

Uji Organoleptik dan Daya Terima Produk Sari Kacang Hijau Kencur sebagai Pangan Fungsional

Organoleptic Tests and Acceptance of Extract Kencur Mung Beans as Functional Foods

Wahyu Rahmadiana^{1*}, Farapti Farapti¹

¹Departemen Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya, 60115, Indonesia

Article Info

*Correspondence:

Wahyu Rahmadiana
wahyu.rahmadiana18@gmail.com

Submitted: 07-07-2023

Accepted: 13-12-2023

Published: 30-06-2024

Citation:

Rahmadiana, W., & Farapti, F. Organoleptic Tests and Acceptance of Extract Kencur Mung Beans as Functional Foods. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 102–109.
<https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.102-109>

Copyright:

©2024 by Rahmadiana and Farapti, published by Universitas Airlangga. This is an open-access article under CC-BY-SA license.



ABSTRAK

Latar Belakang: Kacang hijau mengandung vitamin B6, vitamin C dan vitamin E yang berfungsi untuk mengatur hormon reproduksi secara maksimal dan antioksidan alami yang menangkal radikal bebas. Kencur merupakan salah satu tanaman herbal yang tumbuh subur di daerah pegunungan dan sering digunakan sebagai pengobatan, diantaranya adalah batuk, mual, bengkak, bisul, diare dan antitoksin. Pada tahun 2017, total produksi kencur di Indonesia mencapai 36.655 ton. Diperlukan inovasi dan kreasi dalam mengolah kombinasi dua bahan pangan tersebut tersebut untuk menaikkan nilai jual karena melimpahnya produksi kacang hijau dan kencur di Indonesia. Pengembangan produk berbahan olahan kacang hijau dan kencur ini diharapkan bisa diterima oleh masyarakat luas karena manfaatnya untuk kesehatan.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima produk sari kacang hijau kencur serta pemanfaatan bahan pangan kacang hijau dan kencur sebagai pangan fungsional yang sehat dan dapat diterima oleh konsumen.

Metode: Desain yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimen atau percobaan (*experiment research*). Penelitian dilakukan kepada 5 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih yang akan melakukan uji organoleptik pada satu produk yaitu sari kacang hijau kencur.

Hasil: Menurut hasil uji organoleptik pada produk sari kacang hijau kencur, dari indikator rasa, warna, aroma dan tekstur disukai oleh panelis. Dapat dilihat dari hasil pengujian pada indikator rasa, warna, aroma, dan tekstur bahwa kategori suka selalu menjadi yang paling banyak dipilih oleh panelis. Sedangkan pada uji daya terima yang menggunakan uji hedonik, hasil yang didapatkan yaitu, 10 dari 35 panelis memilih sangat suka dan 19 dari 35 panelis memilih suka pada keseluruhan produk sari kacang hijau kencur.

Kesimpulan: Produk sari kacang hijau kencur dapat diterima dan disukai konsumen dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur.

Kata kunci: Daya terima, Gaya hidup sehat, Sari kacang hijau, Kencur, Uji organoleptik

ABSTRACT

Background: Mung beans contain vitamin B6, vitamin C and vitamin E that function to regulate reproductive hormones to the maximum and natural antioxidants that counter free radicals. Kencur is one of the herbal plants that grows fertile in mountainous areas and is often used as a cure, including cough, nausea, swelling, bruising, diarrhea and antitoxins. In 2017, the total production of kencur in Indonesia reached 36,655 tons. Innovation and creation are needed in processing the combination of these two food ingredients to increase the sales value because of the abundance of the production of mung beans and kencur in Indonesia. The development of processed products of mung beans and kencur is expected to be accepted by the general public because of its health benefits.

Objectives: This study aims to find out the acceptance of extract kencur mung bean products and the benefit of mung bean and kencur as healthy foods that are acceptable to consumers.

Methods: The design used in this study was a trial or experiment research. The research was carried out on 5 trained panels and 30 untrained panels who would perform organoleptic tests on one product, namely, extract kencur mung beans.

Results: According to the organoleptic test results on extract kencur mung bean, the panelists liked the taste, color, smells and texture indicators. It can be seen from the test results on the indicators of taste, color, smells, and texture that the panelist likes the preferred category. Whereas in the acceptance test using the hedonic test, the results obtained were, 10 out of 35 panelists chose very like it and 19 out of 35 panelists chose to like the product extract kencur mung bean.

