

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. *Manfaat Kacang Panjang*. (online) <http://rumahsehatrasy.com/kacang-panjang/> (diakses pada tanggal 1 Juni 2018).
- Bangun, A.P. 2005. *Menangkal Penyakit dengan Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Bartono, P.H. 2012. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Perja.
- Budian, D.A.T., Triani, I.G.A.L., dan Hartiati, A. 2016. *Pengaruh Frekuensi Pencelupan dan Lama Perebusan terhadap Kadar Logam Berat dan Mutu Sensoris Sawi Hijau (Brassica rapa l. Subsp. Perviridis Bayley)*. Jurnal: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Bali.
- Cahyono, B. 2003. *Teknik dan Strategi Budidaya Sawi Hijau*. Yogyakarta : Yayasan Pustaka Nusantara.
- Depkes RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swasta, Dit. Jen. Yanmedik.
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta : Depkes RI.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fajar. 2009. *Metode dan Pengumpulan Data Penelitian*. (online) : <http://:bangfajars.wordpress.com/2009/09/05/pengertian-tes/>. (diakses pada Mei 2018)
- Faller, A.L.K., and Fialho, E. 2009. *The Antioxidant Capacity and Polyphenol Content of Organic and Conventional Retail Vegetables After Domestic Cooking*. Food Research International 42: 210-215
- Hardinsyah, dan Briawan D. 1994. *Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan*. Bogor: Jurusan Gizi Sumber Daya Keluarga, Fakultas Pertanian IPB.
- Haris, R., dan Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit ITB.

- Hartono A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Jannah, M. 2013. *Partisipasi Anggota Kelompok Wanita Tani dalam Kegiatan Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan di Kota Bogor Provinsi Jawa Barat*. (online). Tesis, <https://eprints.uns.ac.id/16292/1/352861403201406491.pdf>. (diakses pada tanggal Mei 2018)
- Lalage, Zerlina. 2013. *Khasiat Selangit 101 Buah dan Sayur*. Klaten: Galmas Publisher.
- Mazzeo, T., Denis., Chiavaro, E., Visconti, A., Fogloano, V., Pellegrini, N. 2011. *Effect of Two Cooking Procedures on Phytochemical Compounds, Total Antioxidant Capacity and Colour of Selected Frozen Vegetables*. Food Chemistry 128: 627-633.
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara.
- Muchtar, R., Fudiesta, Y., Sukrido, dan Windaryanti, D. 2017. *Analisis Pengaruh Waktu Pemanasan terhadap Kadar Oksalat dalam Bayam Hijau (Amarantus hybridus) dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Jurnal; Fakultas MIPA. Universitas Jenderal Achmad Yani, Bandung.
- Mulyatiningsih, E. 2007. *Teknik-teknik Dasar Memasak*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Palupi, NS; Zakaria, FR; dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP, IPB.
- Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah, Berat Dapat Dimakan (BDD) dan Resep Makanan Siap Saji dan Jajanan. 2014. Kementerian Kesehatan RI.
- Rodrigues, M.L., Nimrichter, L., Oliveira, D.L., Frases, S., Miranda, K., Zaragoza, O., Nakouzi, A., Feldmesser, M. And Casadevall, A. 2007. Vesicular Polysaccharide Export In Cryptococcus Neoformans is A Eukaryotic Solution to the Problem of Fungal Trans-Cell Wall Transport. Eukaryot. Cell., 6:48-59.
- Satriawan, I.K., Dinanti, M.R.P., dan Triani, I.G.A.L. 2014. *Pengaruh Perlakuan Pencucian dan Perebusan terhadap Kadar Residu Insektisida Klorpirifos dan Karakteristik Kacang Panjang (Vigna sinensis)*. Jurnal: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Bali.

- Sediaoetama, A.D. 1996. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sediaoetama, A.D. 2008. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajahmada University Press.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Supariasa, IDN. 2016. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Syari, E. 2014. *Lemak* (online) Available at : <http://syarierpu.blogspot.com> (diakses pada tanggal 23 Mei 2018).
- Turkmen, N., Ferdasari, Y., Velioglu, S. 2005. *The Effect of Cooking Methods on Total Phenolics and Antioxidant Activity of Selected Green Vegetables*. Food Chemistry 93: 713-718.
- Utama. 2010. (online) Available at <http://staff.unud.ac.id/~madeutama/wpcontent/uploads/2010/10/penanganan-pasca-panen-buah-dan-sayuran-segar.pdf> (Diakses pada tanggal 24 Mei 2018).
- Widowati, H., Sulistiani, W.S., Sutanto, A. 2017. *Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kadar Logam Berat dan Kadar Gizi pada Kacang Panjang*. Jurnal : FKIP Universitas Muhammadiyah Metro
- Yovendi, E. 2011. *Pola Perubahan Kandungan Vitamin C, Aktivitas Antioksidan, Kadar Air, Tekstur dan Warna Pada Sawi Hijau (Brassica rapa var.parachinensis L.)* Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang