

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Fatima, S., dan Suriani, S. 2021. Uji organoleptik minyak kelapa dalam dengan pemberian ekstrak serai (*Cymbopogon citratus* L.) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1): 15–19. DOI: 10.31970/pangan.v6i1.53
- Adam, N., dan Xyzquolyna, D. 2020. Substitusi tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) pada pembuatan makanan tradisional Gorontalo Ilabulo. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 3(1): 13–22. DOI: <https://doi.org/10.32662/gatj.v3i1.958>
- Aprida, P. D. 2017. Pendugaan umur simpan susu bubuk *full cream* yang dikemas dengan aluminium foil (AL7) atau metalized plastic (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2): 97–104. DOI: <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.836>
- Bait, Y., dan Ahmad, L. 2022. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau termodifikasi annealing terhadap karakteristik fisik dan organoleptik roti *French baguette*. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2): 185–197. DOI: <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i2.15663>
- Gustiani, E., dan Fahmi, T. 2022. Peran sektor peternakan mendukung ketahanan pangan di era new normal melalui penerapan teknologi reproduksi pada sapi potong di Kabupaten Majalengka. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis*, 6(1): 70–76.
- Hendrawati, T. Y. 2017. *Membangun Industri Susu Sterilisasi Skala IKM*. Malang: Samudra Biru. DOI: <https://doi.org/10.24853/jurtek.9.2.97-102>
- Hendrawati, T. Y., dan Utomo, S. 2017. Optimasi suhu dan waktu sterilisasi pada kualitas susu segar di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 9(2): 97–102. DOI: <https://doi.org/10.24853/jurtek.9.2.97-102>
- Hendrawati, T. Y., dan Utomo, S. 2015. Pemilihan prioritas lokasi industri susu sterilisasi di Jawa Tengah dengan metode *analytical hierarchy process* (AHP). *Jurnal Teknologi*, 7(2): 65–71. DOI: <https://doi.org/10.24853/jurtek.9.2.97-102>
- Kisnawaty, S. W., Pasaribu, S. F., Noviati, T. D., dan Abdillah, M. M. 2024. Analisis kadar protein dengan metode Lowry pada berbagai jenis produk susu yang beredar di lingkungan Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(3): 12–20. DOI: <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i3.291>
- Maharani, M., Sudarwanto, M. B., Soviana, S., dan Pisestyani, H. 2020. Pemeriksaan kualitas susu asal kedai susu kawasan permukiman mahasiswa IPB Dramaga dan Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1): 24–33. DOI: 10.35508/jkv.v8i1.2230
- Mau, I. K., Seran, Y. N., dan Bria, E. J. 2023. Keragaman kacang-kacangan genus *Vigna* berdasarkan karakter morfologis di Kabupaten Timor Tengah Utara. *Agroprimatech*, 7(2): 42–49. <https://doi.org/10.34012/agroprimatech.v7i1.4287>
- Mukti, A. B., Widayanti, A. D., dan Prasastono, N. 2021. Pengaruh penggunaan sari

- buah strawberry terhadap penampilan, tekstur, aroma, warna, dan rasa sebagai pengganti air mineral dalam pembuatan *churros*. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1): 1–10. <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.137>
- Makmur, T., dan Wardhana, M. Y. 2022. Daya terima konsumen terhadap produk olahan minuman serbuk dari limbah biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).
- Nishak, R. R. A., Kentjonowaty, I., dan Puspitarini, O. R. 2021. Pengaruh penambahan sari kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap kandungan protein dan pH kefir susu sapi. *Dinamika Rekasatwa*, 4(2).
- Nurfitria, A., dan Hutami, R. 2024. Proses sterilisasi kemasan dan pengujian integritas kemasan (*packaging integrity*) pada produk dairy di PT XYZ. *Karimah Tauhid*, 3(10): 11412–11421. doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15543
- Nurung, S. H. H. 2016. Penentuan kadar total fenolik, flavonoid, dan karotenoid ekstrak etanol kecambah kacang hijau (*Vigna radiata* L.) menggunakan spektrofotometer UV-Vis. Skripsi. UIN Alauddin Makassar.
- Pravitasari, I., Hariyadi, D., dan Mulyanita, M. 2020. Daya terima sari kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) sebagai bahan alternatif pembuatan keju. *Pontianak Nutrition Journal*, 3(2): 34–38. <http://repo.poltekkes-pontianak.ac.id/id/eprint/289>
- Putra, I. A., dan Jumiono, A. 2021. Proses pengolahan susu *ultra high temperature* (UHT) beserta kemasan yang berpengaruh terhadap masa simpan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1): 44–48. [10.30997/jiph.v3i1.8729](https://doi.org/10.30997/jiph.v3i1.8729)
- Qamariah, N. 2021. Aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan susu pasteurisasi dengan penambahan sari kacang hijau (*Vigna radiata* L.). Disertasi. Universitas Hasanuddin.
- Karni, I., Komalasari, H., Pravitri, K., Naufali, M., Agustina, R. S., dan Nalurita, I. 2023. Pengaruh lama penyimpanan dan metode pasteurisasi terhadap karakteristik fisikokimia susu kambing PE di Desa Mujur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 9(2): 100–110. <https://doi.org/10.29303/jitpi.v9i2.194>
- Rahayu, A., Masturi, M., dan Yulianti, I. 2015. Pengaruh perubahan massa zeolit terhadap kadar pH limbah pabrik gula melalui media filtrasi. *Jurnal Fisika*, 5(2). DOI: 10.15294/jf.v5i2.7411
- Ratnasari, D., Yuniarta, Y., dan Maligan, J. M. 2015. Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, dan margarin terhadap fisikokimia dan organoleptik biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Regina, O., Sudrajad, H., dan Syaflita, D. 2018. *Measurement of viscosity using an alternative viscometer*. *Jurnal Geliga Sains*, 6(2): 127–132.
- Rembet, G. D. G., Kalele, J. A. D., Tinangon, M. R., Lasama, S., dan Yelnetty, A. 2023. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap sifat fisik dan organoleptik es krim. *Zootec*, 43(1): 7–15.
- Rizal, M. S., dan Sumaryati, E. Pengaruh waktu dan suhu sterilisasi terhadap susu sapi rasa cokelat.
- Sari, E. P., dan Ariyana, M. D. 2023. Pengaruh konsentrasi sari jeruk nipis (*Citrus*

