

DAFTAR PUSTAKA

- Anon. (2009). Upgrading human nutrition through the improvement of food legumes, *PAG. Bulletin*, 2(2):124.
- Antara, N. (1997). Aplikasi Teknik Kokristalisasi dalam Pengembangan Produk Minuman Sehat. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan Perhimpunan Ahli dan Teknologi Pangan Indonesia*. Denpasar-Bali.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washinton D.C.* 1130.
- Astawan. (2003). *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. (2003). Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *J. Asia Pacific Clin Nutr*
- Bailey, K. (2005). Masalah Makanan Rakyat di Daerah-daerah Minus di Indonesia. Pedoman Berita Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2010). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.52.0685.
- Cahyadi, W. (2006). *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung
- Chen PN, Kuo WH, Chiang CL, Chiou HL, Hsieh YS, Chu SC. (2006). Black rice anthocyanins inhibit cancer cells invasion via repressions of MMPsand u-PA expression. *J. Chemico-Biological Interactions*. 163:218–229.
- Dalimartha, S. (2003). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Dedi Fardiaz, Nuri Andarwulan, Hanny Wijaya dan Ni Luh Puspitasari. (1992). *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

- Ensminger, A. (1994). *Foods and Nutrition Encyclopedia Volume 1,2 nd Edition*. CRC Press LLC, Boca Raton .
- Fannekoek, S.J.E;J.A Nojhoht, AG. (2009). *Nievwe Volledig Herziene. Vitgave van het. Instituut Voor Volksgezondheid. Geneeskundig Tjuidschroft N.I.* 80.
- Frei KB. (2004). Improving the nutrient availability in rice-biotechnology or biodiversity. In A. Wilcke (Ed.) *Agriculture & Development. Contributing to International Cooperation* 11(2): 64–65.
- Guo, H., Ling, W., Liu, C., Hu, Y., Xia, M., Feng, X., Xia, X. (2007). Effect of anthocyanin rich extract from black rice (*Oryza sativa L. indica*) on hyperlipidemia and insulin resistance in fructose-fed rats. *Plant Foods for Human Nutrition*, 62, 1-6.
- Halliwell B, Aeschbach R, Loliger J, Auroma OI. (1995). The characterization of antioxidants. *Food Chem Toxicol.* 33: 601-617.
- Hui, Y. (1992). *Encyclopedia of Food Science and Technology. John Wiley and Son. inc. New York, 2.*
- Hui, Y. H. (2006). *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering . Taylor & Francis Group, Boca Raton.*
- Kartika, Eka Yulli. (2009). *Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Pada Biskuit.* *Jurnal Kimia Analitik* 2.
- Khopkar, S. M (1990). *Konsep Dasar Kimia Analitik.* Jakarta. Universitas Inonesia.
- Kustiani,Ai. (2013). *Pengembangan crackers sumber protein dan mineral dengan penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera) dan Tepung badan-kepala ikan lele dumbo (Clarias gariepinus).* Skripsi. Bogor : IPB
- Langstaff, S. A., Guinard, J. X., & Lewis, M. J. (1991). Sensory Evaluation of The Mouthfeel of Beer. *American Society of Brewing Chemists .*
- Liu, K. (1997). *Soybean: Chemistry, Techology, and Utilization.* Chappman and Hall, New York.

- Mateos-Aparicio, I., A. Redondo Cuenca, M. J. VillanuevaSuárez and M. A. Zapata-Revilla.,(2008). *Soybean, a promising health source*. Nutr Hosp, Vol.23(4):305- 312.
- Marseno dan D. Wiseso. (1998). Air, Protein, Enzim. Hand Out Mata Kuliah Kimia Hasil Pertanian(THP). UGM. Yogyakarta. 253
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *J. Sci. Technol.* 26(2) : 211-219.
- Mugendi, J., Njagi, E., Kurnia, E., Mwasaru, M., Mureithi, J., & Apostolides, Z. (2010). Nutritional quality and physicochemical properties of Mucuna bean (*Mucuna pruriens* L.) protein isolates. *J. International Food Research* .
- Mulyadi,A.F., Wijana,S., Dewi,I.A. (2014). Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume 15 No.1 : 25-36
- Mohan VR, Janardhanan K. (1995). *Chemical Analysis and Nutritional assessment of lesser known pulses of the Genus Mucuna*. *Food Chemistry* 52:275-280
- Naim, M.B., Gestetner, S. Zilkah, Y. Bilk, and A. Bondi. (1974). Soybean isoflavone, characteristic, determination and antifungal activity. *J. Agric. Food Chem.* 22(5): 806-809.
- Narwidina, P., Astuti, M., Hastuti, P. Meliala, A. (2009). Pengembangan minuman isotonik antosianin beras hitam (*Oryza sativa* L. indica) dan efeknya terhadap kebugaran dan aktivitas antioksidan pada manusia pasca stres fisik : A case control study. Tesis. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian.
- Nasoetion, Damayanthi E, editor. (2008). Ilmu Gizi Dasar [Diktat]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia,Institut Pertanian Bogor.
- Nizamutdinova, I. T., Jin, Y. C., Chung, J., Shin, S. C., Lee, S. J., Seo, H. G., Lee, J. H., Chang, K. C., Kim, H. J. (2009). The anti-diabetic effect of anthocyanins

in streptozotocin-induced diabetic rats through glucose transporter 4 regulation and prevention of insulin resistance and pancreatic apoptosis. *Molecular Nutrition & Food Research*, 53, 1419-1429.

