

PENGARUH *FIBERCREME* SEBAGAI PENGGANTI SANTAN CAIR TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI DAN KANDUNGAN GIZI JUS KACANG HIJAU

Lutfi Firnanda*, Rina Rismaya

Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Terbuka, Tangerang Selatan

*Penulis korespondensi: lutfifirnanda11@gmail.com

ABSTRAK

Pengolahan pangan mengandung lemak tak jenuh yang dikonsumsi secara rutin menjadi problematika di Indonesia karena memicu penyakit kolesterol. Olahan pangan dari kacang hijau menjadi jus dengan ditambahkan FiberCreme diharapkan mampu meningkatkan kandungan gizi dan menurunkan lemak tak jenuh pada minuman tersebut sebagai upaya untuk mendukung Indonesia bebas dari kekurangan gizi. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh penambahan FiberCreme terhadap nilai gizi sebagai bahan pendukung pembuatan jus kacang hijau dibandingkan dengan penambahan santan cair, serta menentukan resep terbaik berdasarkan penilaian sensori. Penelitian ini menggunakan rancangan acak legkap (RAL) dengan dua kali pengulangan. Dari penelitian tersebut, menunjukkan bahwa jus kacang hijau dengan penambahan FiberCreme lebih meningkatkan kadar protein, abu, karbohidrat, Energi total dan air, serta menurunkan kadar lemak dibandingkan dengan jus kacang hijau santan. Dengan demikian, Jus kacang hijau FiberCreme mampu memberikan energi tambahan pada tubuh sebanyak 25-30% dari angka kecukupan gizi rata-rata orang Indonesia. Resep terbaik dari penelitian ini ada pada Jus kacang hijau FiberCreme karena secara penilaian sensori lebih unggul dari Jus kacang hijau santan.

Kata kunci : Jus Kacang Hijau, *FiberCreme*, Gizi.

1 PENDAHULUAN

Komoditas kacang hijau merupakan jenis tumbuhan kacang-kacangan dengan produksi terbesar di Indonesia, Dilansir dalam data badan statistik pangan, dalam setahun Indonesia mampu memanen kacang hijau hingga 200 ribu ton (Dihni, 2021). Tingginya produksi tanaman kacang hijau dikarenakan meningkatnya kinerja berbagai petani di beberapa daerah di Indonesia, sehingga meningkat pula jumlah komoditas tanaman tersebut (Ika Pramedyawati, 2022). Namun, pada tahun 2021, kacang hijau memiliki daya jual ekspor yang masih tinggi yaitu 49,14 ribu ton. Hal ini disebabkan oleh daya konsumsi masyarakat terhadap kacang hijau yang masih rendah (Dihni, 2021).

Kacang hijau merupakan salah satu komoditas pangan fungsional yang memiliki beberapa komponen gizi yaitu kaya akan protein, serat makanan tidak larut, asam amino esensial, dan asam lemak tak jenuh, juga mengandung komponen aktif seperti tanin, senyawa fenolik, dan fitosterol (Utami, 2021). Ekstrak kacang hijau yang difermentasi dapat menghasilkan asam amino yang dapat mengurangi kerusakan hati yang diinduksi asetaminofen dibandingkan dengan kacang hijau yang tidak difermentasi (Wijayanti, 2020).

Pemanfaatan kacang hijau yang sering ditemui adalah minuman kacang hijau yang berbasis santan. Namun bahayanya santan Ketika dikonsumsi terus menerus akan menimbulkan kolesterol berlebih (Klikdokter, 2020). Hal ini juga didukung oleh peningkatan ekspor

kacang hijau karena minimnya pemanfaatan kacang hijau dalam bidang minuman sehat (Dihni, 2021). Upaya yang dilakukan untuk memanfaatkan kacang hijau tersebut adalah dengan memodifikasi bahannya untuk minuman berbasis jus lalu ditambahkan *FiberCreme* sebagai pengganti santan. Pengolahan jus kacang hijau menggunakan *FiberCreme* bertujuan sebagai pengganti santan untuk mengurangi resiko penyakit komorbid (Makarim, 2022). *FiberCreme* memiliki rasa yang hampir sama dengan santan, namun *FiberCreme* lebih diunggulkan karena tidak memiliki kandungan kolesterol, minyak trans, gluten serta rendah gula sehingga aman dikonsumsi terhadap orang yang memiliki riwayat penyakit komorbid (Martadjaja, 2022).

