

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist*. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Arfa, N. L. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.1* , 67-78.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bambang, K. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Bois, M. (2005). Antioxidant determination by the use of stable free radical. *Nature* , 181: 1191-1200.
- BPOM. (2009). *Penetapan Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Pangan*. Indonesia.
- Chan, E.-S. (2010). Effects of Starch Filler on the Physical Properties of Lyophilized Calcium–Alginate Beads and the Viability of Encapsulated Cells. *Carbohydrate Polymers. Elsevier Ltd. All rights reserved* , 225–232.
- D Gould, e. a. (2001). Visual analogue scale. *Journal of Clinical Nursing* , 10: 697 - 706.
- Davies, J. (2000). Tomatoes and Health. *Journal of Social Health* , 81-82.
- Del piano, M. (2011). *Is Microencapsulation The Future of Probiotic Preparations? The Increased Efficacy of Gastro-Protected Probiotics*. Landes Bioscience.
- Desai, A. (2008). *Strain Identification, Viability and Probiotics Properties of Lactobacillus casei*. Victoria: Health Science Victoria University.
- Dewanti, T. (2010). *Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Di Mascio, P., Kaiser, S., & Sies, H. (1989). *Lycopene as The Most Efficient Biological Carotenoid Singlet Oxygen Quencher*. *Archives of Biochemistry and Biophysics*.

- Dzulhijjah, R. (2016). *Pemanfaatan Pati Singkong (Manihot utilissima) Dan Tepung Ikan Como (Rastrelliger brachysoma) Sebagai Biskuit MP-ASI Lokal Desa Pondok Kelor, Kec. Sepatan Timur, Kab. Tangerang*. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Fadillah, A. N. (2015). *Eksperimen Pembuatan egg Roll Menggunakan Bahan Komposit Tepung Benguk (Mucuna pruriens)*. [Skripsi]. : Universitas Negeri Semarang.
- Fardiaz. (1993). *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA, IPB.
- Fardiaz, D. (1989). *Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Bogor: IPB.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatmawati, L. S. (2017). Kualitas Es Cream Sari Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.) Dengan Kombinasi Susu Sapi Dan Santan Kelapa. *Jurnal Pangan* , 1-15.
- Fitriasari, M. R. (2010). *Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (Mucuna pruriens) Dan Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Dengan Perlakuan Varian Pengecilan Ukuran (Pengirisan Dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Nugget Tempe Koro*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Gbassi, G., & Thierry Vandamme, V. (2012). Probiotic Encapsulation Technology: From Microencapsulation to Release into the Gut. *Pharmaceutics* , 149-163.
- Guatara, & Soesarno. (2005). *Dasar Pengolahan Gula*. Bogor: IPB.
- Gunawan, O. S. (2005). *Tempe Benguk Sebagai Sumber Protein Baru*. Bandung: Departemen Biologi ITB.
- Hafidz, U. (2009). *Karakteristik Biskuit Prebiotik Berserat Tinggi Dari Tepung Komposit Ubi Kayu dan Ubi Jalar Yang Diperkaya Krim Yogurt Berprobiotik*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hardiningsih, R. (2006). Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. 15-17.
- Hardita, A. N. (2004). *Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereuspolyrhizus) terhadap Karakteristik Selai*. [Skripsi]. Universitas Udayana.

- Hayes. (1998). *Food Hygiene, Microbiology and HACCP Third Edition*. Maryland: An Aspen Publication.
- Isabella, N. A. (2015). *Uji Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Escherichia coli Pada Jamu Pahit Brotowali Yang Diproduksi Oleh Penjual Jamu Gendong Keliling Di Wilayah Tonggalan Klaten Tengah*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Kailaku, S. I., Dewandari, K. T., & Sumarmani. (2006). Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* , 1-9.
- Kasmidjo, R. B. (1990). *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta.: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Koswara, S. (1992). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Susu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kuswijayanto, B. (1990). *Aktivitas Tripsin Inhibitor Selama Proses Pembuatan Tempe Kara Benguk (Mucuna pruriens), Tolo Putih (Vigna unguiculata), dan Gude (Cajanus cajan)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Lestari, Y. I., Kusharto, C. M., Rimbawan, & Surono, I. S. (2013). Efek Pemberian Bisukuit Fungsional Yang Diperkaya Tepung Ikan Lele dan Tepung Ubi Jalar Dengan Krim Probiotik Enterococcus faecium Terhadap Keseimbangan Mikro Fekal Tikus Betina Usia Tua. *Forum IPIMA* , 1-4.
- Lukas, W. A., & Ahmad, Y. R. (2011). *Soft Candy Dari Bahan Aktif Oleoresin Temulawak (Curcuma xanthoriza Roxb)*. Bogor: IPB.
- M, F. (2014). The Effect of Lactobacillus Acidophilus Microcapsule which Encapsulated by Kappa Caragenan Toward In Vivo Functional Test. *Research Journal Of Life Science* , Volume 01 No, 01.
- Mahendradatta, M. (1990). *PeAktivitas Fitase Selama Proses pembuatan Tempe Kara Benguk, Gude, dan Kara Putih Menggunakan Inokulum Tradisional (Usar)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Maulida, D., & zulkarnaen, N. (2010). *Ekstraksi Antioksidan (Likopen) Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solvent Campuran, N-Heksana, Aseton, Dan Ethanol*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Mervina, Kusharto, M. C., & Marliyati, M. A. (2012). Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo dan isolat protein kedelai sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23 , 9-16.
- Muchtadi, M. (2009). *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Jakarta: Penerbit Alfabeta.
- Muhtar, M. A., Adhitya, M. A., Huda, K., & Purwandari, U. (2015). Orzo Benguk (*Mucuna pruriens*) sebagai Alternatif Makanan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI* , 1-8.
- Neha, A., Kamaljit, S., Ajay, B., & Tarung, G. (2012). Probiotic as Effective Treatment of Disease. *International Research Journal Of Pharmacy* , India ISSN : 2230-8407 hal 98.
- Nurhapsari, A. (2012). *Pengaruh Konsentrasi Penambahan Mother Culture Dari Starter Yogurt Kering Beku Terhadap Karakter Biskuit Sandwich Probiotik*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Omisore, N., Adewunmi, C., Iwalewa, E., Ngadjuji, B., Adewono, T., Abegaz, B. (2005). Antirichomonal and Antioxidant Activities of *Dorstenia Barteri* and *Dorstenia Convexa*. *Braz J Med Biol Res* , 38 : 1087 - 1094.
- Pilliang, W., & S. Djojosoebagio, A. H. (2002). *Fisiologi Nutrisi*. Bogor: IPB Press.
- Pitojo, S. (2005). *Benih Tomat*. Yogyakarta: Kanisius.
- Poerwo, S., & Achmad, D. (1977). *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Praditasari, A. (2016). *Review Metode Uji Aktivitas Antioksidan Secara In Vitro Pada Ekstrak Tanaman*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Pramita, D. S. (2008). *Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (Mucuna pruriens), Koro Glinding (Phaseolus lunatus), dan Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Pratitasari, D. (2010). *Makan Sayur Seasyik Bermain*. PT. Bentang Pustaka. PT. Bentang Pustaka.
- Qinah, E. (2009). *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik Serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.

