

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianus, E.N. 2013. *Pengaruh Penambahan Susu Full Cream terhadap Mutu Soygurt* [Artikel Ilmiah]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Allen, R., Marvin, W., dan Krishnamurthy, R. 1982. *Bailey's Industrial Oil and Fat Fourth Edition*. John Wiley and Sons, New York.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- AOAC., 1984. *Official Method of Analysis 10th Edition*. Association of Official Analytical Chemistry International, Geithersburg.
- AOAC., 1993. *Official Method of Analysis 16th Edition*. Association of Official Analytical Chemistry International, Geithersburg.
- AOAC. 2005. "*Official Method of Analysis of AOAC*". AOAC Inc: Arlington, Virginia.
- Agustini, T.W., Susana E.R., Bambang A.W., dan Johannes H. 2011. Pemanfaatan Cangkang Kerang Simping (*Amusium pleuronectes*) sebagai Sumber Kalsium pada Produk Ekstrudat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, Vol XIV(2): 123-131.
- Asropah. 2018. *Pengaruh Lama Perkecambahan Terhadap Rendemen, Kadar Antosianin, Vitamin E dan Aktivitas Antioksidan Kecambah Kedelai Hitam* [Artikel Ilmiah]. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Astuti, Herawati, D., dan Arif, D.W. 2012. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. Dalam *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* Vol. 1(2):14-19.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. "*SNI Yoghurt (SNI 2981 : 2009)*". Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Blagden, T. D., dan Gilliland, S. E. (2005). Reduction of levels of volatile components associated with the "beany" flavor in soymilk by *Lactobacilli and Streptococci*. *Journal of Food Science*, 70(3), M186–M189.
- Bredbenner, C.B., Maurer, J., Wheatley, V., Cottone, E., dan Clancy, M. 2007. Observed Food Savety Behavior of Young Adults. *British Food Journal* Vol. 109(7): 2000-2020.
- Cahyadi, W. 2007. *Khasiat dan Teknologi Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chotimah, S. C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Yoghurt. *J. Ilmu Peternakan* 4 (2) : 47-52.
- Dajanta, K., Janpum, P. dan Leksing, W. 2013. Antioxidant Capacities, Total Phenolics and Flavonoids in Black and Yellow Soybeans Fermented by *Bacillus subtilis*: A Comparative

Study of Thai Fermented Soybeans (thuaniao). *International Food Research Journal*. Vol. 20 (6): 3125-3132.

Departemen Kesehatan RI. (2008). *Sistem Kewaspadaan Dini (SKD) KLB-Gizi Buruk*. Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Jakarta.

Dewan Standardisasi Nasional. 1995. “*SNI Susu Kedelai (SNI 01-3830-1995)*”. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Edam, Mariati. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol 8 (2): 83 – 90.

Fauzi, Rizal. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Galaktosa dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Sifat Kimia dan Fisik Yoghurt* [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.

Fawwaz, M., Muliadi, D. S. dan Muflihunna, A. 2017. Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Terhidrolisis sebagai Sumber Flavonoid Total. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* Vol. 1, No, 1: 194 – 198.

Ferreira, T. A dan Areas, J. A.G. 2010. Calcium Bioavailability of Raw Extruded Amaranth Grains. *Cienc. Tecnol. Aliment., Campinas*, 30 (2): 532 – 538.

Flora, S. J. S. 2009. Structural, Chemical dan Biological Aspects of Antioxidants for Strategies Against Metal dan Metalloid Exposure. *Oxid Med Cell Longev* 2 (4): 191 – 206.

Gropper dan Sareen, S. 2005. *Avance Nutrition and Human Metabolism Fourt Edition*. Wordworth Cengage Learning, Canada.

Jha, H.C., S. Kiriakidis, M. Hoppe, and H. Egge. 1997. Antioxidative Constituents of Tempe. Dalam. Sudarmadji *et al.* (eds.). 1997. *Reinventing the Hidden Miracle of Tempe*. Proceeding International Tempe Symposium, Bali. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.

Habibah, A. dan Dharmanto, R. 2016. Fortifikasi Berbagai Jenis Tepung Cangkang Kerang pada Proses Pembuatan Roti Tawar. *Jural Peng. & Biotek Hasil Perikanan* Vol.5(2): 23-33.

Hajirostamloo, B. 2009. *Comparison of Nutritional and Chemical Parameters of Soymilk and Cow milk*. *World Academy of Science*. Engineering and Technology Page: 33.

Hartoyo T. 2005. *Sari Kedelai dan Aplikasi Olahannya*. Buletin Trubus Agrisarana. Trubus Agrisana, Jakarta.