Hal yang berpengaruh dalam penelitian ini adalah pada proses penambahan *FiberCreme* sebagai pengganti santan, hal ini diduga akan mempengaruhi kondisi gizi pada jus kacang hijau yang lebih sehat sehingga dapat dikonsumsi oleh banyak orang. Pada penelitian sebelumnya, belum ada yang membuat jus kacang hijau berbasis *FiberCreme* karena masyarakat masih menggunakan santan sebagai bahan tambahan utamanya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh *FiberCreme* sebagai bahan tambahan untuk pengganti santan terhadap kandungan gizi dan sensori jus kacang hijau.

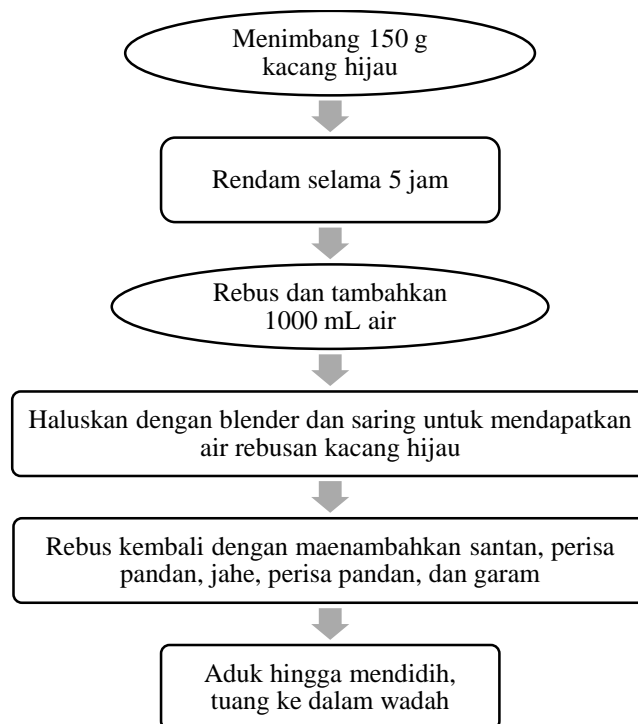
2 METODE

2.1 Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kacang hijau, santan cair, *FiberCreme*, gula pasir, garam, pewarna makanan, daun pandan, jahe yang didapatkan dari Superindo daerah Surabaya Tengah.