Conclusion: Mung beans are acceptable and preferred by consumers in terms of taste, colour, smells, and texture.

Keywords: Acceptance, Extract mung beans, Healthy lifestyle, Kencur, Organoleptic test

PENDAHULUAN

Kacang hijau termasuk dalam bangsa kacang-kacangan yang saat ini banyak dipakai oleh masyarakat, untuk membuat olahan makanan atau dimanfaatkan pada bidang kesehatan. Menurut (Faradilla and Ekafitri, 2012) kacang hijau (*Vigna radiata*) ada di urutan ketiga tanaman yang mudah diperoleh dalam peringkat kacang - kacangan setelah kedelai dan kacang tanah. Pada tahun 2018, produksi kacang hijau di Indonesia mencapai 234.718 ton, dengan luas panen sebesar 197.508 ha (Elisabeth *et al.*, 2021), oleh karena itu perlu diimbangi dengan produk olahan yang beraneka ragam agar produksi kacang hijau dapat dimanfaatkan secara maksimal, dan menambah nilai jual kacang hijau dengan memberikan sebuah alternatif pilihan produk beraneka ragam pada konsumen. Tujuan pangan fungsional adalah meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah penyakit, membantu pemulihan kesehatan serta menjaga kondisi fisik (Winarti, 2010). Dengan kandungan gizi yang hampir sama dengan kedelai, kacang hijau memiliki potensi untuk dioptimalkan menjadi salah satu produk olahan makanan (Wea, Widodo and Pratomo, 2014). Beberapa jenis olahan kacang hijau yang sering dijumpai di masyarakat antara lain, bubur kacang hijau, makanan bayi, kue tradisional dan bermacam minuman kacang hijau. Zaman semakin praktis, konsumen lebih selektif terhadap produk makanan yang dibeli dan yang paling banyak digemari adalah produk praktis dan bernilai gizi tinggi. Salah satu produk instant kacang hijau yang terkenal dan banyak disukai adalah sari kacang hijau (Saraswati, 2017). Kacang hijau mengandung banyak zat gizi yang bermanfaat untuk kesehatan dan kesuburan (Nurung, 2016). Kacang hijau mengandung vitamin B6 tinggi yang berfungsi mengatur hormon reproduksi secara maksimal, vitamin C dan vitamin E yang bermanfaat sebagai antioksidan alami untuk menangkal radikal bebas penyebab kerusakan sel (Anggraeny, E.

Tjandrakirana, Ducha, 2014). Kacang hijau memiliki kandungan asam lemak tak jenuh yang baik bagi penderita *overweight* dan obesitas (Septiani, Susyani and Telisa, 2022).

Kencur (*Kaemferia galangal L*) termasuk kedalam famili temu-temuan *zingiberaceae* yang memiliki daging buah paling lunak dan tidak berserat. Kencur tumbuh dan berkembang baik di daerah pegunungan atau dataran rendah yang tanahnya tidak terlalu banyak air (Ningrum *et al.*, 2022). Kencur adalah tanaman obat yang memiliki nilai jual cukup tinggi sehingga banyak didayagunakan (Regianto, 2009). Sebagai salah satu tanaman herbal yang banyak dikenal masyarakat Indonesia, kencur sering digunakan sebagai bahan obat, diantaranya sebagai obat batuk, mual, bengkak, bisul, diare dan antitoksin. Menurut data tahun 2015, produksi kencur di Indonesia mencapai 35.972 ton, tahun 2016 sebesar 36.540 ton, dan pada tahun 2017 meningkat menjadi 36.655 ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Secara umum kencur dikonsumsi sebagai penambah nafsu makan, obat batuk, pereda sakit perut karena terdapat kandungan saponin, flavonoid, fenol serta minyak atsiri pada rimpangnya (Syamsuri and Alang, 2021).