<https://www.dietitians.ca/Factsheet-Food-Sources-of-Vitamin-D.pdf.aspx> Diakses pada tanggal 6 November 2018

Jaso, P. A. G. Sitorus. 2009, *Pemanfaatan Pemberian Tepung Cangkang Telur Ayam Ras dalam Ransum Terhadap Performasi Bururng Puyuh (Cortunix – cortunix japonica) Umur 0-42 Hari*. Artikel Ilmiah. Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Kho, H., Prasad, N., Kong, K., Jiang, Y., dan Amin, I. 2011. *Carotenoids and their isomers: Color Pigments in Fruits and Vegetables*. *Molecules*: 1710 – 1738.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. ebook Pangan.
- Kumalaningsih, S. 2007. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Lekahena, V., Didah N.F., Rizal S., dan R. Peranginangin. 2014. Karakterisasi Formula Nanokalsium hasil Ekstraksi Tulang Ikan Nila Menggunakan Larutan Asam dan Basa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 25 (1): 9-17.
- Linder MC. 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian secara Klinis*. UI Press, Jakarta.
- Mahardika, T. H., Dewi, E. N., dan Amalia, Ulfah. 2017. Pengaruh Penabahan Tepung Cangkang Rajungan dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium. *Jurnal Perikanan dan Bioteknologi* Vol.6 (3): 2442 – 4145.
- Mahreni, Sulistyowati, E., Sampe, S., dan Chandra, W. 2012. Pembuatan Hidroksi Apatit dari Kulit Telur. Di dalam: *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*. Yogyakarta.
- Masuda, Y. 2005. Hen's Egg Shell Calcium. *Nutrition Journal* 15 (1): 95 – 100.
- Miller, A.L. 1996. Antioxidant Flavonoid: Structure, Function and Clinical Usage. *Alt Med Review.*, Vol. 1 (2): 103-111.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Mueller. Soy intake and risk of type 2 diabetes mellitus in Chinese Singaporeans: Soy intake and risk of type 2 diabetes. 2012. *European Journal of Nutrition* Vol. 51(8):1022-1040.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Pangan*, 4(3): 89-93.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2014 tentang Puskesmas*. 2014. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Pratiwi, S.F., Aminah, S. dan Nurhidajah. 2013. Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam Berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol 04 No.8: 1216 – 1223.
- Rachmawati, W. A dan Nisa, F. C. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No.3: 1050-1061.
- Rahayu, W.P. dan Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. IPB Press. Bogor.

- Rehman, S., Nawaz, H., Ahmad, M. M., Hussain, S., and Murtaza, A. d. (2007). Physico-chemical and Sensory Evaluation of Ready to Drink Soy-Cow Milk Blend. *Pakistan Nutrition*, Page :283-285.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*; Andalas Univesity Press. Padang.
- Setyaningsih, E., Apriyantono, A., dan Maya. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sudiarta, I.W. 2011. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Indigenous dari Kecap Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) Selama Fermentasi* (tesis). Universitas Udayana. Bali.
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. p 31- 32.
- Suryana, I.G. 2013. *Pengaruh Penambahan Jenis Susu terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Kedelai* [Artikel Ilmiah]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syadeto, H.S., Sumardianto, Purnamayati, L. 2017. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Serta Mutu Cookies. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. Vol 3 No.1: 1183 – 1189.
- Tamrin. 2012. Perubahan Aktivitas Antioksidan Kakao pada Pengeringan Vakum. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Haluoleo, Kendari.
- Tamime, A.Y. dan Robinson, R.K. 1985. *Yoghurt: Science and Technology*. Pergamon Press. New York.
- USDA. 2013. *Nutrient Data for 16252, Silk Plain Soy Yoghurt, USDA National Nutrient for Standar Reference Release*. Agricultural Research Service, Departmene of Agriculture. United States, Washington DC.
- USDA. 2013. *Nutrient Data for 01230, Milk, Buttermilk, Fluid, Whole, USDA National Nutrient for Standar Reference Release*. Agricultural Research Service, Departmene of Agriculture. United States, Washington DC.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Xu, B.J. and S.K.S. Chang. 2007. A Comparative study on phenolic profils and antioxidant of legums as affected by extraction solvents. *J. Food Sci.*, 72 (2):159-166.

- Yildzi F. 2010. *Development and Manufacture Yoghurt and Other Functional Dairy Products*. CRC Press, Taylor and Francis Group, Broken Sound Parkway, Broca Roton FL, New York.
- Yonata. 2017. *Kadar Kalsium dan Karakteristik Fisik Tepung Cangkang Telur Unggas dengan Perendaman Berbagai Pelarut* [Jurnal Ilmiah]. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Yusmarini dan Efendi R. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104 -110.
- Yusmarini, Adnan, M., dan Hadiwiyoto, S. 1998. Perubahan Oligosakarida pada Susu Kedelai dalam Proses Pembuatan Yoghurt. *Berkala Penelitian Pasca Sarjana (BPPS)*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

