



DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2006. Karakteristik Kedelai Sebagai Bahan Pangan Fungsional. <http://ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 23 Oktober 2014.
- Anonim, 2009. Maltodekstrin. <https://empuz.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 27 Agustus 2015.
- Anonim, 2010a. Lactose Intolerance. <http://porta-scientia.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 27 Agustus 2015.
- Anonim, 2010b. Isoflavon dari kedelai dan produk olahannya. <http://teknologipangan-morsal.blogspot.co.id>. Diakses pada tanggal 24 September 2015.
- Anonim, 2011. 7 Herbal Alami untuk Perawatan Kulit. <http://majalahkesehatan.com>. Diakses pada tanggal 27 Agustus 2015.
- Anonim, 2012. Perbedaan Susu Sapi dan Susu Kedelai. <http://apaperbedaan.blogspot.co.id>. Diakses pada tanggal 11 Oktober 2015.
- Anonim, 2013a. *Milkshake*; Meals in Glass. <http://kaloriku.com>. Diakses pada tanggal 16 Oktober 2014.
- Anonim, 2013b. Apa itu kalori. <http://jualmelilea.com>. Diakses pada tanggal 23 Juli 2015.
- Anonim, 2014. Tepung Garut. <http://ekafarm.com>. Diakses pada tanggal 28 Oktober 2014.
- Anonim, 2015. Tips Nutrisi: 4 Khasiat & Manfaat Isoflavon untuk Kesehatan. <http://www.amazine.co>. Diakses pada tanggal 24 September 2015.
- Astawan, M. dan A.L. Kasih. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Antioksidan Tingkatkan Pamor Bengkuang. <http://cybermed.cbn.net.id>. Diakses pada tanggal 13 Oktober 2014.



- [BPOMRI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta : BPOMRI
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI Kedelai : 3922-1995.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI Susu Kedelai : 3830-1995.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dike. 2011. Manfaat Bengkoang Mencegah Diabetes dan Kanker.
<http://id.shvoong.com> Diakses pada tanggal 13 Oktober 2014.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara. Jakarta.
- Erianti, L. 2004. *Kajian Hidrolisis Pati Garut Menggunakan Enzim α -Amilase dan Kombinasi Enzim α -Amilase dan Pullulanase dalam Proses Produksi Siklodekstrin*. Skripsi. Fateta, IPB. Bogor.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice 2nd Ed.* CRC Press. England
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker INC. New York
- Ginting, E. dan S.S. Antarlina. 2002. *Pengaruh Varietas dan Cara Pengolahan terhadap Mutu Susu Kedelai*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol. 21 No 2.
- Goldberg, I (Ed.). 1994. *Functional Food, Designer Food, Pharma Food, Nutraceuticals*. Chapman and Hall. New York.
- Gustiar, Harist. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk *Cookies* Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta Arundinacea L.*) Termodifikasi. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Harmayani, E., Kumalasari, I.D., and Marsono, Y. 2011. *Effect of arrowroot (Maranta arundinacea L.) diet on the selected bacterial population and chemical properties of caecal digesta of Sprague Dawley rats*. International



- Research Journal of Microbiology (IRJM) (ISSN: 2141-5463) Vol. 2(8) pp. 278-284.
- Kartika, B. P. Hastuti, W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Kay, D.E. 1973. *Root Crops*. The Tropical Product Institute, Foreign and Commonwealth Office. London.
- Ketaren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Koswara, S. 2006. *Isoflavon, Senyawa Multi Manfaat dalam Kedelai*. <http://ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 12 Oktober 2014.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agisarana. Surabaya.
- Kumalasari, I.D., Eni H., Lily A.L., Sri R., Widya A., Kosuke, N., Takuya S. 2011. Evaluation of Immunostimulation Effect of Arrowroot (*Maranta arundinacea* L) In Vitro and In Vivo. *Cytotechnology* 64:131-137
- Kumalasari, Ika Dyah, dkk. 2013. *Effect of bengkoang (Pac hyrhizus er osus) fiber extr act on mur ine macr ophage-lik e J774.1 cells and mouse per itoneal macr ophages*. *JournalOfFunctionalFoods* Vol. 5 p.582 –5 8 9
- Kusumawardhani, Aprilita, 2011. Preferensi Balita terhadap *Cookies* Garut (*Maranta arundinaceae* L.): Studi Kasus di RT 13 dan 13 A Wonocatur Banguntapan Bantul, *Skripsi*, Jurusan Teknologi pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta
- Luthfian, Rahmah. Febriyani. 2009. *Kajian Kandungan Total Fenol, Vitamin E, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Bekatul dari Berbagai Jenis Beras*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.
- Marsono, Y., 2002. *Indeks glisemik umbi-umbian*. Makalah Seminar Nasional Industri Pangan, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), Surabaya 10-11 Oktober 2002.



