

## DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M. dan Krisnawati, A. (2007). *Biologi Tanaman Kedelai*. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang. hal. 45–73.
- Adriyan dan S. Aminah. (2012). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Campuran Berbagai Konsentrasi Sari Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(6): 9-16.
- Afrianti, L. H. (2004). Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan. E. book <http://www.pikiran-rakyat.com>. diakses 03 Maret 2020.
- Allismawita. (2011). Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Aminah, S dan Hersoelistyorini, W. (2012). “Karakteristik Fisik, Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching”. Seminar Hasil-hasil Penelitian, 209-217.
- Amrin, T. (2000). *Susu kedelai*. Niaga Swadaya.
- 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. 54 hlm.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International. Official 18th (February)*, hal. 20877–2417.
- Arini, D. M. (2019) Uji Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Es Krim Cincau Hijau (*Cyclocarya barbata Miers*): *Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.*
- Ariyanti, E., Tirono., Barizi, A. (2010). Otomatisasi pengukuran koefisien viskositas zat cair menggunakan gelombang ultrasonik. *skripsi*, 2(2): 183–192.
- Astawan, M dan Azmi, K. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition and Food*, 11(1): 105–112.
- Astria dan Fanny. (2014). Rancang Bangun Alat Ukur pH dan Suhu Berbasis Short Message Service (SMS). *Jurnal Matrik*, 1(1): 48-55.
- Astuti, S. (2008). “Isoflavon Kedelai Dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas”. 13(2), hal. 126–136.
- Astuti, S. D. dan Agustia, F. C. (2014) “Formulasi dan karakterisasi minuman jeli fungsional sumber serat pangan dan vitamin C dari kappa karagenan, konjak glukomanan, dan ekstrak asam jawa,” *Purwokerto: Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Soedirman Purwokerto.*
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI Yoghurt (SNI 01-2981-2009)*. Dewan Standar Indonesia : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI 3144:2009 Tempe Kedele*. BSN. Jakarta.

- Bokemeyer, C. (2008) "Fluorouracil, leucovorin, and oxaliplatin with and without cetuximab in the first-line treatment of metastatic colorectal cancer," *J Clin Oncol*.
- Budiastuti. (2012). Produksi "*Yoghurt Graviola*" sebagai Makanan Fungsional Sejalan dengan Pengembangan Potensi Pertanian di Kabupaten Karanganyar. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Ciptasari, R. (2018). Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Susu Bubuk Kedelai Hitam Berdasarkan Konsentrasi *Tween* 80. Skripsi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Demirel, Z., Yilmaz-Koz, F., Karabay-Yavasoglu, U., Ozdemir, G., and Sukatar, A. (2009). Antimicrobial and Antioxidant Activity of Brown Algae from the Aegean Sea. *J. Serb. Chem. Soc.* 74 (6) ; 619–628
- Djurdjevic-Denin, J., Macej, O. dan Jovanovic, S. (2002). *Viscosity of set-style yogurt as influenced by heat treatment of milk and added demineralized whey powder. Journal of Agricultural Sciences*. Belgrade, 47(1), hal. 45–56.
- El-Abbassy, M. Z. & Sitohy. (1993). Metabolic Interaction between *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus* in Single and Mixed Starter Yoghurt . *Food/Nahrung*. 37(1), 53-58.
- Erlita, R. (2002). Suplementasi Tepung Kedelai Lemak Penuh (Full Fat Soy Flour) Hasil Pengeringan Silinder pada Formula Roti Manis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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," *Seminar Nasional Pengembangan Pemanfaatan Bahan Alam Indonesia*.
- Hardoko., Tajuddin, K. J., Halim, Y. (2019) "Substitusi Agar-Agar dalam Pembuatan Jelly Drink Cincau Hijau (*Cyclea barbata*) untuk Menurunkan Sineresis," *FAST-Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(2), hal. 45–56.
- Harjiyanti, P.M. (2013). Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2), hal. 104–109.
- 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.
- Ismanto, D.S., Novelina., Fauziah, A. (2016). "Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*, M) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Crackers yang Dihasilkan". Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N, dan Abduh, S.B.M. (2014). Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan

- Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 7-11.
- Joseph, G. (2002). Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, S. (2008). Pembuatan Cincau Bubuk. Diakses pada 20 Agustus 2019. Tersedia pada: [http://www.ebookpangan.com/artikel/pembuatan\\_cincau](http://www.ebookpangan.com/artikel/pembuatan_cincau).
- Krisnawati, Ayda. (2017). “Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional”. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), hal. 57–65.
- Kusharto, C.M. (2006). Serat Makanan dan Peranannya. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45–54.
- Legowo, A.M. dan Kusrahayu, M.S. (2009). Ilmu dan Teknologi Susu. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lestari, M.S. (2018). “Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) sebagai Bahan Dasar Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)”. (Skripsi). Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Liu, K. (2004). Soybeans as Functional Foods and Ingredients. AOCS Publishing, USA.
- Malo, E. (2017). Uji Potensi Antioksidan dan Kesukaan Panelis terhadap Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus Britton dan Rose*). hal. 200.
- Meikawati, W dan Aminah, S. (2015). *The Enrichment of Calcium with Duck Eggshell and Sensory Characteristic on Product Based on Corn Sprout Flour and Soybean Sprout Flour*. Prosiding Seminar Nasional & Internasional, hal. 77–83.
- 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
- Nizori, A., U. Suwita., Surhaini., Mursalin., Melisa., T. C. Sunarti. dan E. Warsiki. (2013). Pembuatan Soyghurt Sinbiotik sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 18(1). 228-33.
- Nuraini, A., Ibrahim dan L. Rianingsih. (2014). Pengaruh Konsentrasi Sumber Karbohidrat dari Nasi dan Gula yang Berbeda terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah. *Jurnal Saintek Perikanan*, 10(1): 19-25.
- Nurdin, S. U. dan Suharyono, A. S. (2008). Fermentabilitas Komponen Pembentuk Gel Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr.*) *in Vitro*. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*, 2-3 Agustus 2008.
- Otemusu, A. (2016). Pengaruh Perbandingan Volume Susu Kedelai dan Susu Jagung pada Pembuatan *Soy Corn* Yoghurt Terhadap Tingkat Kesukaan

- Konsumen. Skripsi Pendidikan Biologi, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Permanasari, D.A. (2015). Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata Miers*) sebagai Penghambat Pembentuk Biofilm Bakteri *Salmonella typhi*, hal.35–43.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosebagio. (2002). *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Pitojo, Zumiati dan Setio. (2005). Cara Pembuatan Cincau dan Variasi Olahannya. PT. Agro Media Pustaka. Tangerang.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. (2001). *Antioxidant in Food*. CRC Press Cambridge. England.
- Pramitasari, D. (2010). *Penambahan Ekstrak Jahe (Zinger officinale rose.) 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.
- Prasojo, C. A. Imam Thohari dan Purwadi. (2011). Karakteristik es krim yoghurt menggunakan substitusi Carboxymethyl Cellulose (CMC) dengan ekstrak daun cincau hijau (*Premna Oblongifolia Merr.*). Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Purbasari, A., Pramono, Y.B. dan Muhammad, B. (2014). Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 174–177.
- Purnobasuki, H. (2011). *Perkecambahan*. Jakarta: Grafindo.
- Purwanto, Trianisa. Nurohmi, Susi. Rahadiyanti, Ayu. Naufalina, Mira Dian. (2018). Analisa Daya Terima Yoghurt Sari Kedelai (*Soyghurt*) dengan Penambahan Jus Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Darussalam Nutrition Jurnal*. 2(1):39-47.
- Rahayu, W.P. (1998). Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rahmawati, Arinda Karina. (2009). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia. Merr*) untuk Pembuatan *Edible Film*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Roberfroid, M. B. (2002). *Functional Foods Concepts and It's Application to Prebiotics*. *Digest Liver Dis* 2002; 349 (Suppl. 2) : 8105-8110.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya, 7(5): 35-40.
- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun. *E.Jurnal Widya Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1) :46-52.

- 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.
- 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.
- SNI 01-2346. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standar Nasional.
- SNI 01-2891. (2009). Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta : Pusat Standar Industri. Departemen Industri.
- Sudarmadji, S. dan Haryono, B.S. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Syainah, E. S. Novita dan R. Yanti. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Tiara, (2016). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Cincau Hijau Rambut terhadap Kadar Serat, Viskositas, Total Koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai Organoleptik Susu Fermentasi.(Skripsi). Universitas Andalas, Padang.
- Wachid, M. (2006). Optimalisasi Zat Gizi pada Proses Perkecambah Pembuatan Taoge: Kajian Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Gamma*, 1(2).
- Wahyudi, M. (2006). Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(12), hal. 12–16.
- Wea, A.S.Y., Widodo, R. dan Pratomo, Y.A. (2014). Evaluasi kualitas produk susu kecambah kacang hijau, kajian dari umur kecambah dan konsentrasi Konsentrasi CMC. *Jurnal Teknik Industri*, 11(1): 61–79.
- Widowati, S dan Misgiyarta. (2003). *Efektivitas Bakteri Asam Laktat dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein atau Susu Nabati*. Prosiding Seminar Hasil Pertanian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Hal 360-372.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. (2007). *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius. hal 78–82.
- Winarsi, H. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah*. Yogyakarta.Kanisius: (5)122-204.
- Xu, B.J. dan 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.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. dan Utomo, J. S. (2018). Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*. 16(2), hal. 84-98.

