

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International. AOAC International, Madison.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. Cara uji makanan dan minuman. 01-2891-1992. <https://www.scribd.com/doc/124876131/SNI-01-2891-1992-Cara-Uji-Makanan-Minuman>. Diakses pada 13 Oktober 2017.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. “SNI 2981:2009.” Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bielecki, S., Tramper, J., dan Polak, J. 2000. “Food Biotechnology: Progress in Biotechnology”. Amsterdam: Elsevier.
- Brown, A. 2011. “Understanding Food: Principles and Preparation” 4th ed. Cengage Learning, Belmont.
- Cahyadi, R. 2009. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Buah (*Momordica charantia* L.) terhadap Larva *Artemia salina* Leach dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BST). *Universitas Diponegoro Respiratory* 5: 1-8.
- Cheng, K., Wu, J., Lin, J., dan Liu, W. 2013. Enhancements of isoflavone aglycones, total phenolic content, and antioxidant activity of black soybean by solid-state fermentation with *Rhizopus* spp. *European Food Research and Technology* 236(6): 1107-1113.
- CODEX. 2003. “CODEX Standard for Fermented Milks”. CODEX STAN 243-2003. WHO, Roma.
- Djapiala, F.Y., Lita, A.D.Y., dan Montolalu, F. M. 2013. Kandungan Total Fenol dalam Rumput Laut (*Caulerpa racemosa*) yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. Diakses dari <http://ejournal.ac.id/index.php/jmthp/article/download/1859/1468>. Diakses pada 13 Oktober 2017.
- Denkova, Z.R., dan Murgov, I.D. 2005. Soy Milk Yoghurt. *Biotechnology & Biotechnological Equipment* 19(1): 193-195.
- Early, R. 1998. “The Technology of Dairy Products” 2nd ed. Blackie Academic & Professional, London.
- FDA. 2017. “Code of Federal Regulations Title 21: Requirements for Specific Standardized Milk and Cream – Yogurt”. U.S. Food and Drug Administration, Maryland.
- Feng, S.B., Saw, C.L., Lee, Y.K., Huang, D.J. 2008. Novel Process of Fermenting Black Soybean [*Glycine max* (L.) Merrill] Yogurt with Dramatically Reduced Flatulence Causing Oligosaccharides but Enriched Soy Phytoalexins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56: 10078-10084.

- Fitriana, W.D., Fatmawati, S., dan Ersam, T. 2015. Antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari Fraksi-Fraksi Daun Kelor (*Moringa oleifer*). *Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains*: 657-660.
- Food Standards Australia New Zealand Act (FSANZ). 2014. *Standards 2.5.3 Fermented Milk Products*. Food Standards Australia New Zealand Act, Australia.
- Ganesan, Kumar, dan Xu, Baojun. 2017. A Critical Review on Polyphenols and Health Benefits of Black Soybeans. *Nutrients* 9: 103-119.
- Hasler, C.M. 1998. Functional Foods: Their role in disease prevention and health promotion. *Food Technology* 52(11): 63-70.
- Hidayati, Darimiyya. 2010. Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* III(2): 72-76.
- Herawati, D.A., dan Wibawa, D.A. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 1(2): 48-58.
- Huang, R., dan Chou, C. 2008. Heating Affects the Content and Distribution Profile of Isoflavones in Steamed Black Soybeans and Black Soybean Koji. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56: 8484-8489.
- Hui, Y.H. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing: Health, Meat, Milk, Poultry, Seafood, and Vegetables*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Jayanti, S.J., Bintari, S.H., Iswari, R.S. 2015. PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI SUSU SAPI DAN WAKTU FERMENTASI TERHADAP KUALITAS SOYGHURT. *Unnes Journal of Life Science* 4(2): 79-84.
- Juniarti, Osemli, D., dan Yuhernita. 2006. Kandungan Senyawa Kimia, Uji Toksisitas (*Brine Shrimp Lethality Test*) dan Antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrilhydrazyl) dari Ekstrak Daun Saga (*Abrus precatorius* L.). *MAKARA, SAINS* 13(1): 50-54.
- Kaneko, D., Igarashi, T., dan Aoyama, K. 2014. Reduction of the Off-Flavor Volatile Generated by the Yogurt Starter Culture Including *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* in Soymilk. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 62: 1658-1663.
- Kumalasari, K.E.D., Nurwantoro dan Mulyani, S. 2012. Pengaruh Kombinasi Susu dengan Air Kelapa terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Gula dan Keasaman *Drink Yoghurt*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(2): 48-53.
- Kurniasih, N., Rosahdi, T.D., dan Rahman, N.R. 2013. Efektivitas Sari Kedelai Hitam (*Glycine soja sieb*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal ISTEK* VII(1): 52-82.
- Layadi, N., Sedyadini, P., Aylilianawati, dan Soetaredjo, F.E. 2009. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Widya Teknik* 8(1): 1-11.
- Lee, S.Y., Morr, C.V., dan Seo, A. 1990. Comparison of Milk-based and Soymilk-based Yoghurt. *Journal Food Science* 55(2): 532-536.

