

DAFTAR PUSTAKA

- Alakali, J. S., Okankwo, T. M., dan Lordye, E. M., (2008). Effect of stabilizer on the physic-chemical attributes of thermizad yoghurt. *African Jurnal of Biotechnology*, 7(2), 153-163.
- Aminah, S., & Hersoelityorini, W. (2012). Karakteristik kimia tepung kecambah serealia dan kacang-kacangan dengan variasi blanching. *In Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 1(1), 209-217.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis pangan*. Bogor (ID): Dian Rakya.
- Aretzy, A., Ansarullah, & Wahab, D. (2018). Pengembangan minuman instan dari limbah biji buah alpukat (*persea americana mill*) dengan pengaruh penambahan maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1027- 1035.
- Adnan, M. (1984). *Kimia dan teknologi pengolahan air susu*. Yogyakarta (ID): Andi Offset
- Astuti, S. (2012). Isoflavon kedelai dan potensinya sebagai penangkap radikal bebas. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 126-136.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan tempe, panduan lengkap menjaga kesehatan dengan tempe*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. (2009). *Panduan karbohidrat terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichsani, N. (2013). Karakteristik fisikokimia dan sifat fungsional tempe yang dihasilkan dari berbagai varietas kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241-252.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung tempe kecambah kedelai. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(1), 35-42.
- Askar, S., & Sugiarto. (2005). *Uji kimiawi dan organoleptik sebagai uji mutu yoghurt. prosiding temu teknis nasional tenaga fungsional peretanian. bogor*. Balai Penelitian Ternak. Ciawi Bogor.
- Asgar, A., & Musaddad, D. (2006). Optimalisasi cara, suhu, dan lama blansing sebelum pengeringan pada wortel. *Jurnal Hortikultura*, 16(3), 245-252.
- Cahyadi. (2005). *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Cahyadi, W., (2007). *Teknologi dan khasiat kedelai*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyani, D. I., & Rustanti, N. (2015). *Pengaruh penambahan teh hijau terhadap aktivitas antioksidan dan kadar protein minuman fungsional susu kedelai dan madu*. Doctoral dissertation. Diponegoro university.
- Codex, A. C. (2004). CAC/RCP 57-2004 : Code of hygienic practice for milk and milk products. FAO and WHO, Rome.
- Dewi, I., Putri, S., Limbong, S., & Septrima, T. (2016). *Fisiologi tumbuhan perkecambahan*. Jambi (ID): Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi.

- Durazzo, A., Gabrielli, P., & Manzi, P. (2015). Qualitative study of functional groups and antioxidant properties of soy-based beverages compared to cow milk. *Antioxidants*, 4(3), 523-532.
- Djaafar, T. F., Santosa, U., Cahyanto, M. N., & Rahayu, E. S. (2012). Pengaruh perendaman dan perebusan terhadap kandungan protein, gula, total fenolik dan aktivitas antioksidan kerandang (canavalia virosa). *Agritech*, 32(3), 294-300.
- Fardiaz, D. (1986). *Hidrokoloid dalam industri pangan*. PAU Pangan dan Gizi: Bogor.
- Gunawan, H., Sihotang, D. E., & Thota, M. Y. (2012). Pengaruh waktu pemasakan dan volume larutan pemasak terhadap viskositas pulp dari ampas tebu. *Jurnal Teknik Kimia*, 2(18), 1-8.
- Huang, X., Cai, W., & Xu, B. (2014). Kinetic changes of nutrients and antioxidant capacities of germinated soybean (*glycine max l.*) And mung bean (*vigna radiata l.*) With germination time. *Food Chem*, 143, 268- 276.
- Indriati, Lucia, I., & Elsy, R. (2006). Pengaruh carboxymethyl cellulose (cmc) dan gliserol terhadap sifat mekanik lapisan tipis komposit bakterial selulosa. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 40,411-1098.
- Jiang, S., Cai, W., & Xu, B. (2013). Food quality improvement of soy milk made from short-time germinated soybeans. *Foods*, 2(2), 198-212.
- Kasita, A. C., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2017). Pengaruh konsentrasi natrium pirofosfat ($na_2h_2p_2o_7$) dan lama perendaman terhadap karakteristik tepung kecambah kedelai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 51-61.
- Kamal, N. (2010). Pengaruh bahan aditif cmc (carboxymethyl cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17), 78-84.
- Khan, M. A., & Ghafoor, A. (1978). The effect of soaking, germination and cooking on the protein quality of mash beans (*Phaseolus mungo*). *Jurnal Sci Food Agric*, 29, 461-464.
- Kurniawan, S. (2011). *Daya cerna protein in vitro dua puluh minuman bubuk komersial berbasis kedelai di Indonesia*. Skripsi. Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Maria, D. N., & Zubaidah, E. (2014). Pembuatan velva jambu biji merah probiotik (*lactobacillus acidophilus*) kajian persentase penambahan sukrosa dan cmc [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 18-28.
- Masfufatun, Widaningsih, Kumala, N. & Rahayuningsih, T. (2009). *Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap vitamin c dalam jambu biji (psidium guajava)*. Universitas Wijaya Kusuma, Surabaya.
- Mardiyanto, T. C., & Sudarwati, S. (2015). Studi nilai cerna protein susu kecambah kedelai varietas lokal secara in vitro. *In Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indonesia*, 1(5), 1256-1264.
- Mallette, M. F., Althous, P. M., & Clagetta, C. O. (1960). *Biochemistry of plants and products*. Wiley Eastern Pvt. Ltd. New Delhi, India.