2.2 Pembuatan Jus Kacang hijau santan

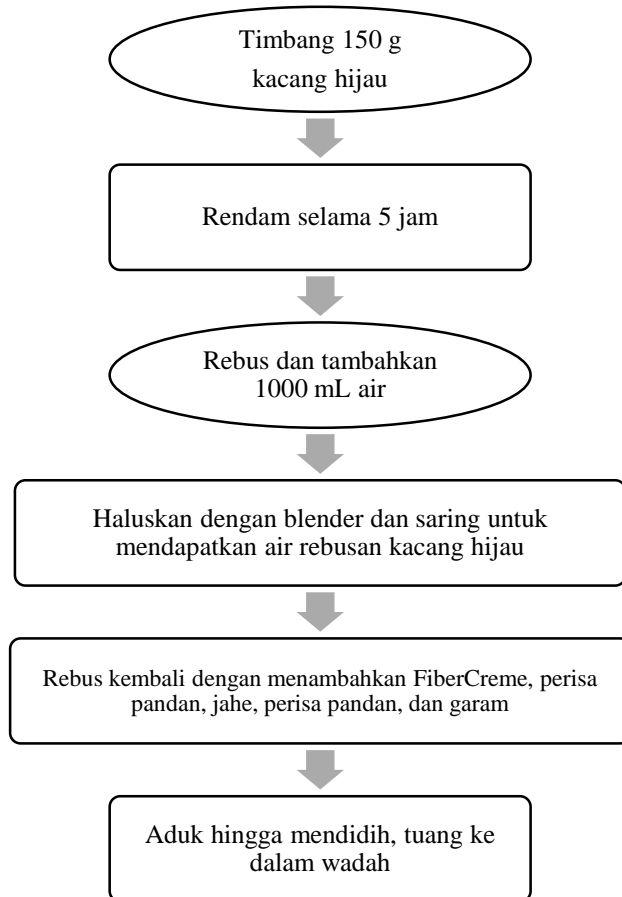
Pembuatan jus kacang hijau melansir dalam website (Krimerindo, 2017) yang telah dimodifikasi. Pembuatan jus kacang hijau santan melewati tahapan penimbangan, perendaman, perebusan, penggilingan, perebusan kembali, pencampuran, dan pengemasan yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pembuatan jus kacang hijau santan

2.3 Pembuatan Jus Kacang hijau *FiberCreme*

Pembuatan jus kacang hijau mengacu metode yang telah dimodifikasi dengan beberapa tahapan diantaranya adalah penimbangan, perendaman, perebusan, penggilingan, perebusan kembali, dan pencampuran serta pengemasan (Krimerindo, 2017).



Gambar 2. Proses pembuatan jus kacang hijau *FiberCrème*

Perbedaan terdapat pada bahan yang digunakan. Proses pembuatan Jus Kacang Hijau menggunakan santan dan menggunakan *FiberCrème* keduanya melalui proses yang sama. Perbedaan yang lebih signifikan dapat dilihat dari tekstur yang diperoleh. Jika menggunakan santan, produk akhir yang dihasilkan cenderung lebih kental. Tentunya berbeda dengan tekstur yang menggunakan *FiberCrème*, produk yang dihasilkan akan cenderung cair seperti minuman pada umumnya. Ditinjau dari segi rasa, produk dengan tambahan *FiberCrème* menghasilkan rasa yang lebih gurih daripada menggunakan santan cair. Secara umum, mengkonsumsi santan akan dibatasi pada orang dengan penyakit tertentu. Misalnya pada penderita kolesterol tinggi, maka dari itu penggunaan *FiberCrème* dapat menjadi solusi bagi semua kalangan yang ingin mengkonsumsi Jus Kacang Hijau.

2.4 Analisis Kadar Protein

Uji protein terkait dilakukan secara SNI pengujian makanan dan minuman (SNI 01-2891-1992). Timbang $1 \pm 0,1$ g sampel padat di atas kertas lilin atau $1 \pm 0,1$ g sampel cair dalam kotak penimbangan. Timbang 0,3-0,5 g sampel protein tinggi. Pipet air dan filtrat hingga 25 mL. Sampel yang telah ditimbang ditempatkan dalam tabung Kjeldahl 300 mL. Tambahkan 1 g campuran selenium dan 12 mL H_2SO_4 pekat, untuk sampel air dan limbah

tambahkan 8 mL H₂SO₄ pekat. Panaskan alat Kjeldigester hingga 420°C. Simpan tabung Kjeldahl 300 mL yang berisi sampel di alat Kjeldigester. Hidupkan *scrubber*, tunggu sampai pada suhu 420°C selama 1 jam. Hentikan Kjeldigester, lepaskan tabung dan biarkan hangat hingga mencapai suhu kamar. Tempatkan tabung Kjeldahl 300 mL yang berisi sampel yang telah dicerna ke dalam penyuling. Tambahkan sekitar 50 mL air suling dan sekitar 50 mL NaOH 40% berlebih (tambahkan dengan penyuling) (A). Tempatkan labu Erlenmeyer 250 mL yang berisi 25 mL HBO 4% ke dalam reservoir stasioner. Distilasi sampai volume penyulingan minimal 3 kali volume wadah semula, atau atur waktu penyulingan dalam penyulingan selama 4 menit.

