

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. The Definition of Dietary Fiber. *Cereal Foods Word*, 46 (3) : 112-129
- Adawyah, R. 2014. *Pegolahan dan Pengawetan Ikan*. Sinar Grafika Offset. Jakarta
- Adie, M. dan Krisnawati, A. 2007. *Biologi Tanaman Kedelai*. Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian, Malang.
- Afrianti, L. H. 2004. Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan. E. book <http://www.pikiran-rakyat.com>.diakses 03 Maret 2020.
- Amelia,V., Bery K dan Djaeni. 2013. Pengaruh Kondisi Operasi Pada Proses Pengeringan Karagenan Dengan Foam. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol 2 No. 4. 8-18.
- Amrin, T. 2000 *Susu kedelai*. Niaga Swadaya. Jakarta
- Aminah, S dan Hersoelityorini, W. 2012. Karakteristik Fisik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching. *Seminar Hasil-hasil Penelitian*, 1 (1) : 209-217
- Aminah, S dan Meikawati, W. 2015. The Enrichment of Calcium with Duck Eggshell and Sensory Characteristic on Product Based on Corn Sprout Flour and Soybean Sprout Flour. Didalam : *Proccedings Internasional Seminar on Education and Technologi*. Universitas Muhamadiyah Semarang. hlm 77-83
- Andarwulan, N. dan Hariyadi, P. 2004. *Perubahan mutu Fisik Kimia mikrobiologi produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan produk pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (SelfLife)*. Pusat Studi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Andreas, L.K., M. Astawan, 2008. Khasiat warna-warni makanan. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Anggraini, D. 2006. *Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Total Pektin dan Aktivitas Oksidan Serat Pangan dari Cincau Pohon (Premna oblongifolia Merr)*. (Skripsi). Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- AOAC (*Association of Official Agricultural Chemist*). 2005. Official Methods of Analysis. 18th ed. AOAC International. USA
- Artha, N. 2001. Isolasi dan Karakteristik Sifat Fungsional Komponen Pembentuk Gel Cincau Hijau (*Cyclea Barbata L Miers*). (Disertasi). Institut Pertanian Bogor.
- Ardiansyah, M. 2008. Kualitas Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Kombinasi Susu Sapi dari Ubi jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). (Skripsi). Universitas Hassanuddin Makassar.
- Astuti, Susi. 2008. Isoflavon Kedelai dan Potensinya sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol. 07. No.1 26-33
- Astawan, M. 2003 Mari Rame-Rame Makan Tauge. Gizi.net.

- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Bachtiar, R. 2011. *Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (Phoenix Dactylifera)*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI Minuman Serbuk (SNI No.4320:1996). Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Farida, Y. dan Vanoria, I. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata Miers*), Cincau Hitam (*Mesona palustris B.*) dan Cincau Perdu (*Premna parasitica Blume*) dengan Metode Peredaman Radikal Bebas DPPH. Didalam : *Proccedings of Seminar Nasional Pengembangan Pemanfaatan Bahan Alam Indonesia*.
- Goula, A. M. and K. G. Adamopoulos. 2008. Effect Of maltodextrin addition during *spray drying* of tomato pulp in dehumidified air: II. powder properties. *Drying Technology* 26:726–737.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati dan D. Suherman. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) Terhadap Kualiatas Fisik Dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 11 (1) : 39-47.
- Hermansyah, R., Wignyanto, dan Mulyadi, A.F. 2012. Pembuatan tepung pewarna alami dari limbah pengolahan daging rujungan (Kajuaian konsentrasi Dekstrin, Suhu pengeringan dan Analisis biaya produksi). *Jurnal Industri* Vol.1 No.1:40-49
- Hernani, T. M. dan Winarti, C. (2005) “Teknologi pemanfaatan tanaman obat untuk bahan baku industri biofarmaka,” *Laporan akhir kegiatan penelitian. Balai Besar Penelitian dan pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor*.
- Hui, Y. H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol IV. Jhon Willey and Son, inc. New York
- Huang, X., Cai. W dan Xu. B.2014. *Kinetic changes of nutrient and antioxidant capacities of germinated soybean (Glycine max L) and Mungbean (Vigna rodiata L) with germination time*. *Ood Chemistry*.143: 268-276.
- Intan, A. 2007. Pembuatan serbuk instan secang, tinjauan proporsi putih telur dan maltodekstrin terhadap sifat fisiko-organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.5(2):61-71.
- Jati, G.itP. 2007. *Kajian Teknologi Argoindustri Maltodekstrin Di Kabupaten Bogor*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Penerbit : IPB, Bogor.
- Jooyandeh, H. 2011. Soy Products as Healthy and Functional foods. *Middle-East Journal of Scientific Research*.