- Marto, M. (2010). *The role of sprouts in human nutrition* [ulasan]. *Acta University Sapienty*. 3, 81–117.
- Meyer, B. S., & Anderson, D. B. (1974). *Plant physiology*. D. Van Nostrand Co. Inc. New Jersey.
- Muzaifa, M. (2006). Pembuatan cmc (carboximethyl cellulose) dari selulosa bakterial (nata de coco). *Jurnal Agrista*, 10(2), 100-106.
- Mwikya, S. M., Camp, J. V., Rodrigueuz, R., & Huyghebaert. (2001). Effects of sprouting on nutrient and antinutrient composition of kidney beans (*phaseolus vulgaris var. rose coco*). *Eur Food Res Technol*, 212,188-191.
- Okawa, M. J., Kinjo, T., Nohara, M. & Ono. (2001). Modification method dpph (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) radical scavenging activity of flavonoid obtained from some medicinal plants. *Biol. Pharm. Bull*, 24(10), 1202-1205.
- Pertiwi, S. (2013). Aktivitas antioksidan, karakteristik kimia dan sifat organoleptik susu kecambah kedelai hitam (glycine soja) berdasarkan variasi waktu perkecambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8), 1-8.
- Pitaloka, A. B., Hidayah, N. S., Saputra, A. H. & Nasikin, M., (2015). Pembuatan cmc dari selulosa eceng gondok dengan media reaksi campuran larutan isopropanol-isobutanol untuk mendapatkan viskositas dan kemurnian tinggi. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2),108–114.
- Paramita, I. A. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2014). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Artikel Portal Garuda*, 1(11), 58-68.
- Pramita, R. I., (2017). Pengaruh waktu perkecambahan terhadap peningkatan nilai gizi susu kecambah kedelai (glycine max). Bogor (ID) : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Prasetya, B. B, Purwadi., & Rosyidi. (2015). *Penambahan cmc (carboxymethyl cellulose) pada pembuatan minuman madu sari buah jambu merah (psidium guajava) ditinjau dari ph, viskositas, total kapang dan mutu organoleptik*. Universitas Brawijaya, Malang. p. 1-8.
- Prakash, A. (2001). Antioxidant activity. *Medallion Laboratories: Analytical Progress*, 19(2), 1-4.
- Purwanto, M., & Goretti, M. (2014). Perbandingan analisa kadar protein terlarut dengan berbagai metode spektroskopi uv-visible. *Sains & Teknologi*, 7(2), 1-71
- Ramdath, D., Padhi, E., Sarfaraz, S., Renwick, S., & Duncan, A. (2017). Beyond the cholesterol-lowering effect of soy protein: a review of the effects of dietary soy and its constituents on risk factors for cardiovascular disease. *Nutrients*, 9(4), 324.
- Rampengan, V. J., Pontoh., & Sembel. (1985). Dasar-dasar pengawasan mutu pangan badan kerjasama perguruan tinggi negeri Indonesia bagian Timur. Ujung Pandang.
- Rukmana, R. (1997). *Manual of anaylisis of fruit and vegetables product*. Tata MC Crow Hill Publishing Company Limited: New Delhi.