- aurantifolia*) terhadap karakteristik keju segar dengan starter *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Edukasi Pangan*, 1(1): 22–32.
- SNI 01-2970:2006. *Susu Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 2970:2015. *Susu Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional.
- Steel, R. G. D., dan Torrie, J. H. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suhartono, S., Pawana, G., dan Sulistri, S. 2020. Pertumbuhan dan produksi tanaman kacang hijau (*Vigna radiata* L.) pada berbagai konsentrasi osmolit sorbitol dan intensitas cekaman kekeringan. *Agrovigor*, 13(2): 124–135. <https://doi.org/10.21107/agrovigor.v13i2.8414>
- Susilawati, I., Putranto, W. S., dan Khairani, L. 2021. Pelatihan berbagai metode pengolahan susu sapi sebagai upaya meningkatkan nilai manfaat dan ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(1): 27–31. <https://doi.org/10.24198/mktt.v3i1.32501>
- Tanaem, S., Pasangka, B., dan Tarigan, J. 2021. Pengembangan kacang hijau lokal asal Amanatun Selatan dengan metode iradiasi multigamma standar. *Jurnal Fisika: Fisika Sains dan Aplikasinya*, 6(2): 84–90. <https://doi.org/10.35508/fisa.v6i2.6837>
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Trimintarsih, T., dan Kusumawati, Y. 2022. Strategi pemasaran susu sapi perah di Peternakan Sapi Kedunglo Kediri. *Jurnal Ekuivalensi*, 8(2): 312–324.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., dan Marseno, D. W. 2017. Isolasi dan karakterisasi sifat pati kacang hijau (*Vigna radiata* L.) beberapa varietas lokal Indonesia. *AGRITECH*, 37(2). <https://doi.org/10.22146/agritech.10659>
- Unzilairizqi, Y. E. R., dan Rizkiyani, S. S. 2022. Pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi bolu batik kukus terhadap tingkat kesukaan. *JIIP: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(7): 2573–2578. <https://doi.org/10.54371/jiip.v5i7.720>
- Utami, S., Astuti, S., Herdiana, N., dan Sartika, D. 2023. Formulasi tepung kacang hijau dan tepung tapioka terhadap sifat sensori nugget ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2): 284–297. <http://repository.lppm.unila.ac.id/id/eprint/52674>
- Wahdaningsih, S., dan Nadhiarah, N. 2024. Edukasi makanan bergizi dan manfaat kacang hijau di SDN 09 Pontianak Timur. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1): 208–213.
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M., dan Supriyadi, S. 2007. Kinetika penyerapan air pada beras. *Agritech*, 27(3). <https://doi.org/10.22146/agritech.9599>
- Widawati, R. A., dan Retnaningrum, E. 2022. Pengaruh penambahan kacang hijau (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek) pada fermentasi susu oleh *Lactococcus lactis* NBRC 12007. *Jurnal Teknosains*, 11(2): 154.
- Wulandari, C., Muzayana, E., Khusna, A., Mayang, T., dan Atmaja, R. P. 2024. Proses pembuatan tepung kecambah kacang hijau sebagai alternatif peningkatan nilai gizi. *Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian*, 11(2): 1–11.

10.22146/teknoains.52051

- Yanti, S. 2019. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap karakteristik bolu kukus berbahan dasar tepung ubi kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora*, 3(3): 1–10. <https://doi.org/10.36761/jt.v3i3.388>
- Yunita, L. 2018. Studi komparasi penentuan viskositas lumpur pemboran menggunakan marsh funnel dan viskosimeter berbasis video. *Jurnal Offshore*, 2. DOI:10.30588/Jo.V2i1.348.
- .