2.5 Analisis Kadar Abu

Analisis kadar abu dilakukan secara gravimetri sesuai dengan metode SNI untuk pengujian makanan dan minuman (SNI 01-2891-1992). Nyalakan timbangan digital. Pastikan pembacaan skala berada pada posisi nol. Timbang cangkir porselen bersih, catat beratnya, lalu tekan tombol nol untuk kembali ke skala nol. Timbang 2-6 g sampel uji ke dalam cangkir porselen dengan berat yang diketahui dan bakar sampai asapnya hilang. Kemudian bakar dalam *furnace* pada suhu 550 °C sampai abu terbakar sempurna yang memakan waktu sekitar empat jam. Dinginkan dalam desikator. Timbang hingga mencapai berat standar.

$$\text{Perhitungan kadar abu} = \frac{C - A}{B} \times 100 \%$$

2.6 Analisis Kadar Lemak

Analisis kadar lemak dilakukan secara gravimetri sesuai dengan metode SNI untuk pengujian makanan dan minuman (SNI 01-2891-1992). Sebanyak 5 ± 0,5 g dosis uji cair ditimbang ke dalam gelas kimia 100 mL. Tambahkan 20 mL Larutan HCl 25% untuk dosis uji tinggi lemak atau 15 mL larutan HCl 25% untuk dosis uji rendah lemak. Tambahkan 5 mL air suling untuk dosis uji tinggi lemak atau 10 mL air suling untuk dosis uji rendah lemak, kemudian tambahkan beberapa kerikil. Tutup gelas kimia dengan penutup lalu masak selama 15 menit di atas kompor. Saring panas residu melalui kertas saring abu, cuci residu dengan 5 x 80 mL air suling panas. Keringkan residu dalam oven pada suhu 105°C selama 1 jam. Masukkan bingkai ke dalam bingkai berlapis kapas dan tutupi bagian atas bingkai dengan kapas. Tempatkan jenazah dalam soxhlet yang terhubung ke labu lemak 300 mL dengan batu didih, keringkan dan semua bobot diketahui. Tambahkan heksana melalui soxhlet hingga setengah volume botol gemuk dan cangkang soxhlet terendam. Campurkan dengan kondensor dan penangas air, lalu ekstrak selama 3 jam. Distilasi heksana dan keringkan residu lemak dalam oven pada suhu 105 °C. Botol minyak yang mengandung residu minyak didinginkan sampai suhu kamar dalam desikator dan ditimbang. Ulangi langkah pengeringan dalam oven pada suhu 105°C sampai massa konstan tercapai.

2.7 Analisis Kadar Air

Analisa kadar air dilakukan secara Gravimetri sesuai SNI Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992). Hidupkan timbangan digital. Pastikan pembacaan pada timbangan tersebut pada posisi nol. Timbang kotak timbang yang bersih lalu catat beratnya, lalu tekan tombol nol untuk mengembalikan timbangan dalam posisi nol. Menimbang 1-3 gram sampel uji ke dalam kotak timbang yang telah diketahui beratnya, kemudian dikeringkan menggunakan oven dalam suhu 105 °C selama 3 jam. Setelah kering, bahan uji tersebut di dinginkan dalam desikator hingga mencapai suhu ruang. Timbang dan ulangi pengeringan hingga diperoleh bobot tetap.

$$\text{Perhitungan kadar air} = \frac{((A + B) - C)}{B} \times 100 \%$$

2.8 Analisis Energi Total

Pengujian kadar energi mengacu pada peraturan BPOM tahun 2019 yang dilakukan secara *Calculation By Difference* dari hasil uji kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat.

