

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W ., Andriana, Y. 2010. Karakterisasi Produk Yogurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta
- Alshukor, N., Raes, K., Smagghe, G., Camp, J.V. 2015. *Flavonoids and Antioxidants of Recent Progress in Medicinal Plants*. Studium Press LLC. New Delhi.
- Anindita. 2002. Pembuatan Yakult Kacang Hijau. Kajian Tingkat Pengenceran Dan Konsentrasi Sukrosa. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Anwar, K., Rahmanto, B., Triyasmono, L., Rizki, M. I., Halwany, W., Lestari, F. 2017. The Influence of Leaf Age on Total Phenolic, Flavonoids, and Free Radical Scavenging Capacity of *Aquilaria Beccariana*. *Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. Vol 8. No.1: 129-133.
- Arinanti, M. 2018. Potensi Senyawa Antioksidan Alami Pada Berbagai Jenis Kacang. *Ilmu Gizi Indonesia*, Vol. 01, No. 02: 134-143.
- Arisman, 2007. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta.
- Armaida, F. 2018. Pengaruh Proporsi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Fe Dan Kualitas Sensori Yogurt Kacang Merah Plus Susu Kambing Untuk Remaja Putri Anemia. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Astawan, M .2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Bahar, B. 2008. *Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Burke, M., Amit, K., Daniel, R. 2010. Polyphenols and Cholesterol Efflux: Is Coffee the next Red Wine. *Circulation Research*. Vol.106 No. 4 :627–29.
- Darawati, M., Hadi, R., Evy, D., Lilik, K. 2016. Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal sebagai Produk Sarapan untuk Remaja Gemuk. *Jurnal Gizi Pangan*. Vol 11 No 1:43-50.
- De Garmo. 1984. *Materials and Processes in Manufacture*. Edisi ke 7. PT Pradaya Paramita. Jakarta.
- Dennis, E.A.P. 2017. Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati Dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber Officinalerosc*). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Dheer, R., Bhatnagar, P. 2010. A study of the Antidiabetic Activity of *Barleria prionitis* Linn. *Indian Journal of Pharmacology*. Vol 42 No 2: 70-73
- Dzomba, P., Musekiwa, C. 2014. Anti-obesity and Antioxidant Activity Of Dietary Flavonoid From *Dioscorea Steriscus* Tubers. *Journal of Coastal Life Medicine*. Vol. 2 No. 6: 465-470
- Fitriyanti, N. 2010. Penentuan Umur Simpan Yogurt Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*, Linn). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Flier, J.S., Flier E.M., 2005. Obesity. In: Kasper, D.L., Braunwald, E., Fauci, A.S., Hauser, S.L., Longo, D.L., Jameson, J.L., 2007. *Harrison's Principles of Internal Medicine Sixth Edition*. New York: Mc Graw-Hill.

- Giorgio, P. 2000. Flavonoid an Antioxidant. *Journal National Product*. Vol 63 No 7: 1035-1042.
- Guyton A.C., J.E. Hall 2007. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Edisi 9. EGC. Jakarta.
- Han, L.K., Zheng, Y.N., Yoshikawa, M., Okuda, H., Kimura, Y. 2005. Anti Obesity Effects of Chikusetsu Saponins Isolated From Panax Japonicus Rhizomes. *BMC Complementary and Alternative Medicine*. Vol. 5 No. 9: 1-10.
- Ikhwan, Rizky Khaerul., Kurniawati, Linda., Suhartatik, Nanik. 2019. Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (Sesamun Indicum L.) Dengan Variasi Penambahan Susu Skim. *Jurnal Teknologi dan Pangan*. Vol 3 No 2:95-105.
- Kartini. 2018. Kandungan Kalium Dan Total Fenolik Yogurtsusu Kecambah Kacang Merah Yang Termodifikasi Kadar BAL Dan Lama Fermentasi Untuk Penderita Hipertensi. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Kemp, S.E., Hollowood, T., Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom
- Khunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Lawless, H.T.,Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. Springer. New York.
- Maulidya, R., Budiyaniti W., Sugiarto. 2019. Pengaruh Pemberian Jus Kacang Hijau Terhadap Profil Lipid Darah Pada Pasien Dislipidemia Rawat Jalan. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*. Vol.9 No. 2:127–133.
- Midayanto, D.N., Yuwono., Sudarminto, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2, No 4, p.259-267.
- Nuraini.2013. *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*. PS Ilmu dan Teknologi Pangan : Purwokerto.
- Orak, H.H. 2006. Total Antioxidant Activities, Phenolics, Anthocyanins, Polyphenoloxidase Activities In Red Grape Varieties. *Electronic Journal of Polish Agricultural University Food Science and Technology*. Vol 9, No. 1: 18.
- Pranata, F. 2018. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Starter Terhadap Karakteristik Minuman Fermentasi Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Primurdia, E.G., Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix Dactilyfera L.*) Dengan Isolat *L. Plantarum* Dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No. 3: 98-109.
- Rahayu, P.P., Andriani, R.D. 2018. Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim Dan

- Karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 13, No. 1: 38-45.
- Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Balitbang Kemenkes RI. Jakarta.
- Rodeiro, I., Donato, M.T., Jime'nez, N., Garrido, G., Delgado, R., Go'mez Lecho'n, M.J. 2007. Effect of Mangifera Indica L. Aqueous Extract (Vimang) On Primary Culture Of Rat Hepatocyte. *Food and Chemical aToxicology*. Vol. 45 No. 12: 2506-2512
- Rosiana, N.M., Amareta, D. 2016. Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. Vol. 1 No. 2: 84-88
- Sakurai, T., Nishioka, H., Fujii, H., Nakano, N. 2008. Antioxidative Effects of a New Lychee Fruit Derived Polyphenol Mixture, Oligonol, Converted into a Low-Molecular Form in Adipocytes. *Journal Biotechnol Biochem*. Vol 72 (2): 463-476
- Sandi, R. 2015. Pengaruh Rasio Kacang Merah/Air dan Jumlah Starter Terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Institut Pertanian Bogor.
- Sarijatin, W. 2020. Pengaruh Pemberian Yogurt Susu Kacang Hijau Terhadap Indeks Massa Tubuh Dan Kadar *High Density Lipoprotein* Pada Wanita Usia Subur Obesitas. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman: Purwokerto.
- Sarofa, U., Nurismanto, R., Ulum, B. 2016. Karakteristik Fisikokimia, Dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung (*Zea Mays*) Dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Penambahan Susu Skim. *Jurnal Rekapangan*. Vol. 11 No. 2: 1-5
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Produk Pangan Dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sintasari, R.A., Kusnadi, J., Ningtyas, D.W. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 3: 65-75.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yogurt. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta
- Sochor, J., Zitka, O., Skutkova, H., Pavlik, D., Babula, P., Krska, B., Horna, A., Adam, V., Provaznik, I., Kizek, R. 2010. Content Of Phenolic Compounds And Antioxidant Capacity In Fruits Of Apricot Genotypes. *Molecules*. Vol. 15 No.9: 6285-6305
- Sulistiyowati, Y. 2006. Pengaruh Pemberian Likopen pada Status Antioksidan Tikus Hiperkolesterolemik. *Tesis*. Program Studi Magister Ilmu Biomedik. Universitas Diponegoro.
- Supriyono, T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total Dan Aktivitas "Merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Candida Kefir*) Dan Konsentrasi Glukosa. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Suryana, I. G. 2013. Pengaruh Penambahan Jenis Susu Terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Kedelai (Soygurt). Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Triyono A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). Universitas Diponegoro. Semarang (ID) : Seminar Rekayasa dan Proses.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah: Malang.
- Widowati S.M. 2007. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. *Prosiding. Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman*. Jakarta: Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Winarsi, H., Wijayanti, S.P.M., Purwanto, A. 2012. Aktivitas Enzim Superoksida Dismutase, Katalase, Dan Glutation Peroksidase Wanita Penderita Sindrom Metabolik. *MKB*. Vol 44 No. 1: 7-12.
- Yasinta, P. 2015. Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Pengembangan Pangan Fungsional Yogurt Sinbiotik Kacang Merah Dan Kacang Hijau. *Skripsi*. IPB. Bogor.

