

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., dan Agustia, F. C. 2013. Formulasi dan Karakterisasi *Cake* Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Soedirman.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Biskuit SNI 2973:2011*. Standart Nasional Indonesia, Jakarta.
- Cahyadi W. 2007. *Kedelai khasiat dan teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyono, B. 2007. *Kedelai Teknik, Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Aneka Ilmu, Semarang.
- Cahyadi dan Wisnu. 2009. *Kedelai dan Teknologi*. Bumi Askara. Jakarta.
- Claudia, J. N dan S.B. Widjanarko. 2016. Studi Daya Cerna (In Vitro) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Tepung Jagung Germinasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 4(1): 391 –399.
- Dewi W., E. A. 2006, *Prospek Usaha Dalam Pembuatan Kue Kering dari Biji Sorghum*. Universitas Negeri Semarang
- Estiasih, T. 2005. *Kimia, Teknologi, Dan Aplikasi Polisakarida*. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fatimah, P. S, Nasution, E., dan Aritonang, E. Y. 2014. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri jilid I. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan*. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fajarningsih, H. 2013. *Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (Solamum tuberosum L.) terhadap kualitas cookies*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- Flora, S. J. S. 2009. Structural. *Chemical And Biological Aspects Of Antioxidans For Strategies Against Metal And Metalloid Exposure*. *Oxid Med Cell Longev* 2 (4) : 191-206.
- Gusfar, H. 2009. *Sifat Fisiko Kimia Dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (Maranta Arundinacea L) Termodifikasi*. Institut Pertanian Bogor.

- Hanani, E, 2005, Hanani, E, A. Mun'im, R. Sekarini, Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons Callyspongia SP Dari Kepulauan Seribu, Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol II, No 3 (2005). Page 127-133.
- Ito C, Oki T, Yoshida T, Nanba F, Yamada K, and Toda T. 2013. Characterisation of proanthocyanindins from black soybean: Isolation and characterization of proanthocyanidin oligomers from black soybean seed coats. *Food Chem*, 141:2507-251.
- Kumalaningsih Sri. 2006. *Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kharisma, M. 2013. *Perbandingan Protein Pada Kue Kering Yang Disubstitusi Dengan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Sains Dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga, Salatiga.
- Mandal S, Dahuja A, Kar A, and Santha IM. 2014. In vitro kinetics of soybean lipoxygenase with combinatorial fatty substrates and its functional significance in off flavor development. *Food Chem*, 146:394-403.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, And Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing, Cambridge. 2001. *Biscuit, Cracker, And Cookies Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Mervina, Kusharto, C. M. Dan Marliyanti, S. A. 2012. Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lete Dumbo (*Clarias Garieus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurusan Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1) : 9-16.
- Molyneux, P., 2004, The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, *Songklanakarin J. Sci. Technol.* , 26(2), 211-219.
- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo dan Soesatyo, M.H.N.E. (2011). The effect of black soybeans tempe and it's ethanol extract on lymphocyte proliferation and IgA secretion in *Salmonella typhimurium* induced rat. *African Journal of Food Science* 5(14): 775-779.
- Nurrahman. 2012. *Potensi Tempe Kedelai Hitam Dalam Meningkatkan Kadar Iga Sekretori Dan Proliferasi Limfosit In Vivo*. Disertasi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo dan Soesatyo, M.H.N.E. 2012. Pertumbuhan jamur, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan tempe kedelai hitam yang diproduksi dengan berbagai jenis inokulum. *Agritech* 32(1): 60-65.
- Nurrahman, M. Astuti, Suparmo dan M.H.N.E. Soesatyo. 2012. Peran Tempe Kedelai Hitam Dalam Meningkatkan Aktivitas Enzim Antioksidan Dan Daya Tahan Limfosit Terhadap Hidrogen Peroksida In Vivo. Seminar Hasil-Hasil Penelitian UNIMUS, Semarang.

- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi Dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam Dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3): 89-93.
- Paula Kartika Dewi. 2006. *Pengaruh Lama Fermentasi Dan Suhu Pengeringan Terhadap Jumlah Asam Amino Lisin Dan Karakter Fisiko Kimia Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, Semarang.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*. Volume 19. No. 2.
- Pratiwi, D., Swamilaksita, P. D. Dan Fadhilla R. 2016. *Potensi Cookies Berbahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L Poir), Tempe, dan Isolat Soy Protein sebagai Snack PMT-AS*. Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Rahayu, W. 2001. Penuntunan Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Rimbach, G., Saadatmandi, C.B., Frank, J., Fuchs, D., Wenzel, U., Daniel, H., Hall, W.L. dan Weinberg, P.D. (2008). Dietary isoflavones in the prevention of cardiovascular disease-A molecular prespective. *Food and Chemical Toxicology* 46: 1308-1319.
- Riskiani, D., Ishartani, D. dan Rachmawati D. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 No. 1.
- Rudini, B. 2013. Kadar Protein, Serat, Triptofan dan Mutu Organoleptik Kudapan Ekstrusi Jagung dengan Substitusi Kedelai. Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sarabhai S, Indrani D, Vijaykrishnaraj M, Milind, Kumar VA, Prabhasankar P. 2015. *J Food Sci and Tech*, 52:3763-3772.
- Sarastani, Dewi; Suwarna T. Soekarto; Tien R. Muchtadi; Dedi Fardiaz dan Anton Apriyanto., (2002), Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung., *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XIII. No. 2. 149-156.
- Stodolak, B dan S.J. Anna. (2008). The Influence Of Tempeh Fermentation And Conventional Cooking On Anti-Nutrient Level And Protein Bioavailability (In Vitro Test) Of Grass-Pea Seeds. *J.Sci. Food and Agric.*, 88(13).
- Sudarnadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty .
- Sukamto. 2006. *Perbaikan Tekstur Dan Sifat Organoleptik Roti Yang Dibuat Dari Bahan Baku Tepung Jagung Dimodifikasi Oleh Gum Xanthan*. Skripsi. Universitas Widyagama Malang, Malang.
- Suprapti, L. 2005. *Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit kanisius, Yogyakarta.
- Sumardjo, D., 2009, *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksata*, EGC, Jakarta, hal. 421-423.

- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Libang Pertanian* Vol 28 No. 2.
- Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisik, Kimia. *Jurnal Teknologi Pangan* (2): 4.
- Syarbini H. M. 2013. *Refensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, Dan Pandusn Menjadi Bakerpreneur*. A-Z Bakery, Solo.
- Vattem DA, Shetty K. 2006. Biochemical Markers for Antioksidan Functionality. Di dalam: Shetty K, Paliyath G, Pometto AL, Levin RE, editor. *Functional Foods and Biotechnology*. Boca Raton: CRC Press. hlm 229-251.
- Visita, B.F dan putri, W.D.R. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (Rosa damascene mill) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Cookies *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2 No 1: 39-46.
- Wikanta T, Januar HI, Nursid M. 2005. Uji aktivitas antioksidan, toksisitas dan sitotoksitas ekstrak alga merah *Rhodymenia palmata*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 11(4):41-49.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Widjayanti. 2005. *Kajian Pengembangan Produk Biskuit Untuk Balita di PT.Sanghiang Perkasa Jakarta*. Laporan magang. Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. *A Comparative Study On Phenolic Profiles And Antioxidant Activity Of Legumes As Affected By Extraction Solvens*. *Journal Of Food Science*. Vol 72 (2):59-66.
- Zulfa, N. I. 2013. *Nilai Cerna Protein In Vitro dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Ubi Jalar Kuning dan Pati Garut*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.