$$\text{Energi Total (kkal/100 g)} = (\% \text{ lemak} \times 9 \text{ kkal/g}) + (\% \text{ protein} \times 4 \text{ kkal/g}) + (\% \text{ karbohidrat} \times 4 \text{ kkal/g})$$

2.9 Analisis Karbohidrat

Pengujian kadar energi mengacu pada peraturan BPOM tahun 2019 yang dilakukan secara *Calculation By Difference* dari hasil uji kadar lemak, kadar protein, kadar air, dan kadar abu.

$$\text{Karbohidrat Total (\%)} = 100 \% - (\% \text{ Protein} + \% \text{ Lemak} + \% \text{ Air} + \% \text{ Abu})$$

2.10 Analisis Karakteristik sensori

Analisis ini menggunakan metode yang dilakukan oleh (Chintyadew, 2021) melibatkan 30 panelis tak terlatih yang tersebar dari berbagai warga di Surabaya. Panelis diminta untuk memberikan penilaian dari skor 1-7 dimana angka tersebut memiliki arti 1 = Sangat Tidak Senang, 2 = Agak Tidak Senang, 3 = Tidak Senang, 4 = Netral, 5 = Agak Senang, 6 = Senang, 7 = Sangat Senang.

2.11 Analisis Data

Penelitian ini dilakukan satu kali percobaan dengan dua kali pengulangan. Pengolahan data pada penelitian ini menggunakan analisa data t-test Two-Sample untuk mengetahui variasi data yang dihasilkan. Uji variasi data dilakukan dengan aplikasi Microsoft Excel 365 2019.

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

Table 1. Rata-rata dan simpangan baku Uji Proksimat Jus Kacang Hijau

Parameter	Jus Kacang Hijau <i>FiberCreme</i>	Jus Kacang Hijau Santan
Protein (%)	1,57±0,007	1,41±0,014
Abu (%)	0,44±0,014	0,46±0,014
Lemak (%)	1,28±0,028	1,36±0,021
Air (%)	81,60±0,509	82,84±0,509
Energi Total (Kcal/100 g)	78,24±2,234	73,59±2,213
Karbohirat (%)	15,12±0,488	13,94±0,488

3.1 Kadar Protein

Tabel 1 menunjukkan bahwa kadar protein dari jus kacang ijo santan memiliki kadar lebih rendah yaitu 1,41% dibandingkan dengan jus kacang hijau *FiberCreme* yang memiliki kadar protein sebesar 1,57%. Kandungan protein dari *FiberCreme* sebesar 2,3% (Marsono, 2020) sedangkan kandungan protein dari santan sebesar 1,96% (Ariningsih, 2020) diduga mempengaruhi perbedaan kandungan protein pada kedua jus tersebut. Penambahan air diduga menjadi penyebab larutnya protein sehingga menimbulkan perbedaan kandungan proteinnya (Sarita, 2021).

3.2 Kadar Abu

Berdasar pada jurnal (Kristiandi, 2021), dijelaskan bahwa kadar abu terdiri atas beberapa bahan organik atau mineral yang ada di produk tersebut. Tabel 1 menunjukkan secara keseluruhan Jus kacang hijau *FiberCreme* memiliki kadar abu lebih rendah dari Jus Kacang hijau santan. Hal ini diduga adanya mineral anorganik menjadi pemicu kadar abu yang tinggi pada Jus kacang hijau santan (Maryani, 2022). namun masih perlu analisa lanjutan untuk membuktikan dugaan tersebut.

3.3 Kadar Lemak

Tabel 1 menunjukkan bahwa kadar lemak pada kacang hijau *FiberCreme* lebih rendah dari kacang hijau santan. Menurut (Maryani, 2022) kadar lemak dipengaruhi oleh penambahan air yang mana ada pemanasan didalamnya. Hal tersebut memicu reaksi hidrolisis lemak yang mengakibatkan turunnya kadar lemak. Dari hasil penelitian tersebut, Jus kacang hijau *FiberCreme* lebih baik dari jus kacang hijau santan.