Banyaknya produksi kacang hijau dan kencur di Indonesia memerlukan inovasi dan kreasi dalam mengolah kombinasi dua bahan pangan tersebut. Peluang ini dimanfaatkan penulis untuk mengembangkan produk berbahan olahan kacang hijau dan kencur yang bisa diterima oleh masyarakat luas. Produk ini menggunakan kacang hijau dan kencur sebagai bahan utama, juga menggunakan bahan lain yaitu daun pandan dan kayu manis. Adanya penambahan daun pandan dan kayu manis memberikan aroma dan rasa yang khas pada produk sari kacang hijau kencur. Selain itu, penggunaan gula pada produk juga tidak sebanyak produk kemasan yang beredar di pasaran. Terdapat dua jenis gula yang digunakan, yaitu gula merah dan gula pasir. Penggunaan gula merah pada produk

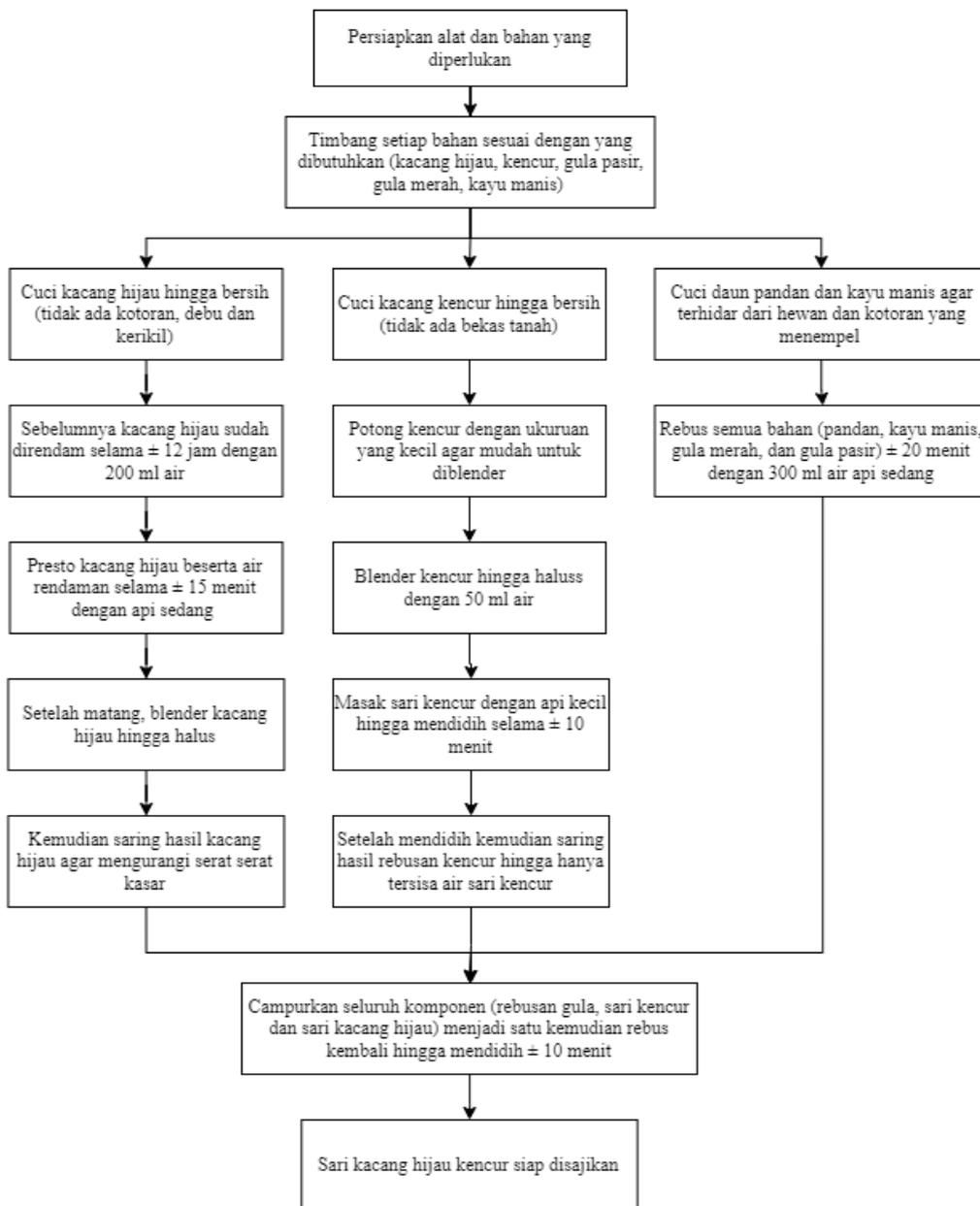
memberikan rasa manis yang cukup kuat, serta memberikan rasa yang cenderung mirip dengan rasa karamel. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima produk sari kacang hijau kencur sebagai pangan fungsional.

METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen atau percobaan (*experiment research*). Penelitian dilakukan pada bulan Mei - Juni tahun 2023. Tempat pelaksanaan penelitian dilakukan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Pembuatan sari kacang hijau kencur dilakukan di rumah peneliti. Pengujian pada percobaan ini melibatkan sejumlah tiga puluh

panelis tidak terlatih dan lima panelis terlatih sebagai penguji organoleptik dan uji daya terima produk. Kemudian data disajikan menjadi dua, yaitu data uji organoleptik dan data daya terima produk.

Alat yang digunakan dalam pembuatan sari kacang hijau kencur yaitu panci, timbangan digital, sendok makan, blender, penyaring makanan dan baskom. Bahan yang digunakan adalah kacang hijau, kencur, gula merah, gula pasir, pandan, kayu manis dan air. Kacang hijau yang digunakan harus memiliki kriteria butiran utuh, tidak berbau apek maupun berulat dan masih segar. Kencur yang digunakan pada pembuatan produk memiliki spesifikasi yaitu tidak berbercak dan tidak ada bagian yang busuk. Adapun alur pembuatan produk sari kacang hijau kencur adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sari Kacang Hijau Kencur

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Produk

Produk yang dihasilkan memiliki rasa khas sari kacang hijau dengan tambahan aroma yang menyegarkan khas kencur. Selain itu, penggunaan bahan komponen lain, seperti pandan, kayu manis, dan gula merah memberikan tambahan rasa dan aroma yang enak untuk dikonsumsi. Produk sari kacang hijau kencur ini memiliki tekstur halus dan sedikit kental seperti sari kacang hijau yang dijual di pasaran. Warna yang dihasilkan yaitu hijau kecoklatan, warna tersebut sudah sama dengan sari kacang hijau kencur yang ada di pasaran.



Gambar 2. Produk Sari Kacang Hijau Kencur

Hasil Uji Organoleptik

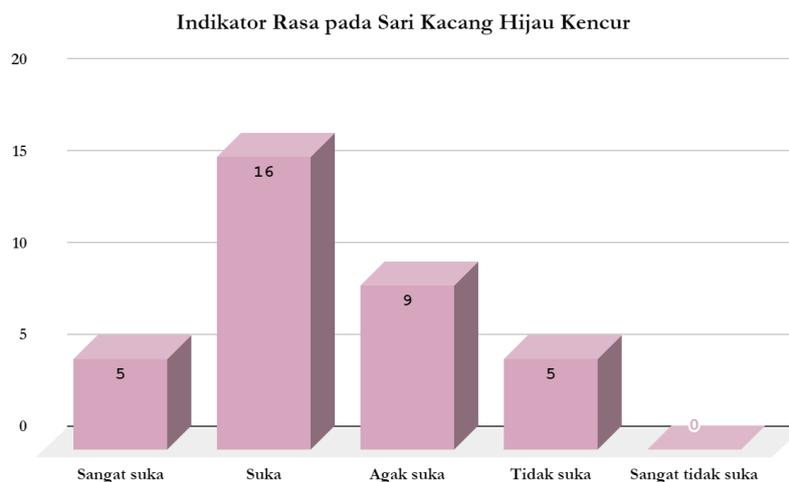
Pengujian organoleptik adalah uji yang didasarkan pada indra manusia, indra yang berperan yaitu mata, telinga, indra perasa, indra pembau dan indra peraba. Kemampuan memberikan kesan dapat

dibedakan berdasarkan kecakapan alat indra bereaksi atas rangsangan yang diterima (*et al.*, 2016).