- Rohdiana, D. (2001). Aktivitas daya tangkap radikal polifenol dalam daun teh. *Majalah Jurnal Indonesia*.12, 53-58
- Santosa, C. M., Triana, H. (2005). Kandungan senyawa kimia dan efek ekstrak air Daun Bangunbangun (*coleus amboinicus*, L.) pada aktivitas fagositosis netrofil tikus putih (*rattus norvegicus*). *Majalah Farmasi Indonesia*, 16(3), 141-148.
- Shah, A. Z. (2011). Effect of sprouting time on biochemical and nutritional qualities of mungbean varieties. *Journal of Agricultural Research*, 5092.
- Shi, H., Nam, P. K., & Ma, Y. (2010). Comprehensive profiling of isoflavones, phytosterols, tocopherols, minerals, crude protein, lipid, and sugar during soybean (*glycine max*) germination. *Jurnal Agric Food Chem*, 58(8), 4970-4976.
- Sutiah, K. S., Firdaus., & Budi, W. S. (2008). Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. *Barkala Fisika*, 11(2), 53-58
- Suwarti, A. (2011). Kinetika perubahan asam fitat pada tempe selama pemanasan. (Skripsi). Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Suhadi, I. (2003). *Pengaruh lama perendaman kedelai dan jenis zat penggumpal terhadap mutu tahu*. Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara.
- Sumarni, S., Muzakkar, M. Z., & Tamrin. (2017). Pengaruh penambahan cmc (carboxymethyl cellulose) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu ketapang (*terminallia catappal*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(3), 604-614.
- Susilowati, D. (2015). *Pengaruh air rebusan kayu secang dalam penyembuhan biang keringat pada bayi* . Jurusan Kebidanan. Surakarta.
- Soekarto, S. (1985). Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. *Bhatara Karya Aksara*. Jakarta
- Setiyoningrum, F., & Surahman, D. N. (2009). Pengaruh penggunaan tomat apel belum matang terhadap mutu pasta tomat di pt. Mitra aneka food kuningan. *LIPi BSS*, 235 (2), 1-6.
- Tamat, S. R., Wikanta, T., & Maulina, L. S. (2003). Aktivitas antioksidan dan toksisitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *ulva reticulata* forsskal. *Metode*.
- Tripamungkas, A. (2015). Pengaruh penambahan carboxymethyl cellulose (cmc) terhadap sifat dan kesukaan minuman sari kacang hijau (*phaseolus radiatus* l) (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Wea, A. S. Y., Widodo, R., & Pratomo, Y. A. (2014). Evaluasi kualitas produk susu kecambah kacang hijau, kajian dari umur kecambah dan konsentrasi na-cmc. *Jurnal teknik industry heuristic*, 11(1), 61-79.
- Winarti, S. (2010). *Makanan fungsional*. Yogyakarta (ID) : Graha Ilmu.
- Winarsi, H. (2005). *Antioksidan alami dan radikal*. Kanisius.
- Winarsi, H. (2010). *Protein kedelai dan kecambah*. Kanisius.

- Widyastuti, N. (2010). *Pengukuran aktivitas antioksidan dengan metode cuprac, dpph, dan frap serta korelasinya dengan fenol dan flavonoid pada enam tanaman*. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Bogor: IPB.
- Widowati, W. (2008). Potensi antioksidan sebagai antidiabetes. *Maranatha Journal of Medicine and Health*, 7(2), 1-11.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi Edisi Kesebelas*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, E., Srielita, & Erowati, T. I. (2001). Uji peredam radikal bebas terhadap 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (dpph) dari ekstrak kulit buah dan biji anggur (*vitis vinifera* L.) Probolinggo biru dan bali. *Artocarpus*.1, 34-43.