C., dan Agustawan, D. 2008. Pembuatan tepung karaginan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) berdasarkan perbedaan metode pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia* 15(2): 27-33.
- Rahman, M. dan Mardesci, H. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(1): 18-28.
- Santoso, J., Gunji, S., Stark, Y.Y., and Takeshi, S. 2006. Mineral contents of Indonesian seaweeds and mineral solubility affected by basic cooking. *Food Sci. Technol. Res.* 2(1): 59-66.
- Sholiha, I. 2019. Pengolahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi dawet rumput laut. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya* 6(1): 1-6.
- Sinaga, E.F., Suparhana,P., dan Hapsari, N.M.I. 2021. Pengaruh penambahan puree kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) terhadap karakteristik nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Itepa* 10(3): 472-481.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes* 25(4): 235-242.

- Supriatna, D., Hasrini, R.F., Syah, D., dan Karsono, Y. 2020. Pengaruh masa simpan whey dan suhu penggumpalan terhadap kadar protein dan parameter tekstur pada produk tahu. *Journal of Agro-based Industry* 37(2): 187-193.
- Tamrin, R. dan Pujilestari, S. 2016. Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. *Konversi* 5(2): 49-58.
- Tiwari, B. K., Gowen, A., and McKenna, B. 2011. *Pulse Foods: Processing, Quality and Nutraceutical Applications*. Elsevier. London.
- Ubaedillah. 2008. Kajian rumput laut *Euchema cottonii* sebagai sumber serat alternatif minuman cendol instan. [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Vicilia, M. 2019. Pengaruh substitusi tepung beras pada karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik kulit pie bebas gluten berbahan baku tepung mocaf (modified cassava flour) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Wahyuni, R. 2012. Pengaruh persentase dan lama perendaman dalam kapur sirih (CaOH_2) terhadap kualitas keripik talas ketan (*Colocasia esculanta*). *AGROMIX* 3(1): 63-74.
- Wibowo, P., Saputra, J.A., Ayucitra, A., dan Setiawan, L.E. 2008. Isolasi pati dari pisang kepok dengan menggunakan metode alkaline steeping. *WIDYA TEKNIK* 7(2): 113-123.
- Widiawati, D., Giovani, S., dan Liana, S.F. 2022. Formulasi dan karakterisasi mi kering substitusi tepung kacang merah tinggi serat. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi* 7(2): 80-86.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia, Jakarta.
- Wulandari, P.A., Sugitha, I.M., dan Arihantana, N.M. 2019. Pengaruh perbandingan tepung beras dengan pasta ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) terhadap karakteristik cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8 (3): 248-256.

Yaumi, N. 2010. Penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan donat dan daya terimanya [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.