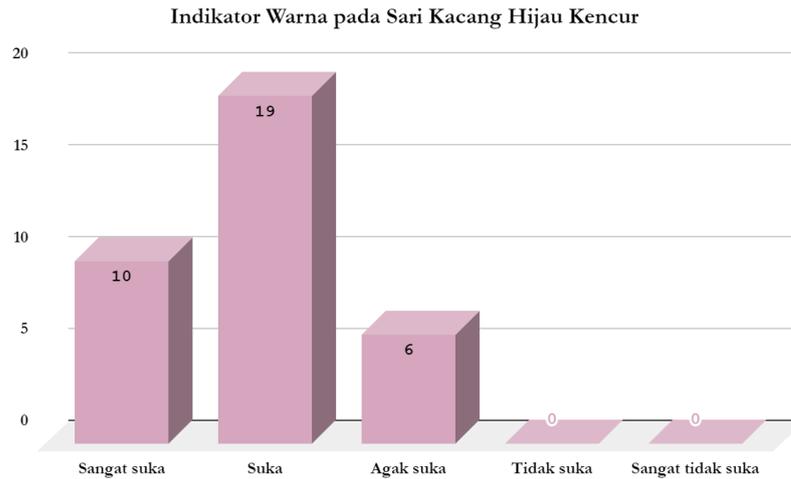
Rasa adalah respon rangsangan kimiawi yang dirasakan oleh indera perasa, khususnya jenis rasa dasar yaitu manis, asin, asam, dan pahit. Saat mengkonsumsi makanan indera perasa akan mengenal rasa dasar tersebut. Beberapa faktor dalam penentuan rasa makanan adalah aroma makanan, bumbu masakan, bahan makanan, tekstur makanan, kerenyahan makanan, kekentalan makanan, tingkat kematangan serta suhu makanan (Yuliantini, 2018). Rasa suatu makanan berasal dari bahan itu sendiri, apabila telah melalui proses pengolahan maka rasanya akan terpengaruh oleh waktu pemanasan, posisi saat pemanasan dan bahan yang ditambahkan selama proses pengolahan (Nugraha, 2020).

Berdasarkan hasil pengujian produk oleh panelis tidak terlatih, sebanyak 5 panelis atau 14% dari 35 panelis (5 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih) menilai sangat suka produk sari kacang hijau kencur. Kategori suka menjadi yang paling banyak dipilih, yaitu terdapat 16 orang panelis dengan persentase sebesar 45%. 9 panelis atau sebesar 25% dari 35 panelis memilih agak suka pada rasa dari produk sari kacang hijau kencur. Sedangkan untuk kategori tidak suka terdapat 5 orang panelis dan sangat tidak suka tidak ada panelis yang memilih.

Menurut hasil komentar, kritik dan saran yang diberikan oleh panelis terlatih, rasa dari produk sari kacang hijau ini sudah cukup. Mulai dari rasa kacang hijau, kencur dan rasa manis yang berasal dari gula merah dan gula pasir juga sudah cukup. Selain itu, rasa dari kencur yang ada pada produk tidak menimbulkan rasa pahit, justru memberikan rasa hangat dan segar pada produk sari kacang hijau kencur.



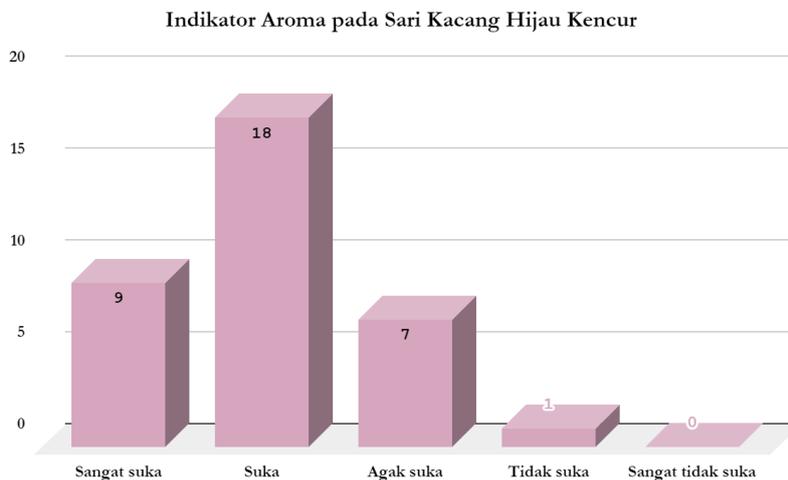
Gambar 3. Diagram Hasil Indikator Rasa pada Sari Kacang Hijau Kencur



Gambar 4. Diagram Hasil Indikator Warna pada Sari Kacang Hijau Kencur

Warna memegang peranan penting pada promosi, penjualan serta konsumsi makanan dan minuman karena warna dapat menaikkan cita rasa, membuat tampilan lebih atraktif serta membentuk persepsi tentang rasa makanan (Winarno, 2020). Warna adalah unsur pertama yang dilihat langsung oleh panelis. Penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimiliki dan warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya, hal tersebut menjadi penilaian tersendiri oleh panelis (Nindyawati, Ina and Wiadnyani, 2019). Berdasarkan hasil pengujian produk oleh panelis tidak terlatih, sebanyak 10 panelis atau 28% dari 35 panelis (5 panelis terlatih dan 30 panelis tidak