3.4 Kadar Air

Berdasarkan tabel 1, ditunjukkan bahwa kadar air pada Jus kacang hijau *FibreCrem* lebih rendah dari Jus kacang hijau santan. hal tersebut terjadi karena perbedaan dari protein yang mengikat air dari kedua produk tersebut (Sarita, 2021). Hal tersebut juga terjadi karena perbedaan asam diantara kedua produk tersebut sehingga mempengaruhi air yang ada didalam kedua jus (Setiani, 2021).

3.5 Kadar Energi Total

Tabel 1 menunjukkan bahwa kadar energi total dari jus kacang ijo santan memiliki kadar lebih rendah yaitu 73,59 kkal dibandingkan dengan jus kacang hijau *FiberCreme* yang memiliki kadar energi total sebesar 78,24 kkal. Energi yang dibutuhkan dalam minuman yang terpilih adalah sebesar 57 kkal (Ngadiarti & Muntikah, 2021). Berdasar hasil uji laboratorium yang telah dilakukan, penambahan *FiberCreme* mampu meningkatkan jumlah energi total pada jus kacang hijau.

3.6 Kadar Karbohidrat

Dari hasil tabel 1, menunjukkan kadar Karbohidrat pada Jus Kacang hijau *FiberCreme* lebih tinggi secara kalkulasi daripada Jus kacang hijau Santan. perbedaan yang signifikan dari kedua produk tersebut dikarenakan adanya perbedaan hasil dari uji kadar protein, kadar lemak, kadar air, dan kadar abu sehingga mempengaruhi hasil akhir dari kadar karbohidrat. Pada penelitian yang dilakukan oleh (Galih, 2020) menunjukkan *FibreCrem* dapat menurunkan kadar karbohidrat. Sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh (Kurnia, 2019) menjelaskan bahwa santan dapat menaikkan kadar karbohidrat pada bubur kacang hijau.

Tabel 2. Tingkat kesenangan panelis pada sensori dari Jus kacang hijau *FiberCreme* dengan Jus kacang hijau Santan

Parameter	Jus Kacang Hijau <i>FiberCreme</i>	Jus Kacang Hijau Santan
Warna	4,93±0,359	4,33±0,471
Tektur	5,00±0,632	4,40±0,757
Aroma	5,77±0,559	4,47±0,618
Rasa	6,03±0,482	4,13±0,339

Keterangan : Angka-angka didalam kolom : 1.Sangat Tidak Senang, 2. Agak Tidak Senang, 3. Tidak Senang, 4. Netral,5. Agak Senang, 6. Senang, 7. Sangat Senang

3.7 Karakteristik Sensori

Warna menjadi parameter yang tidak memiliki perbedaan secara signifikan pada uji sensori. Namun, dari hasil penelitian disebutkan bahwa warna dari jus kacang hijau *FiberCreme* agak di senangi daripada jus kacang hijau santan. Dari penelitian (Martadajaja, 2022) warna dari produk yang dicampur dengan *FiberCreme* lebih disukai daripada ketika dicampur dengan santan. Hasil analisa yang dilakukan oleh (Rahayuni, Astina, & Fadly, 2021) menunjukkan bahwa produk yang dicampur dengan santan tidak memiliki nilai yang menarik bagi panelis. Hal tersebut menjadi salah satu pertimbangan dalam pengembangan produk, karena diduga warna yang dihasilkan mirip dengan karakteristik asli dari bahan yang digunakan dalam produk tersebut. sehingga, kedepan perlu adanya terobosan baru agar dapat menarik minat dan perhatian panelis maupun konsumen diluar panelis. Namun, perlu pengujian lebih lanjut untuk mengetahui karakteristik dari *FiberCreme* itu sendiri.