Kartikasari, Nurul. (2007). Pengembangan produk minuman fermentasi susu kedelai (soygart) dengan penambahan ekstrak the hijau (*Camellia senensis*) di PT Fajar Taurus Jakarta Timur. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian

Oki T, Masuda M, Kobayashi M, Nishiba Y, Furuta S, Suda I, Sato T. . (2002) Polymeric procyanidins as radical-scavenging components in red-hulled rice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 18;50(26):7524-9.

Palupi, NS., Zakaria, FR., Prangdimurti, E. (2008). *Topik 8 pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan*. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Bogor : IPB

Pokorny J, Yanishlieva N, Gordon M. (2001). *Antioxidant in Food: Practical Application*. New York(US): CRC Pr.

Pramitasari, R., Astuti, M., Naruki, S. (2012). Evaluasi sensoris, nilai gizi, dan sifat fisik minuman berbasis beras (*Oryza sativa L.*) untuk orang lanjut usia. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian.

Prior, R. L. (2003). Fruits and vegetables in the prevention of cellular oxidative damage. *American Journal of Clinical Nutrition*, 78, 570S-578S.

Prior, R. (2003). Fruits and Vegetables in The Prevention of Cellular Oxidative Damage. *Am J. Clin Nutr*, 78 .

Radiyah, T. (1992). *Pengolahan Kedelai*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI .

Reynertson. (2007) dalam Skripsi Dita Restya. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2009. *Uji Aktivitas Penangkap Radikal Isolat C*

dan D Fraksi IV Ekstrak Etanol Daun Dewandaru (*Eugena uniflora. L*) dengan Metode DPPH.

- Samsudin, S. U. dan Dadan, S. Djakamihardja. (1985). Budidaya Kedelai. Bandung: CV. Pustaka Buana.
- Sari, P. (2009). Identifikasi Buah Duwet (*Syzigum cumini*) menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi-Diode Array Detection. *J.Teknologi dan Industri Pangan XX(2)* , 102-108.
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi. (1984). Tofu and Soymilk Production: The Book of Tofu. Vol. II. The Soyfoods Center, Lafayette, California.
- Soi-ampornkul R, Junnu S, Kanyok S, Liammongkolkul S, Katanyoo W, Umpornsirirat S.(2012). Antioxidative and neuroprotective activities of the pre-germinated brown rice extract. *J. Food and Nutrition Sciences*. 9;3(01):135.
- Sudiyono. (2010). Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Agrika*, 4 (1): 48-53.
- Supriadi,A., Riansyah, A., dan Nopianti,R. (2013). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Fistech Volume II No.1* : 53-68
- Suryaningrum, Th.D. (1988). *Kajian Sifat-Sifat Mutu Komoditi Rumput Laut Budidaya Jenis *Euचेuma cottonii* dan *Euचेuma spinosum**. Tesis. Program Pascasarjana. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB, Bogor.
- Suryaningrum, Th.D., Murdinah, dan Arifin, M. 2002. Penggunaan *kappa-karaginan* sebagai bahan penstabil pada pembuatan fish meat loaf dari ikan tongkol (*Euthynnus pelamys. L*). *J. Penel. Perik. Indonesia*. 8(6): 33–42.
- Sutrisno Koswara. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Tamime, A. Y dan R. K. Robinson. 1989. *Yogurt and Technology*. Pergamon Press Plc, Headington Hill Hall, Oxford, Ox. 3 OBW England, England.

- Taylor, L., 2005. *Mucuna Pruriens*. The Healing Power of Rainforest Herbs. <http://www.rain-tree.com/plants.htm>.
- Trisnawati, Wayan., Suter, Ketut., Suastika, Ketut., dan Putra, Nengah Kencana. (2014). Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *J. aplikasi teknologi pangan volume 3 No.4 : 135-140*.
- Wang, H. and P.A. Murphy. (1994). Isoflavone content in commercial soybeans foods. *J. Agric. Food Chem.* 42: 1666-1673.
- Winarni, S. Pengaruh fraksi etanol 96% dan isolat biji koro benguk (*Mucuna pruriens* L.) terhadap kualitas spermatozoa mencit (*Mus musculus*) terpapar 2-metoksietan. *Thesis, 2010*.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wolf, W.J., and C. Cowan, J. (1971). *Soybean as a Food Source*, C.R.C. Press, Ohio
- Yawadio R, Tanimori S, Morita N. (2007). Identification of phenolic compound disisolated from pigmented rices and their aldose reductase inhibitory activities. *Food Chemistry*. 101(4):1616–162.
- Zhang, L., & Lin, Y. (2009). Antioxidant tanins from *Syzygium cumini* fruit. *J. African of Biotechnology*, Vol. 8 (10), pp. 2301-2309 .
- Zhang, B., Kang, M., Xie, P., Xu, B., Sun, C., Chen, K., Wu, Y. (2011). Anthocyanins from Chinese bayberry extract protect β cells from oxidative stress-mediated injury via HO-1 upregulation. *J. of Agricultural And Food Chemistry*, 59, 537-545.
- Zheng, J., Zheng, Y., & Shen, Y. (2007). Inhibitory Effect Of Valienamine On The Enzymatic Actifity Of Honeybee. *J. African of Biotechnology*, 87: 73-77.
- Zubik, L. and M. Meydani. (2003). Bioavability of soybean isoflavon from aglycone and glucoside form in american women. *Am. J. Clin. Nutr.* 77: 1459-1465.