terlatih) menilai sangat suka pada warna dari produk sari kacang hijau kencur. Kategori suka menjadi yang paling banyak dipilih, yaitu 19 orang panelis dengan persentase sebesar 54%. 6 panelis atau sebesar 17% dari 35 panelis memilih agak suka pada warna dari produk sari kacang hijau kencur. Sedangkan untuk hasil dari indikator warna dengan kategori tidak suka dan sangat tidak suka tidak ada panelis yang memilih. Menurut hasil komentar, kritik dan saran dari panelis terlatih, warna yang dihasilkan dari produk sari kacang hijau kencur ini sudah memiliki warna yang sama dari produk yang biasa dijual di pasaran.



Gambar 5. Diagram Hasil Indikator Aroma pada Sari Kacang Hijau Kencur

Aroma memegang peranan yang sangat penting dalam penilaian kualitas makanan, seseorang yang menjumpai suatu makanan yang baru, akan memperhatikan bentuk, warna, bau dan aroma (Aprianto Salman, Hermanto and Isamu, 2018). Berdasarkan hasil pengujian produk oleh panelis tidak terlatih, sebanyak 9 panelis atau 26% dari 35 panelis (5 panelis terlatih dan 30 panelis tidak

terlatih) menilai sangat suka pada aroma dari produk sari kacang hijau kencur. Kategori suka masih menjadi yang paling banyak dipilih oleh panelis, yaitu 18 orang panelis dengan persentase sebesar 52%. Kemudian 7 panelis atau sebesar 20% dari 35 panelis memilih agak suka pada aroma dari produk sari kacang hijau kencur. Sedangkan untuk hasil dari indikator aroma dengan kategori tidak suka terdapat

1 panelis yang memilih dan yang terakhir, untuk kategori sangat tidak suka tidak ada panelis yang memilih. Menurut hasil komentar dari panelis terlatih, aroma yang ada pada produk sari kacang hijau kencur cukup kuat namun tidak sampai

mengganggu ketika dikonsumsi. Aroma yang menyegarkan dari kencur juga memberikan ciri khas dari produk sehingga memberikan kesan yang enak untuk dikonsumsi.



Gambar 6. Diagram Hasil Indikator Tekstur pada Sari Kacang Hijau Kencur

Tekstur adalah ciri suatu bahan makanan sebagai hasil perpaduan beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan pengecap, termasuk indera mulut dan penglihatan (Tarwendah, 2017). Berdasarkan hasil pengujian produk oleh panelis, sebanyak 11 panelis atau 31% dari 35 panelis (5 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih) menilai sangat suka pada tekstur dari produk sari kacang hijau kencur. Kategori suka juga masih menjadi yang paling banyak dipilih oleh panelis, yaitu sebanyak 20 orang panelis dengan persentase sebesar 57%. Kemudian 4 panelis atau sebesar 11% dari 35 panelis memilih agak suka pada tekstur dari produk sari kacang hijau kencur. Sedangkan untuk hasil dari indikator tekstur dengan kategori tidak suka dan sangat tidak suka tidak ada panelis yang memilih.

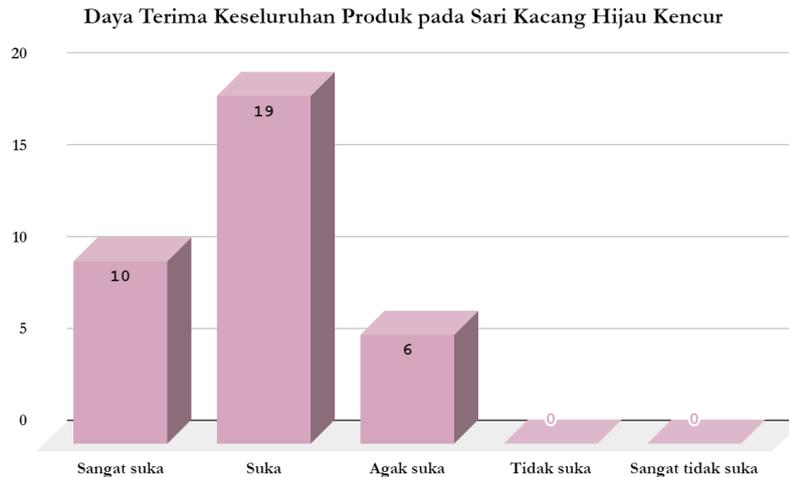
Terdapat komentar, kritik dan saran menurut 2 dari 5 panelis terlatih, tekstur dari produk sari kacang hijau kencur ini memiliki butiran yang masih terasa kurang halus sehingga nantinya akan mengganggu rasa ketika diminum. Oleh sebab itu, dianjurkan untuk dihaluskan lebih lama dan disaring menggunakan penyaring makanan yang memiliki lubang lebih kecil. Sedangkan 3 dari 5 panelis terlatih mengatakan bahwa tekstur dari produk sari kacang hijau kencur sudah cukup dan dapat diterima.

