

## DAFTAR PUSTAKA

- Alauddin, & Shammel, S. (2012). In Vitro Remineralization of Human enamel with Bioactive Glass Containing Denstrifice Using Confocal Microscopy and Analysis Using SEM: An in Vitro Study. *Journal Conservative Dentistry*, Vol. 3, No. 2, 61-67.
- Anagari, H., Mustaniroh, S, A., Wignyanto (2011). Penentuan Umur Simpan Minuman fungsional Sari Alang-Alang Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing. *Agrointek*, Vol. 5, No. 2, 118-125.
- Astawan, M. (2004). *Tetap sehat dengan Produk Olahan*. Solo: Serangkai.
- Astuti, S. (2008). Isoflavin Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Vol. 13, No. 2, 127-136.
- Atun, S. (2009). Potensi Senyawa Isoflavin dan Derivatnya dari Kedelai (Glycine Max. L) serta Manfaatnya untuk Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian*, 33-41.
- Awika, J. M., W, R., & R, D. W. (2004). Properties of 3-deoxyanthocyanin from sorghum. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 52, No. 14, 370-373.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3830-1995, S. N. *Susu Kedelai*. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. (2006). SNI 01-2346-2006, S. N. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*. Jakarta.
- Badarinath., Mallikarjuna, K., Chetty, S, Madhu., Ramkanth, S., Rajan, T, V,S., Gnanaprakash, K. (2010). A Review on In-vitro Antioxidant Methods: Comparisions, Correlations and Considerations. *Internatinal Journal of PhamTech Research*, Vol. 2, No. 2, 1276-1285.
- Doll, R. (1995). Chronic and Degenarative Disease: major Cause of Moridity and Death. *American Sociey for Clinical Nutrition*, Vol. 62, No. 6, 1301-1305.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 4, No. 2, 17-29.

- Ginting, E., Antarlina, S. S., & Widowati, S. (2009). Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 28, No. 3, 79-87.
- Handajani, A., Roosihermiatie, B., & Maryani, H. (2010). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pola Kematian pada Penyakit Degeneratif di Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, Vol. 12, No. 1, 42-53.
- Haryani, K., Hadiyanto, H., Alpin, M., Anggraini, R., Suryanto, S. (2015). Modifikasi Pati Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench) dengan Metode Heat-Moisture Treatment sebagai Bahan Baku Pembuatan Bihun. *Prosiding Sentrinov*, Vol. 1, No. 1, 277-289.
- IKAPI. (2013). *Ilmu Gizi Menjadi Sangat Mudah, Ed. 2*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- \_\_\_\_\_. (2017). *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kefer, J., Agarwal, A., & Sabanegh, E. (2009). Role of antioxidants in the treatment of male infertility. *International Journal of Urology*, Vol. 16, No. 5, 449-467.
- Lawalata, N. V., Sipahelut, S., & Tetelepta, G. (2015). Mutu Organolektik Fruit Leather Gandaria (*Bouea macrophylla*). *Jurnal Agroforestri*, Vol. 10, No. 2, 127-130.
- Lee, Y., K, S. W., K, J. K., J, R. S., & H, S. J. (2007). Antioxidant Activities of Ethanol Extracts from Germinated Specialty rough rice. *Food Science Biotechnology*, Vol. 16, No. 5, 765-770.
- Makker, K., Agarwal, A., & Sharma, R. (2009). Oxidative stress and male infertility. *Indian J Med Res*, Vol. 129, No. 4, 129-357.
- Molyneux, P. (2004). The Use of the stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimaing Antioxidant. *J. Sci. Technol*, Vol. 26, No. 2, 211-219.
- Murray, R. K., Rodwell, V. W., Bender, D., Botham, K. M., Weil, A. P., & Kennelly, P. J. (2009). *Harper's Illustrated Biochemistry, 28th Edition*. McGraw Hill Professional.
- Nisa, C. F. (2010). Ekstraksi Antioksidan Alami dari Sorgum Lokal Varietas Cokelat serta Peningkatan Aktivasnya dengan Perkecambahan dan Gelombang Mikro. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 11, No. 3, 184-195.

- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2, No. 1, 20-29.
- PERSAGI. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Media Komputindo Kelompok Gramedia.
- Richana, N., & Sunarti, T. C. (2004). Karakterisasi Sifat Fisiokimia Tepung umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gembili. *J. Pascapanen*, Vol. 1, No. 1, 29-37.
- Sari, I. K., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. *Makassar Dental Journal*, Vol. 4, No. 6, 184-189.
- Saputra, R., Widiastuti, I., & Nopiana, R. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Vol. 5, No. 2, 167-177.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Sirappa, M. P. (2003). Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan, Pakan dan Industri. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 11, No. 2, 133-140.
- Suarni (2012). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*, Vol. 7, No. 1, 58-66.
- Suarni, & Subagio, H. (2013). Prospek pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, Vol. 32, No. 1, 47-55.
- Sundari, D., Almasyuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25, No. 4, 235-242.
- Turan, B. (2010). Role of antioxidants in redox regulation of diabetic cardiovascular complication. *Current Pharmaceutical Biotechnology*, Vol. 11, No. 8, 819-836.
- Utari, D. M. (2010). Kandungan Asam Lemak, Zink, dan Copper pada Tempe, Bagaimana Potensinya untuk Mencegah Penyakit Degeneratif. *Gizi Indon*, Vol. 33, No. 2, 108-115.

Werdhadari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Mesdisiana Indonesia*, Vol. 3, No. 2, 59-68.

Winarsi, H., Purwanto, A., & Dwiyanto, H. (2010). Kandungan Isoflavin pada Kedelai dan kecambah Kedelai. *Jurnal Biota*, Vol. 15, No. 2, 186-193.

Winarno, F. G. (2006). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Zuhra, C. F., Tarigan, J. B., & Sihotang, H. (2008). Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*, Vol. 3, No. 1, 7-10.