- Lim, T.K. 2012. "Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants: Volume 2 – Plants". Springer, Dordrecht.
- Marafon, A.P., Sumi, A., Granato, D., Alcântara, M.R., Tamime, A.Y., dan Nogueira de Oliveira, M. 2011. Effects of partially replacing skimmed milk powder with dairy ingredients on rheological, sensory profiling, and microstructure of probiotic stirred-type yogurt during cold storage. *Journal of Dairy Science* 94(11): 1-11.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology* 26: 211-219.
- Muaja, A.D., Koleangan, H.S.J., dan Runtuwene, M.R.J. 2013. Uji Toksisitas dengan Metode BSLT dan Analisis Kandungan Fitokimia Ekstrak Daun Soyogik (*Saurauia bracteosa* DC) dengan Metode Soxhletasi. *Jurnal MIPA UNSRAT Online* 2(2): 115-118.
- Muawanah, Anna. 2007. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam, dan pH Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Valensi* 1(1): 1-6.
- Mueller, N.T., Odegaard, A.O., Gross, M.D., Koh, W.P., Yu, M.C., Yuan, J.M., dan Pereira, M.A. 2012. Soy intake and risk of type 2 diabetes mellitus in Chinese Singaporeans: Soy intake and risk of type 2 diabetes. *Eur J Nutr* 51: 1033-1040.
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini, Mursalin, Melisa, Sunarti, T. C., dan Warsiki, E.. 2008. Pembuatan Soyghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 18(1): 28-33.
- Olubamiwa, A., Kolapo, A.L., dan Odetoyinbo, B. 2007. Effect of Different Starter Cultures on the Chemical Composition and Acceptability of Soy-Yogurt. *International Journal of Food and Agriculture Research* 4: 1-8.
- Pithong, R., Macrae, R., dan Rothwell, J. 1980. The Development of Soya-based Yoghurt II. Sensory evaluation and analysis of volatiles. *Journal Food Technology* 15: 653.
- Pham, T.T., dan Shah, N.P. 2008. Skim Milk Powder Supplementation Affects Lactose Utilization, Microbial Survival and Biotransformation of Isoflavone Glycosides to Isoflavone Aglycones in Soymilk by *Lactobacillus*. *Food Microbiology* 25: 653-661.
- Pham, T.T., dan Shah, N.P. 2009. Performance of Starter in Yogurt Supplemented with Soy Protein Isolate and Biotransformation of Isoflavones during Storage Period. *Journal of Food Science* 74(4): 190-195.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., dan Gordon, M. 2001. "Antioxidants in Food". Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Preedy, V.R., Watson, R.R., dan Patel, V.B. 2011. "Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention". Elsevier, London.