Hasil Daya Terima dan Keseluruhan Produk

Daya terima konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap sesuatu (Manzalina, Sufiat and Kamal, 2019). Daya terima konsumen yang dimaksud dalam penelitian ini adalah kesukaan

konsumen terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa produk sari kacang hijau kencur. Menurut hasil uji daya terima produk sari kacang hijau menggunakan metode uji hedonik yang dilakukan kepada 35 orang yang terdiri dari 5 panelis terlatih dan 30 panelis terbatas, terlihat bahwa sebanyak 19 orang menyukai dan dapat menerima produk sari kacang hijau kencur. sebanyak 10 orang sangat menyukai dan dapat menerima produk sari kacang hijau kencur. lalu sisanya sebanyak 6 orang kurang suka produk sari kacang hijau kencur, kemungkinan mereka tidak begitu menyukai produk sari kacang hijau dikarenakan kurang menyukai produk yang berbahan dasar kacang hijau. Selain itu, adanya penambahan kencur yang berlebihan pada produk juga menjadi salah satu faktor yang kurang bisa diterima, karena beberapa masyarakat kurang menyukai rasa dan aroma yang diberikan oleh kencur.

Kelebihan dari produk ini yaitu dengan adanya penambahan kencur yang tidak berlebihan, dapat meningkatkan rasa, warna, aroma serta tekstur sari kacang hijau kencur. Selain itu, minuman ini juga bisa dijadikan kudapan yang mengenyangkan dan bermanfaat bagi tubuh karena mengandung antioksidan yang diperlukan untuk menangkal radikal bebas. Kekurangan dari produk ini yaitu tekstur yang masih terasa kasar, disarankan peneliti selanjutnya bisa melakukan modifikasi tekstur agar tekstur sari kacang hijau kencur ini bisa lebih halus dan mirip dengan sari kacang hijau yang beredar di pasaran.



Gambar 7. Diagram Hasil Daya Terima Keseluruhan Produk pada Sari Kacang Hijau Kencur

Acknowledgement

Terima kasih penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu untuk melancarkan penelitian ini, yaitu Farapti, dr., M. Gizi telah memberikan bantuan sarana dan prasarana pada penelitian mahasiswa, Dosen Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga sebagai panelis terbatas, Pihak UPTD Griya Werdha yang membantu sebagai panelis tidak terlatih, dan tidak lupa kepada dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis.

Conflict Of Interest Dan Funding Disclosure

Tidak ada.

Author Contributions

WR: *conceptualization, methodology, formal analysis, writing—original draft, writing—review and editing*; F: *methodology, writing—review and editing*.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada produk sari kacang hijau kencur dapat disimpulkan bahwa dari segi rasa, rasa dari kencur pada produk tidak menimbulkan rasa pahit, justru memberikan rasa hangat dan segar. Pada indikator warna, warna yang dihasilkan dari produk sari kacang hijau kencur ini sudah memiliki warna yang sama dari produk yang biasa dijual di pasaran. Selanjutnya untuk indikator aroma, hasil komentar yang diberikan pada indikator aroma yaitu aroma kencur cukup kuat namun tidak sampai mengganggu ketika dikonsumsi. Adanya aroma yang menyegarkan dari kencur juga memberikan rasa enak dan ciri khas dari produk. Pada indikator tekstur, ada beberapa

komentar dari tekstur produk sari kacang hijau kencur ini, yaitu memiliki butiran yang masih terasa kurang halus sehingga akan mengganggu rasa ketika diminum. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa produk sari kacang hijau kencur dapat diterima dan disukai panelis dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur. Namun masih perlu adanya sedikit perubahan pada proses pemasakan agar rasa, warna, aroma dan tekstur yang diberikan oleh produk dapat lebih diterima baik oleh masyarakat.