Tekstur dari Jus kacang hijau *FiberCreme* lebih disenangi daripada Jus kacang hijau Santan. Tekstur yang dihasilkan dari Jus kacang Hijau *FiberCreme* lebih halus dan tidak terlalu kental sehingga diduga banyak disenangi oleh sebagian besar panelis. Hal tersebut juga didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh (Wardani, 2020) yang menunjukkan bahwa 75% panelis menyukai tektur dari yoghurt yang ditambahkan dengan *FiberCreme*. Sedangkan sebagian panelis dari Jus Kacang Hijau Santan menilai tekturnya cair sehingga kurang menggugah selera dari panelis tersebut. Dalam penelitian yang dilakukan oleh (A, Purnawijayanti, & Lubijarsih, 2019) menunjukkan bahwa produk yang dicampur dengan santan menghasilkan tekstur yang halus dan cenderung lembek. Hal tersebut diduga menjadi faktor yang mempengaruhi produk dari jus kacang hijau santan yang cenderung cair.

Aroma dan rasa tidak menunjukkan perbedaan yang jauh, karena baik santan maupun *Fibercreme* tidak mempengaruhi Aroma dan rasa yang dihasilkan oleh produk. Hal tersebut didukung oleh penelitian dari (Chintyadew, 2021) yang menyatakan bahwa penambahan *FiberCreme* tidak berbeda nyata pada aroma asal produk tersebut. Namun dilihat dari tabel 2, panelis lebih cenderung menerima jus kacang hijau *FiberCreme* diduga karena pengaruh dari tekstur yang lebih lembut sehingga dapat dipadukan dengan aroma yang dihasilkan. Sedangkan dari penelitian (Ariningsih, 2020) menunjukkan bahwa santan yang ditambahkan dalam produk tidak mempengaruhi aroma dari produk asal tersebut.

4 KESIMPULAN

Penambahan *FiberCreme* sebagai pengganti santan mampu meningkatkan karakteristik kadar protein, karbohidrat, energi, ash konten, dan menurunkan kadar lemak total pada Jus kacang hijau, Perbedaan karakteristik sensori pada kedua jus kacang hijau dipengaruhi oleh bentuk dari kedua bahan tersebut, dimana santan yang lebih kental dari *FiberCreme*. Berdasarkan hasil uji proksimat, jus kacang hijau *FiberCreme* memiliki kandungan protein, karbohidrat, Energi, Ash lebih tinggi daripada jus kacang hijau santan. Hal tersebut dipengaruhi oleh karakteristik dari kimia dari santan tersebut. Hasil keseluruhan uji karakteristik sensori menunjukkan Jus kacang hijau *FiberCreme* lebih

