

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I. (2020). *Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga Yang Diproduksi Dengan Metode Pengeringan Ynag Berbeda*. XVI(1), 57–64.
- Algofar, M. A. A. (2021). *Artikel Review : Study Amilase Dari Mikroba Serta Pemanfaatannya Dalam Pembuatan Maltodekstrin*. 6(1), 102–117.
- Anggrahini, S. (2007). *Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L .)*. 27(4), 152–157.
- Ariviani, S., Sholihin, N. H., & Nastiti, G. P. (2021). *Pengembangan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) Sebagai Sereal Fungsional Kaya Serat Pangan Dan Berpotensi Antioksidan*. 14(2), 84–95.
- Arum W. Prita, R. S. Bayu Mangkurat, & Anggara Mahardika. (2021). *Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami*. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41–46.
<https://doi.org/10.53416/stmj.v1i2.17>
- Asworo, R. Y., & Widwastuti, H. (2023). *Pengaruh Ukuran Serbuk Simplisia dan Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Sirsak*. 3(2), 256–263. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i2.19906>
- Bagelen, H. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) terhadap Sifat*. 7(2), 48–55.
- BSIP, B. S. I. P. (2024). *Kacang hijau 1945 – 2020*.
- Cintya, H. (2025). *BAB 2 Prinsip Dasar Ilmu Gizi: Makronutrien dan Mikronutrien. GIZI DALAM SIKLUS KEHIDUPAN*, 12.
- Duda, R., Bait, Y., & Ahmad, L. (2023). *Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L) Dalam Upaa Peningkatan Nilai Gizi Produk Waffle*. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 73–86.
<https://doi.org/10.37905/jjft.v5i01.17104>
- Dyah Kumalasari, I., & Devira, A. P. (2024). *Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi*

- Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(1), 67–78.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.1.67>
- Ehsan Feizollahi, et al. (2021). Review of the beneficial and anti-nutritional qualities of phytic acid. *Sciencedirect*, 143.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110284>
- Elmiah, S., Munarko, H., Studi, P., Pangan, T., Pembangunan, U., Veteran, N., & Timur, J. (2025). *Perlakuan Stres Pada Beras Kecambah Sebagai Strategi Peningkatan Senyawa Bioaktif Untuk Pengembangan Pangan Fungsional: Kajian Literatur*. 10(6), 9086–9099.
- Elobuiké, C. S., Idowu, M. A., Adeola, A. A., & Bakare, H. A. (2021). *Nutritional and functional attributes of mungbean (Vigna radiata [L] Wilczek) flour as affected by sprouting time*. May, 1–11. <https://doi.org/10.1002/leg3.100>
- Fariyanto, D. E., Bioteknologi, P. S., Teknologi, J., Pertanian, H., Teknologi, F., & Brawijaya, U. (2020). *Pengaruh Waktu Perkecambahan Biji Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.) Terhadap Produksi Enzim Amilase*. 4, 68–77.
- Ferdiawan, N. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Germinasi terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Kacang Tolo (Vigna unguiculata L)*. 3(2), 349–354.
- Hartawan. (2024). *Teknologi Produksi Benih Kedelai Ramah Lingkungan*.
- Hartawan, G., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2021). *Pengaruh Lama Perkecambahan terhadap Karakteristik Fisik , Kimia dan Fungsional Tepung Kecambah Jagung Pulut (Zea mays ceratina L .) Effects of Germination Time on Physical , Chemical and Functional Characteristics of a Germinated Waxy Corn Flour (Zea mays ceratina L .)*. 10(2).
- Isyanti, M. (2021). *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas Tasikmalaya, Jawa Barat. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 2021, 2021*.
<http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm>
- Karangora, G. G. K., Lalel, H. J. D., Abidin, Z., & Rubak, Y. T. (2021). *Gemma G. K. Karangora, Herianus J.D. Lalel 1* , Zainal Abidin, Yuliana Tandi Rubak 1*. 10(2), 112–120.

- Kinanti Aulia Putri. (2023). *Analisis Kandungan Asam Fitat Tiga Belas Kacangkacangan Lokal Menggunakan Instrumen Spektrofotometer UV-VIS*. Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2020). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 20. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.36096>
- Lande, C. R., Bukhari, A., Usman, A. N., Hafsa, A. M., Ahmad, M., & Stang. (2024). Green Beans (*Vigna Radiata* L.): Nutrients and Processed Products as Additional Food to Overcome the Malnutrition. *BIO Web of Conferences*, 96, 1–13. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249601018>
- Latif, N. M. (2023). *Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro (Vitamin a, Zat Besi, Dan Kalsium) Es Krim Berbasis Susu Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Ibu Menyusui= Analysis of Micro Nutrition Content (Vitamin a, Iron, and Calcium) Soy Milk-Based Ice Cream (Glyc.*
- Layuk, E. K. B. (2022). *Uji Perbandingan Dan Produksi Kacang Hijau Varietas Vima 1 Dan vIMA 3*.
- Media, I., Issn, C., & Online, M. (2022). *Al Ulum Seri Sainstek, Volume X Nomor 1, Tahun 2022. X*.
- Naenum, N. T., Putri, N. U., Mayangsari, R., & Fadilla, R. T. (2023). *Perbandingan Sifat Fisiokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi Dengan Ragi (Saccharomycess cerevisiae) Comparison of Physiochemical Properties of Rice, Cassava & Banana Starch Modified with Yeast (Saccharomycess cerevisiae)*. 8(1), 43–52.
- Pertanian, F. T., Barat, J., Teknologi, D., Perairan, H., Barat, J., & Genteng, U. (2024). *Karakteristik Fisikokimia Tepung Sargassum polycystum Sebagai Bahan Baku Pembuatan Garam Physicochemical and Functional Characteristics of Sargassum polycystum Flour as Raw Material for Production of Functional Salt*. 27.
- Ponelo, F., Bait, Y., & Ahmad, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang

- Hijau Termodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 185–197. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i2.15663>
- Puspitasari, A., Harini, N., & Anggriani, R. (2024). Studi Karakteristik Fisikokimia Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Germinasi oleh Waktu dan Media Germinasi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(1), 93–107. <https://doi.org/10.22219/fths.v7i1.35960>
- Rachim, F. R., Wisaniyasa, N. W., Pertanian, F. T., Pertanian, F. T., & Jimbaran, K. B. (2020). 1 1) , 2) , 2). 9(1), 1–9.
- Ratnasari, D., Dewi Rahmawati, Y., Fajarini, H., & Nafisyah, D. (2021). Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU : Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), 90–96. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.365>
- Reddy, N. (2001). Occurrence, Distribution, Content, and Dietary Intake of Phytate. In *Food Phytates*. <https://doi.org/10.1201/9781420014419.ch3>
- Riyadina, W. (1994). *Aktivitas Enzim Fitase Pada Perkembangan Kacang Hijau*.
- Safitri, A. N., Kusumawati, D., Muhlishoh, A., & Avianty, S. (2024). Association between Fat Intake, Dietary Fiber Intake, Physical Activity with Triglyceride Levels among Type 2 Diabetes Mellitus Patients at Grogol Health Center, Sukoharjo. *Amerta Nutrition*, 8(1 Special Issue), 55–60. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i1SP.2024.55-60>
- Saman, W. R., Isra, M., Ahmad, L., Mahmud, A. J., Lumalaga, N. A., Ismail, N., Nurdin, A. R. S., Tunai, K., Makalalag, A., & Dahlan, M. (2024). Perbandingan Modifikasi pada Pati Jagung Pulut dan Pati Sorgum dengan Metode Microwave-Cooling. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 3(1).
- Septi Puspita Kurniawati, Pramai Sheila Eka Khoireina, Azlinatul Lulu Kharolaini, Elsa Oktavia Ramadhani, & Liss Dyah Dewi Arini. (2025). Hubungan Peran Biokimia dalam Pengolahan Makanan Fungsional. *Nian Tana Sikka : Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(2), 14–20. <https://doi.org/10.59603/niantanasikka.v3i2.737>

- Setiawan, S. C. E., Yuliantara, A., & Murti, P. D. B. (2024). Pangan fungsional dari bahan pangan tradisional: tinjauan pustaka. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 552–560. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.15464>
- Setyono, A. (1993). *Usaha Pengurangan Asam Fitat Kacang Hijau Dengan Cara Pemacuan Fitase Melalui Perendaman Pada Berbagai Suhu dan pH*.
- Singh, P., Pandey, V. K., Sultan, Z., Singh, R., & Dar, A. H. (2023). Classification, benefits, and applications of various anti-nutritional factors present in edible crops. *Journal of Agriculture and Food Research*, 14(November), 100902. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100902>
- Studi, P., Pertanian, T., Pertanian, F. T., & Udayana, U. (2022). *Ni Made Rahayu Chintya Dewi , Pande Ketut Diah Kencana *, I Putu Surya Wirawan. 10*.
- Thepthanee, C., Li, H., Wei, H., Prakitchaiwattana, C., & Siriamornpun, S. (2024). *Effect of Soaking , Germination , and Roasting on Phenolic Composition , Antioxidant Activities , and Fatty Acid Profile of Sunflower (Helianthus annuus L .) Seeds*.
- Tubagus, R. (2024). *Perubahan Komponen Kimia Jagung Pipil (Zea mays L .) Varietas Lamuru Sebelum dan Sesudah Germinasi Before and After Germination. 2(1), 35–41*.
- Vindika, S., & Wijesekara, I. (2021). Short Communication Flour Properties of Whole and Dehulled Mung Beans (*Vigna radiata*) and Development of Food Gels Incorporated with Kithul (*Caryota urens*) Flour. *Vidyodaya Journal of Science*, 21(1). <https://doi.org/10.31357/vjs.v24i01.4959>
- Wahyuni. (2022). *Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia Cookies Berbasis Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Kultivar Wakawondu Termodifikasi. 1(November)*.
- Wahyuni, F., Siddiq, M. N. A. A., Lestari, D., Efriwati, Mardiyah, U., Nurlaela, E., Sari, K., Syahidah, D., Kaluku, K., Dari, D. W., Pebrianti, S. A., Harsanto, B. W., & Rahmawati. (2022). *Pengantar Pangan Fungsional*. GETPRESS INDONESIA Anggota IKAPI No. 033/SBA/2022.
- Widiantini, N. L. P. M. P., Wisaniyasa, N. W., & Sugitha, I. M. (2024). Pengaruh

Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Fungsional Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(2), 347. <https://doi.org/10.24843/itepa.2024.v13.i02.p09>

Wulandari. (2021). *Chimica et Natura Acta Pengaruh Waktu dan Suhu Perkecambahan Terhadap Chimica et Natura Acta*. 9(1).