REFERENSI

- Anggraeny, E. Tjandrakirana, Duchu, N. (2014) ‘Pengaruh Pemberian Filtrat Tauge Kacang Hijau terhadap Histologi Hepar Mencit Yang Terpapar MSG’, *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi* [Preprint].
- Aprianto Salman, S., Hermanto and Isamu, T.K. (2018) ‘Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) pada Pembuatan Cookies [Substitution of Seaweed Flour (*Eucheuma cottonii*) in Making of Cookies]’, *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 3(5), pp. 1713–1723.
- [BPS]. 2018. Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia. Subdirektorat Statistik Hortikultura. Jakarta(ID): Indonesia. 71h. ISSN: 2339-095
- Elisabeth, D.A.A. *et al.* (2021) ‘Kemampuan Daya Saing Kacang Hijau di Tingkat Usahatani pada Lahan Salin (Studi Kasus di Desa Gesik Harjo, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban)’, *Buletin Palawija*, 19(2), p. 93. Available at: <https://doi.org/10.21082/bulpa.v19n2.2021.p.93-102>.
- Faradilla, R.H.F. and Ekafitri, R. (2012) ‘Potensi Pemanfaatan Kacang Hijau dan Tauge dalam Olahhan Pangan’, *Jurnal Pangan*, 21(2), pp. 197–208.

- Manzalina, N., Sufiat, S. and Kamal, R. (2019) 'Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)', *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2), pp. 20–27. Available at: <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>.
- Negara J. K., Sio A. K., Rifkhan R., Arifin M., Oktaviana A. Y., Wihansah R. R. S., & Yusuf M. (2017) 'Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 286–290. Available at: <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>.
- Nindyawati, L., Ina, P.T. and Wiadnyani, A.A.I.S. (2019) 'Pengaruh Perbandingan Kentang Kukus dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.) terhadap Karakteristik Flakes', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), p. 66. Available at: <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p08>.
- Ningrum, S.A. et al. (2022) 'Pemanfaatan Famili Zingiberaceae di Pasar Grobogan Sebagai Bahan Imunitas di Masa Pandemi Covid-19', ... *Nasional Sains & ...*, 1(1), pp. 61–68. Available at: <http://103.98.176.39/index.php/snse/article/view/3393%0Ahttp://103.98.176.39/index.php/snse/article/download/3393/1827>.
- Nugraha, R.A. (2020) 'Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat Dan Rendah Natrium', *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 4(2), pp. 94–106. Available at: <https://doi.org/10.22236/argipa.v4i2.4037>.
- 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)', *Skripsi*, p. 80
- Regianto, H. (2009) 'Minyak Atsiri Rimpang Kencur (Kaempferia Galanga L.) Karakterisassimplisia, Isolasi, dan Analisis Komponen Minyak Atsiri secara Gc-MS', *SKRIPSI* [Preprint].
- Saraswati, A. (2017) 'Pada Pembuatan Sari Kacang Hijau (Vigna radiata) Atika Cantia Saraswati Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga'.
- Septiani, A.R., Susyani, S. and Telisa, I. (2022) 'Daya Terima Dan Uji Proksimat Sereal Instan Salviza Dengan Bahan Dasar Bekatul, Biji Chia Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Minuman Alternatif Penanggulangan Obesitas Remaja', *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 17(1), pp. 55–62. Available at: <https://doi.org/10.36086/jpp.v17i1.1167>.
- Syamsuri, S. and Alang, H. (2021) 'Inventarisasi Zingiberaceae yang Bernilai Ekonomi (Etnomedisin, Etnokosmetik dan Etnofood) di Kabupaten Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara, Indonesia', *Agro Bali : Agricultural Journal*, 4(2), pp. 219–229. Available at: <https://doi.org/10.37637/ab.v4i2.715>.
- Tarwendah, I.P. (2017) 'Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Wea, A.S.Y., Widodo, R. and Pratomo, Y.A. (2014) 'Evaluasi Kualitas Produk Susu Kecambah Konsentrasi Na-CMC', *Jurnal Teknik Industri*, 11(1), pp. 61–79.
- Winarno, F. G., Octaria Andieta (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Yuliantini, E. (2018) 'Penampilan dan Rasa Makanan sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit dr. Sobirin Musi Rawas', *Jurnal Media Kesehatan*, 8(2), pp. 184–189. Available at: <https://doi.org/10.33088/jmk.v8i2.282>.