

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia Buku 3*. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Agus. 2011. Tugas Mata Kuliah Biokimia. Diakses dari <http://agusnurul.blogspot.com>. (Diakses pada tanggal, 2 April 2013, pukul 21.31).
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Anggraeni, Dian. 2002. *Mempelajari Daya Tahan Cendol pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Refrigerator*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2011. Madu Perhutani. Diakses dari <http://perumperhutani.com/produk-layanan/pangan-dan-kesehatan/madu-perhutani/>. (Diakses pada tanggal, 29 mei 2013, pukul 18.54).
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- . 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H.Fleet, dan M.Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H.Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Pres.
- Chamberlain A,A. 1989. *Milk Production in The Tropic*. England: Long Man Group.
- Dewanti, T.W. 1997. *Teknologi Pengolahan Hasil Ternak*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Dewi, Erlyn Citra, dkk. 2013. *Efektivitas Penambahan Madu dan Susu Skim terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Kacang Hijau(Phaseolus Radiatus L.) dengan Menggunakan Inokulum Streptococcus Thermophilus dan Lactobacillus Bulgaricus*. Skripsi. Riau: Universitas Riau.
- Kay, Daisy E. 1997. *Crop and Product Digest No-3 Food Legumes*. London: Tropical Product Institute.
- Marks, Dawn B., Allan D. Marks and Collen M. Smith. 1996. *Biokimia Kedokteran Dasar*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Murray, R.K., D.K. Granner, P.A. Mayes, dan V.W. Rodwell. 2003. *Biokimia Klinik Edisi 4*. Jakarta: EGC.
- Nabilah, Raden Ghaida Shafa. 2013. Manfaat Madu pada Kinerja Otak. Diakses dari <http://opini.berita.upi.edu/2013/03/08/manfaat-madu-pada-kinerja-otak/> (Diakses pada tanggal, 29 mei 2013, pukul 18.45).
- Nuraini, Dini Nuris. 2011. *Aneka Manfaat Biji-bijian*. Yogyakarta: Penerbit Gava Media.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Plantamor. 2012. Klasifikasi Kacang Hijau. Diakses dari <http://www.plantamor.com/index.php?plant=981> (Diakses pada tanggal, 17 Juli 2013, pukul 14.45).
- Poedjiadi, Anna. 1994, *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Rahayu W.P. 2001. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Rasyid, Abdullah. 2004. *Beberapa Cacatan tentang Agar-agar*. Oseana. Volume XXIX (2): 1-7.
- Retno D., Endah, Uki Yuanti, dan Ning Sandra D. 2005. *Pembuatan Keju dari Susu Kacang Hijau dengan Bakteri Lactobacillus bulgaricus*. Ekuilibrium 4 (2): 58-63.
- Riandini, Nursanti. 2008. *Bahan Kimia Dalam Makanan dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Safitri, Puji. 2013. *Uji Organoleptik Cake dengan Substitusi Pati Singkong (Manihot Utilissima) dan Pewarna Daun Suji (Pleomele Angustifolia)*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, Kurniawati Wulan. 2005. *Studi Kemampuan Pengikatan Kolesterol oleh Sari Daun Suji (Pleomele angustifolia N. E. Brown) dalam Simulasi Sistem Pencernaan in Vitro*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sarwono, B. , 2001, *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Lebah Madu*, Tangerang: Agromedia Pustaka.
- Sihombing, D.T.H. 2005. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Soeprapto, H.S. 1992. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung : Jurusan Pendidikan Kimia, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Winarno. 1992. *Fisiologi Lepas Panen*. Bogor: Fakultas Pertanian IPB.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.