- Raeisi, A., Derhami, V.F., Hosseini, A., dan Dehghani, S. 2017. SENSORY EVALUATION AND ACCEPTABILITY OF SOY -YOGURT WITH DIFFERENT GROUPING OF TREATMENTS . *Frontiers in Food & Nutrition Research* 3(1): 1-6.
- Rahman, A., Fardiaz, S., Rahayu, W.P., Suliantari dan Nurwitri, C.C. 1992. “Teknologi Fermentasi Susu”. Pusat Antar Universitas, Bogor.
- Ridlo, A., Sedjati, S., dan Supriyantini, E. 2015. Aktivitas Anti Oksidan Fikosianin Dari Spirulina Sp. Menggunakan Metode Transfer Elektron Dengan DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Kelautan Tropis* 18(2): 58-63.
- Safari, A., Rachman, S.D., Kamara, D.S., Supriana, O., Djajasoepana, S., Sutrisna, R., dan Ishmayana, R. 2016. Perbandingan Kualitas Yogurt yang Dibuat dengan Kultur Dua dan Tiga Bakteri. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajaran Kimia UNPAD*: 95-100.
- Selawa, W., Runtuwene, M.R.J., dan Citraningtyas, G. 2013. Kandungan flavonoid dan kapasitas antioksidan total ekstrak etanol daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Sintesis). *Jurnal Ilmiah Farmasi* 2(1): 18-22.
- Sugiarto. 1997. Proses Pembuatan dan Penyimpanan Yoghurt Yang Baik. *Lokakarya Fungsional Non Peneliti*: 62-67.
- Sukmawati, P.D.A., Ramona, Yan, dan Leliqia, N.P.E. 2013. Penetapan Aktivitas Antioksidan yang Optimal pada Teh Hitam Kombucha Lokal di Bali dengan Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Farmasi Udayana* 2(1): 25-29.
- Sulistiani, H.R., Handayani, S., dan Pangastuti, A. 2014. Karakterisasi senyawa bioaktif isoflavon dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol tempe berbahan baku kedelai hitam (*Glycine soja*), koro hitam (*Lablab purpureus*), dan koro kratok (*Phaseolus lunatus*). *Biofarmasi* 12(2): 62-72.
- Sunarlim, Roswita, dan Usmiati, Sri. 2008. Kombinasi Beberapa Bakteri Asam Laktat Terhadap Karakteristik Yogurt. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. Bogor.
- Sundari, S. 2012. Pengaruh Pemberian Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soyghurt*) Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida pada Laki-Laki Penderita Dislipidemia Usia 40-55 Tahun. Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Suprihatin. 2010. “Teknologi Fermentasi”. UNESA University Press, Surabaya.
- Suryaningrum, T.D., Muljanah, I., dan Tahapari, E. 2010. Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 5(2): 153-164.
- Tamime, A.Y., dan Robinson, R.K. 2003. “Yogurt: Science and Technology”. CRC Press, New York.
- Tiara, A.M. 2015. Aplikasi Minuman Fermentasi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Sebagai Penurun Kolesterol Secara In Vivo. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

- United States Department of Agriculture. *Glycine max* (L.) Merr. Soybean. Diambil dari: <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=display&classid=GLMA> 4. Diakses pada 24 Januari 2019.
- Utamingrum, F. 2011. Pengaruh Pemberian Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soyghurt*) Terhadap Kadar Kolestrol LDL Serum pada Tikus Dislipidemia. Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Van Marle, M.E., van den Ende, D., de Kruif, C.G., dan Mellema, J. 1999. Steady-shear viscosity of stirred yogurts with varying ropiness. *Journal of Rheology* 43(6): 1643-1662.
- Vij, S., Hati, S., dan Yadav, D. 2011. Biofunctionality of Probiotic Soy Yoghurt. *Food and Nutrition Sciences* 2: 502-509.
- Wardani, Agustin K., dan Wardani, Ika R. 2014. Eksplorasi Potensi Kedelai Hitam untuk Produksi Minuman Fungsional sebagai Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 58-67.
- Watson, R.R., dan Preedy, V. R. 2013. "Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease". Elsevier, Oxford.
- Wignyanto, dan Hidayat, Nur. 2017. "BIOINDUSTRI". UB Press, Malang.
- Yildiz, F. 2010. "Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products". CRC Press, Boca Raton.
- Yu, Hai-Yan, Wang, Li, dan McCarthy, Kathryn L. 2016. Characterization of yogurts made with milk solids nonfat by rheological behavior and nuclear magnetic resonance spectroscopy. *Journal of Food and Drug Analysis* 24: 804-812.
- Zare, F., dan Orsat, V. 2012. Microbial and Physical Properties of Probiotic Fermented Milk Supplemented with Lentil Flour. *Journal of Food Research* 1(1): 94-109.