disukai oleh panelis daripada jus kacang hijau Santan, sehingga jus kacang hijau *FiberCreme* menjadi komposisi terbaik dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariningsih, S. (2020). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Prosiding Ppis*, 232.
- Chintyadew, A. A. (2021). Pengaruh Penambahan Fibercreme® Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensoris Serta Kadar Serat Pangan Beras Pra Tanak. *Agritech*, 388.
- Dihni, V. A. (2021, November 11). *Databooks*. Diambil Kembali Dari Databoks.Katadata.Co.Id:
<https://Databoks.Katadata.Co.Id/Datapublish/2021/11/11/Kacang-Hijau-Tanaman-Pangan-Dengan-Nilai-Ekspor-Terbesar-Pada-2020>
- Ika Pramedyawati, S. (2022, Oktober 14). *Kementerian Pertanian*. Diambil Kembali Dari Direktorat Jendral Tanaman Pangan:
<https://Tanamanpangan.Pertanian.Go.Id/Detail-Konten/Iptek/97>
- Krimerindo, P. L. (2017). *Fiber Crem*. Diambil Kembali Dari Fibercreme.Com:
<https://Fibercreme.Com/Resep-Sari-Kacang-Ijo-Tanpa-Santan/>
- Kristiandi, K. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (Citrus Nobilis Var. Microcarpa). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 168.
- Kurnia, B. (2019). Penentuan Konsentrasi Optimal Kacang Hijau Pada Pengembangan Formula Bubur Kacang Hijau (Vigna Radiata (L.) W) Instan. *Skripsi*.
- Makarim, F. R. (2022, Agustus 10). <https://Www.Halodoc.Com/>. Diambil Kembali Dari Halodoc:
<https://Www.Halodoc.Com/Artikel/Amankah-Menggunakan-Fibercreme-Untuk-Olahan-Makanan>
- Marsono, Y. (2020). Pengaruh Bubur Pisang Isomaltosa-Oligosakarida Dan Fibercreme Terhadap Kadar Glukosa Dan Lipida Darah Serta Profil Digesta Tikus Diabetes. *Agritech*, 191.
- Martadjaja, I. G. (2022). Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 71.
- Maryani, Y. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Kacang Hijau Pada Peningkatan Nilai Gizi Minuman Kesehatan Aren Jahe. *Integrasi Proses*, 20.
- Ngadiarti, I., & Muntikah. (2021). Uji Organoleptik, Analisis Kandungan Zat Gizi, Dan Skrining Fitokimia Minuman Campuran Daun Katuk (Saorpus Androgynus (L.)Merr), Daun Pepaya (Carica Papaya L.), Dan Kacang Hijau (Vigna Radiata L.) Sebagai Potensi Peningkat Produksi Asi. *Nutrisia*, 19.
- Put, R. G. (2020). 13formulasi Dan Karakteristik Bubur Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Instan Dengan Pemanis Sukrosa, Isomalto-Oligosakarida Dan Fibercreme. *Agritech*, 18.
- Rahayuni, T., Astina, & Fadly, D. (2021). Rasio Sukrosa Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Es Krim Cempedak (Artocarpus Integer). *Jurnal Gizi Prima(Prime Nutrition Journal)*, 102.
- Sarita, R. N., Fitriana, A. S., & Prabandar, R. (2021). Perbandingan Kadar Protein Pada Kacanghijaudan Sari Kacang Hijau Yang Diperjualbelikan Denganmetode Spektrofotometri Uv-Vis. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (Snppkm)*, 242.
- Setiani, B. E. (2021). Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Sebagai Bahan Penggumpal Alami Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Tahu Kacang Hijau (Vigna Radiata). *Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6.

- Sin, J. G. (2021). Uji Organoleptik Dan Kandungan Gizi Pada Susu Dengan Bahan Dasar Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*). *Nutriology Jurnal: Pangan, Gizi, Kesehatan*, 75.
- Utami, S. N. (2021, Juli 26). *Kompas.Com*. Diambil Kembali Dari [Kompas.Com/Skola: Https://Www.Kompas.Com/Skola/Read/2021/07/26/110000669/Kandungan-Kacang-Hijau-Dan-Manfaatnya](https://www.kompas.com/skola/read/2021/07/26/110000669/kandungan-kacang-hijau-dan-manfaatnya)
- Wardani, D. P. (2020). Penggunaan Fiber Creme Sebagai Pengganti Susu Pada Pembuatan Yoghurt Drink Dengan Penambahan Sari Jambu Biji (*Psidium Guajava*). *Jtb Vol. 9 No. 1*, 67.
- Wijayanti, H. (2020, 11). *Researchgate*. Diambil Kembali Dari [Researchgate.Net: Https://Www.Researchgate.Net/Publication/347535849_Pemberian_Ekstrak_Kacang_Hijau_Phaseolus_Radiatus_Terhadap_Peningkatan_Hemoglobin_Dan_Feritin_Pada_Wistar_Putih_Anemia](https://www.researchgate.net/publication/347535849_pemberian_ekstrak_kacang_hijau_phaseolus_radiatus_terhadap_peningkatan_hemoglobin_dan_feritin_pada_wistar_putih_anemia)