- Muchtadi, D. 2004. Komponen Bioaktif dalam Pangan Fungsional. *Gizi Medik Indonesia* (Vol. 3 No. 7) hal. 4-6. Perhimpunan Dokter Gizi Medik Indonesia Cabang DKI Jakarta.
- Muchtadi. 2008. *Pembuatan Susu Kedelai*. Disampaikan pada Penyuluhan di Desa Jaga Mukti Kecamatan Surade, Sukabumi. Jawa Barat.
- Paramita, Anggi H. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 3 p.1071-1082
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food*. CRC Press Cambridge. England.
- Pratt, D.E. 1992. *Natural antioxidants from plant material*. Di dalam : M.T. Huang, C.T. Ho, dan C.Y. Lee (eds.). *Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health*. American Society, Washington DC.
- Primiani, C.N. 2013. *Dinamika Senyawa Daidzein Umbi Bengkuang (Pachyrhizus Erosus) Dalam Darah Serta Potensinya Pada Tikus Putih Betina*. Pendidikan Biologi, IKIP PGRI Madiun.
- Purwandani, Ledy. 2011. *Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, Fisiko-kimia Tepung Serat Bengkuang serta Potensinya sebagai Prebiotik*. Tesis, FTP, UGM, Yogyakarta.
- Radiyah, Tri. 1992. *Pengolahan Kedelai*. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI. Hal. 15. Subang.
- Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Richana, Nur, dan Sunarti, T.S. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa Dan Gambili*. *Jurnal Pascapanen* Vol.1 No.1 hal 29-37.
- Roberfroid. 2005. *Inulin-Type Fructans : Functional Food Ingredients*. CRC Press : Boca Raton London New York
- Rukmana, R., 2000. *Garut : Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, H.B. 2009. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta.



- Setser, C.S.. 1995. *Sensory Evaluation* dalam Kramel, B.S., Stauffer, C.E. (Eds.). *Advances In Baking Technology*. Blackie Academic and Professional, Glasgow
- Sofia, Dina. 2008. Antioksidan dan Radikal Bebas. <http://www.chem-istry>. Diakses pada tanggal 13 Oktober 2014.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito dan Ari hayati. 2006. *Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia Vol.8 No.2 : 147-151.
- Suryanto, E. dan D. G. Katja, 2009. *Aktivitas Penangkal Radikal Bebas Dan Penstabil Oksigen Singlet Dari Ekstrak Daun Kunyit (Curcuma Domestica Val.)*
- Sutrisno. 2006. Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi. <http://ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 13 Oktober 2014.
- Trusrvell, A.S., 1992. *G lycemic index of foods*. Eur.J . Clin. Nutr., 46 (suppl2): 91-101.
- Villamayor Jr., F.G. and J.Jukena. 1996. *Plants Yielding, Non-seed Carbohydrates*. Plant Resources of South East Asia, Proses 9 : 113-116.
- Williams, C. N., J. O. Uzo, dan W. T. H. Peregrine. 1993. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*. UGM Press. Yogyakarta.
- World Health Organization. 2011. *Global status report on noncommunicable diseases 2010, Geneva*.
- Woodman, A. G. 1941. *Food Analysis 4th Edition*. McGraw Hill Book Company Inc., New York.



Yaniasih. 2006. *Formulasi dan Analisis Aktivitas Antioksidan Minuman Isoflavon Bubuk*. Skripsi, Fateta, IPB, Bogor.

Yuliana, Ria. 2013. *Susu Kedelai Dan Susu Tempe : Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi*. Skripsi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul, Jakarta.