- Joseph, G. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jufri, Mahdi dkk, 2006. Studi kemampuan pati Biji durian sebagai bahan pengikat dalam ketoprofen secara granulasi basah. *Jurnal ilmu kefarmasian* . Vol 3. No.2. agustus 200678-86 ISSN: 1693-9883
- Khotimah, K. 2006. Pembuatan Susu Bubuk dengan Foam Mat Drying : Kajian Pengaruh Bahan Penstabil terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Jurnal Protein*. Vol 13.No 1 :44-51.
- Kiatponglarp, W. 2007. *Production of Enzyme Resistant Starch from Cassava Starch*. Suranaree University of Technology.
- Koswara, S. 2008. Pembuatan Cincau Bubuk. Diakses pada 20 Agustus 2019. Tersedia pada: http://www.ebookpangan.com/artikel/pembuatan_cincau.
- Krisnawati, Ayda. 2017. "Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional". *Iptek Tanaman Pangan*, 12 (1) : 57–65.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami- Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Kurnia, A. 2016. *Rancang bangun alat pengering tipe tray (Tinjauan waktu pengeringan terhadap jumlah energi untuk menurunkan kadar air chip ubi jalar kuning)*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat makanan dan peranannya. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1 (2) : 45-54
- Meilgaard, Morten C., Civille, Gail V., Carr, B Thomas. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*, 4rd edition, Chapters 2 and 6. CRC LLC. Boca Raton, Florida.
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bandung:Alfabeta.
- Muliyanti, K. 2017. *Foam - Mat Drying : Teknologi Pengering Busa*. BPTP Balitbangtan Jambi
- Maryanto. 2007. *Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar*. Surakarta:Universitas Sebelas Maret
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2) : 286-290.**
- Nurdin, U.S, A.S, Suharyono dan Rizal, S. 2008. Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 13(1) : 4-9.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai

- Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3) : 89-93.
- Pramitasari, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale rosc.) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensori dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pertiwi, F.S, Aminah, S dan Nurhidajah. 2013. *Aktivitas Antioksidan Karakteristik Kimia dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam (Glycine Soja) Berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan*. (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Permanasari, D. A. 2015. *Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Cincau Hijau (Cyclea barbata Miers) Sebagai Penghambat Pembentukan Biofilm Bakteri Salmonella typhi*.
- Piliang, W. G. dan S. Djojosoebagio. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Pitojo, Zumiayati dan Setio. 2005. *Cara Pembuatan Cincau dan Variasi Olahannya*. PT. Argo Media Pustaka. Tangerang.
- Pramitasari, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensori dan Aktivitas Antioksidan*. (Skripsi). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Pasundan Bandung.
- Pudyatanti, Yenis (2004) *Perubahan Kadar Protein dan Vitamin C Pada Daun Cincau Hitam (Mesona Palustris BI) dan Daun Cincau Hijau (Cyclea Barbata Miers) Setelah Mengalami Pengolahan*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Purnobasuki, H. 2011. *Perkecambahan*. Grafindo. Jakarta
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Reddy, R. S., C. T. Ramachandra, S. Hiregoudar, U. Nidoni, J. Ram, and M. Kammar. 2014. Influence of processing conditions on functional and reconstitution properties of milk powder made from Osmanabadi goat milk by spray drying. *Small Ruminant Research* 119:130-137.
- Rengga, P dan Handayani, A. 2004. *Serbuk instan manis daun pepaya sebagai upaya mempelancar air susu ibu*. Fakultas Teknik Kimia. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rosita, D., Aminah, S dan Suyanto, A. 2019. *Karakteristik Fisik Kimia dan Mutu Sennsori Susu Bubuk Kecambah Kedelai Instan Berdasarkan Variasi Penambahan Maltodekstrin*. (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan Dietary Fiber dan Manfaatnya Bagi Kesetan*, 23

(75) : 35-40.

- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan alami dan sintetik*. Universitas Adalas Padang.
- Selby, A. 2005. *Makanan Berkhasiat*. Erlangga. Jakarta
- Shah, S. A. 2011. Effects of sprouting time on biochemical and nutritional qualities of Mungbean varieties. *African Journal of Agricultural Research*, 6(22): 5091–5098.
- Silvia, D., Keza K., STefanny A. Vanessa A., dan Yunita S. 2016. Pengumpulan Data Base Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology*. Vol. 1. No.2 181-198
- Sureda, A., Tejada, S., del Mar Bibiloni, M., Antoni Tur, J., & Pons, A. (2014). Polyphenols: well beyond the antioxidant capacity : polyphenol supplementation and exercise-induced oxidative stress and inflammation. *Current pharmaceutical biotechnology*, 15(4), 373-379.
- Suhirman, S., dan Winarti, C. 2010. Prospek dan fungsi tanaman obat sebagai imunomodulator. *Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik*, 2(1) : 121-131
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Prakasa. Jakarta.
- Suzihaque, M. U. H., A. Norafiqah, and A. R. Norekanadirah. 2015b . Fruit-milk powder : A review of spray drying technology. *Advanced Materials Research* 113:328-333.
- Tiara, 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Cincau Rambat terhadap Kadar Serat, Viskositas, Total Koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai Organoleptik Susu Fermentasi*. (Skripsi). Universitas Andalas Padang.
- Tongkeallo, C dan Widyaningsih, TD. 2014. Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku Penambahan Serbuk Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1) : 65-77
- Tranggono. 2011. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Gajah Mada. Yogyakarta
- Wachid, M. 2006. Optimalisasi Zat Gizi pada Proses Perkecambahan Pembuatan Taoge: Kajian Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Gamma*.
- Widaronia Z, Suprihartini C, Ulillalbab A, Anggraeni E. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers) Terhadap Overrun dan Daya Terima Es Krim. *Akademi Gizi Karya Husada*. Kediri. Vol 11. No.1 27-35.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta
- Widodo IF, Priyanto G, Hermanto. 2015. Karakteristik bubuk daun jeruk purut (*Cytrus hystrix* DC) dengan metode foam-mat drying. Di dalam: Widodo IF,

editor. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*; 2015 Okt 08-09; Palembang, Indonesia. Palembang (ID): Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. hlm: 1-13.

- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah*. Universitas Jendral Soedirman.
- Winarsi, H. 2017. *Susu Kecambah Kedelai. Teknologi Pembuatan Kandungan Gizi dan Senyawa Bioaktif*. Universitas Jendral Soedirman.
- Winarti, S., Eni harmayani., Yudi P dan Yustisius M. 2013. Pengaruh Foaming Pada Pengeringan Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Prebiotik Effect of Foaming in Drying of Lesser Yam Inulin (*Dioscorea esculenta*) on The Physicochemical Characteristics and Prebiotics Activities. Vol 33. No.4 122-130
- Yulianto, RR dan Widyaningsih, DT. 2013. Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hijau Hitam (*Mesona Palustris*) Jahe (*Zingber Officinale*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*). Jurnal Pangan Agroindustri, 1 (1) : 65-77
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. dan Utomo, J. S. 2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. Buletin Palawija. 16 (2) : 84-93
- Yuwono, S.S dan Sutant, T.1998. *Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang
- Xu, B.J. dan S.K.S. Chang. 2007. A Comparative Study On Phenolic Profils And Antioxidant Of Le gums As Affected By Extraction Solvents. J. Food Sci, 72 (2): 159-166.