

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 Repository* 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 Soygurt. *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., Aylianawati, dan Soetaredjo, F.E. 2009. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soygurt 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 BS LT dan Analisis Kandungan Fitokimia Ekstrak Daun Soyogik (*Saurauia bracteosa* DC) dengan Metode Soxhltetasi. *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.

Utaminingrum, F. 2011. Pengaruh Pemberian Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soygurt*) Terhadap Kadar Kolesterol 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 Argoindustri* 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.