

DAFTAR PUSTAKA

- Afidah, N., Mardiana. 2021. Potensi Nagasari Formulasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Kudapan PMT-P Balita *Stunting*. Sport and Nutrition Journal. 3(2): 39-44.
- Aminah dan Wikanastri. 2012. Karakteristik kimia tepung kecambah sereal dan kacang-kacangan dengan variasi blancing. Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Apriani, D., Gusnedi., dan D. Yenni. 2013. Studi tentang nilai viskositas madu hutan dari beberapa daerah di Sumatera Barat untuk Mengetshui kualitas Madu. Pillar OF Physics. 2 : 92.
- Andaru, D.P., HR. Heni dan Nurwanto. 2019. Pengaruh lama fermentasi berbeda terhadap total bakteri asam laktat, total asam, kadar alkohol dan organoleptik kefir whey susu sapi. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 199-203.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. SNI 7552:2009. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chavan, R., Nalawade, T., Kumar, M. A. 2015. Studies on thr development of whey based mango beverage. J. Food Dairy Technol. (3): 1-6.
- Dante, L. J. C., S. I. Ketut, dan D. T. P. Luh. 2016. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt dari susu kulit pisang kapok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). JUrnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 5 (2):1-9.
- Dewi, N. D. R. 2017. Pengaruh Perbandingan Kacang Hijau dan Wijen Giling terhadap Kadar Kalsium dan Daya Terima Sari Kacang Hijau. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Fathonah, S., Rosidah, dan Karsinah. 2018. Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. Jurnal Kompetensi Teknik. 10 (1): 12-21.
- Fatma, F., S. Soeparno, N. Nurliyani, C. Hidayat, dan M. Taufik. 2012. Karakteristik whey limbah dangke dan potensinya sebagai produk minuman dengan menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. *Agritech*, 32(4) : 352-361.
- Febriana, E., P. R. Wikandari. 2022. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik minuman probiotik sari tomat dengan penambahan kultur starter L. plantarum B1765. UNESA Journal of Chemistry. 11 (02):123-135.
- Gallardo-Escamilla, F.J., A.L. Kelly and C.M. Delahunty. 2007. Mouthfeel and flavour of fermented whey with added hydrocolloids. International Dairy Journal. 17: 308-315.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-Ilmu Pertanian. Ilmu-Ilmu Teknik dan Biologi. Bandung: Armico.

- Gordon, J., 1993. Dairy Products in Food Industries Manual 23rd ed. Chapman and Hall. London.
- Hardisari, R., dan N. Amaliawati. 2016. Manfaat prebiotik tepung pisang kapok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap pertumbuhan probiotik *Lacobacillus casei* secara In Vitro. Jurnal Teknologi Laboratorium. 5 (2): 64-67.
- Irmawati, F. M., D. Ishartani, dan D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea L.*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). J. Teknosains Pangan. 3 (1) : ISSN 2302-0733.
- Juwita, R., M. A. Mizar, A. R. Taufani, A. P. Fadmasari, D. A. P. Diva. E. Wahyuni. H. N. Rahmi, N. Astarin, dan B. S. Wibowo. 2022. Limbah keju sebagai Nata De Whey. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat ISSN :2963-1599. Malang.
- Khairunnisa, H. Noviar, dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *Flakes*. Jurnal SAGU. 17(01): 19-28.
- Kusumawati, N. 2000. Peranan bakteri asam laktat dalam menghambat *Listeria monocytogenes* pada bahan pangan. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Volume. 1 (1): 14-28.
- Labila, N. M., A. Q. Marjan, dan N. Nasrullah. 2020. Pengembangan soyghurt (yoghurt susu kacang kedelai) sebagai minuman probiotik tinggi isoflavin. Amerta Nutrition. 244-249.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan. 3(1):9-12.
- Lumbantoruan, P. dan E. Yulianti. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). Sainmatika, 13 (2):26-34.
- Nawangsari, D. N., A.M. Legowo, dan S. Mulyani. 2012. Kadar laktosa. Keasaman dan total bahan padat whey fermentasi dengan penambahan jusa kacang hijau. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1 (1): 12-14.
- Nudyanto, A., E. Zubaidah. 2015. Isolasi bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida dari Kimchi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (2): 743-748.
- Nur, H. S. 2005. Pembentukan asam organik oleh isolate bakteri asam laktat pada media ekstrak daging buah durian (*Durio zibethinus Murr.*). BIOSCIENTIAE. 2 (1): 15-24.

- Pertiwi, R. P., A. Larasati dan L. Hidayati. 2018. Pengaruh teknik sangria dan panggang dalam pembuatan tepung kacang hijau (*phaseolus radiates L.*) terhadap mutu katetong. Teknologi dan kejuaraan, 41 (1): 89-100.
- Priadi G., C. Kisti, dan I. N. Azizah. 2022. Pengaruh penambahan skim dan gelatin pada karakteristik fisikokimia minuman *whey* fermentasi. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX. Univeritas Jenderal Soedirman.
- Putri, I. D., S. H. Sutjahjo, dan E. Jambormias. 2014. Evaluasi karakter Agronomi kekerabatan 10 genotipe lokak kacangh hijau (*Vigna radiata L. Wilezek*). Bul Agrohorti. 2 (1):11-21.
- Rahman, T. dan A. Triyono. 2011. Pemanfaatan kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*) menjadi susu kental manis kacang hijau. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi dan Kesehatan. November 2011, Bandung. 2 (1): 223-230.
- Spreer, E. 1998. Milk and Dairy Product Technology. Marcel Dekker Inc. USA.
- Syofia, I., H. Khair, dan K. Anwar. 2014. Respon pertumbuhan dan produksi tanaman kacang hijau (*Vigna radiata L.*) terhadap pemberian pupuk organik padat dan pupuk organik cair. Agrium. 19 (1):68-76.
- Taufik, M. dan F. Maruddin. 2020. Karakteristik sensoris produk minuman *whey* fermentasi dengan penggunaan persentase sukrosa. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 30(1) : 36-42.
- Tuang, A. 2017. Aktivitas antioksidan, asam laktat dan pH *whey* dangke fermentasi dengan penambahan *yeast extract* dan lama inkubasi yang berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Triyono, A. 2010. Memepelajari pengaruh maltodekstrin dan susu skim terhadap karakteristik yoghurt kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN : 1411-4216.
- Utafilayani, N. L. A., Yusasrini, dan I. G. A.Ekawati. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. Jurnal ITEPA. 7 (1): 12-22.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. Binus Business Review. 1 (1) : 116-125.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia dan Pangan dan Gizi edisi terbaru. Bogor. M-brio Press.
- Widodo W. 2002. Bioteknologi fermentasi susu. Pusat pengembangan bioteknologi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Yusriyah, N.H., dan Agustina. 2014. Pengaruh waktu fermentasi dan konsentrasi bibit kefir terhadap mutu kefir susu sapi. Unesa Journal of Chemistry. 3(2): 53-57.

- Yoo, S. H., K. S. Seong, and S. S. Yoon. 2013. Physicochemical properties of kefir manufactured by a two-step fermentation. *Korean J. Food Sci. An.* 33 (6): 744 – 751
- Zakaria, Y., Yurliasni, M. Delima, dan E. Diana. 2013. Analisa keasaman dan total bakteri asam laktat yogurt akibat bahan baku dan persentase *Lactobacillus casei* yang berbeda. 13 (2): 31-35.