- Radji, M. (2010). *Buku Ajar Mikrobiologi Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Rahayu, W. P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogo: IPB.
- Ramadhan, M. R. (2015). Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah dan Mangga dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jurnal SAGU* , 14 (1).
- Rieuwpassa, e. a. (2006). *Dampak Pemberian Biskuit Konsentrat Protein Ikan dan Probiotik terhadap Pertumbuhan Anak Balita*. PATPI.
- Sadeli, R. A. (2016). *Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) Ekstrak Bromelain Buah Nanas (Ananas comosus Merr)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Shahnawaz, M. (2011). *Analysis of viscosity of jamun fruit juice, squash and jam at different compositions to ensure the suitability of processing applications*.
- Shi, J., & M, L. (2000). Lycopene in Tomatoes : Chemical and Physical Properties Affected by Food Processing. *Critical Review of Food Science and Nutrition* , 40(1) : 1-42.
- Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsiona*. Yogyakarta: Kanisius.
- Simanjuntak. (2008). *Bakteri Asam Laktat Mampu Mengikat Toksin*. Jakarta: Nirwana Abadi.
- SKMI. (2014). *Survey Konsumsi Makanan Individu*. Indonesia: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan .
- sri, H. d. (2008). *Study Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan pendahuluan*. Jakarta: Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi.
- Stahl, W., & H, S. (1992). Uptake of Lycopene and Its Geometric Isomers is Greater from Heat Processed than from Unprocessed Tomato Juice in Humans. *Journal of Nutrition* , 122 : 2161-2166.
- Subagiyo. (2015). *Pengaruh pH, Suhu Dan Salinitas Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asam Organik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Intestinum Udang Penaeid*. [Skripsi]. Semarang: Unversitas Diponegoro.
- Sugiyono. (2002). *Ilmu Pengetahuan Bahan Panga*. Bogor: IPB.

- Sunardi, K. (2007). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa blimbii, L) terhadap 1,1 Dipiperhenly-2-Picrylhidrazyl (DPPH)*. Seminar Nasional Teknologi.
- Sunarmani, & Tanti, K. (2008). *Parameter Likopen Dalam Standarisasi Konsentrat Buah Tomat*. Penelitian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Pengaruh Proses Pemasakan*, 1-8.
- Suryani, d. (2010). *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Kotoran Ayam sebagai Agensi Probiotik dan Enzim Kolesterol Reduktase*. Prosiding Seminar Nasional Biologi.
- Syarizal, D. (2008). *Pengaruh Proteksi Vitamin C terhadap Enzim Transaminase dan Gambaran Histopatologis hati Mencit yang Dipapar Plumbum*. [Skripsi]. Medan: Unuversitas Sumatera Utara.
- Thompson, K. A. (2000). Cultivar, Maturity, and Heat Treatment on Lycopene Content in Tomatoes. *Journal of Food Science*, Vol. 65, No. 5.
- Triana, E., & Yulinery, T. (2015). *Uji stabilitas probiotik Lactobacillus plantarum Mar8 terenkapsulasi dalam sediaan oralit dengan analisis viabilitas*. Bogor: Lembaga Ilmu Penelitian Indonesia.
- Tsang, G. (2005). Lycopene in Tomatoes and Prostate Cancer.
- Veroka, S. (2010). *Pemanfaatan Tepung Biji Koro Benguk (Mucuna pruriens) Sebagai Subtitusi Tepung Kedelai Pada Pakan Buatan Terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Patin Siam (Pangasius hypophthalmus)*. [Skripsi]. Bandar Lampung: Univeritas Lampung.
- Winarno, F. (1995). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiryanta, W. (2004). *Bertanam Tomat*. Jakarta: Argomedia Pustaka.
- Yuinta. (2015). Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Volume 3 No.3*, 237-244.

Yulinery, T., & N, N. (2012). Analisis Viabilitas probiotik *Lactobacillus Terenkapsulasi* dalam Penyalut Dekstrin dan Jus Markisa (*Passiflora edulis*). *Bidang Mikrobiologi : LIPI J. Tek Ling Vol 13* , 109-121.

Zahrawan. (2005). *Penentuan Mutu Tomat Segar Untuk Konsumsi*. Lembang, Bandung: BPH.