

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M., O. M. Maurice. 2008. Food Microbiology Third Edition. RSC Publishing. Guildford, UK.
- Adisarwanto, T. 2005. Kedelai. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Affandi, N., Zzaman, W., Yang, T. A. dan Easa, A. M., 2017. Production of Nigella sativa Beverage Powder under Foam Mat Drying Using Egg Albumen as a Foaming Agent. *MDPI*, 3(9), pp. 1-15.
- Agustina, N. 2013. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 2, No. 1: 35-42.
- Agustrina, R. 2008. Perkecambahan dan Pertumbuhan Kecambah Leguminosae di Bawah Pengaruh Medan Magnet. Tesis. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Lampung. Lampung: 174-182.
- Aminah, S dan W. Hersoelistyorini. 2012. *Jurnal Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching*. 6 (1): 209-217.
- Anggraeni. 2003. Pengaruh Penggunaan Polisakarida sebagai Elisitor untuk Produksi Antioksidan Selama Germinasi Biji Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*, Linn). Skripsi. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Anggraini, S. 2007. *Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan α -Tocopherol Dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau* (*Phaseolus radiatus* L.). Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Yogyakarta. *AGRITECH* Volume. 27(4): 1-2.
- Anonim^a. 2016. Detap 1, Kedelai Tahan Pecah Polong. <http://1001caramenanam.com/kedelai-tahan-pecah-polong/>. Diakses 17 Juni 2017.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian. Depok: Penerbit Swadaya.
- Astuti, S. 2008. *Isoflavon Kedelai Dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 13(2): 126-133.
- Azadfar, M., A. H. Gao, M. V. Bule, dan S. Chen. 2015. *Structural characterization of lignin: A potencial source of antioxidants guaiacol and 4-vinylguaiacol*. *International Journal of Biological Macromolecules*. 100(12). 58-66.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Edisi 1. Bumi Aksara. Jakarta.

- Cahyono, B. 2007. *Kedelai*. Edisi 4. Aneka Ilmu. Semarang.
- Campbell, N. A., Reece, J. B. dan Mitchell, L. G., 2000. *Biology*. 5th ed. London: Pearsons.
- Copeland, L. O. and M. B. McDonalds. 2001. *Principles of Seed Science and Technology*. Edisi 4. Kluwer Academic Publishers. London.
- Duenas M, Manzano S. O., Paramas A. G., and Buelga S. C. 2009, Antioxidant evaluation of O-methylated metabolites of catechins, epicatechin, and quersetin. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*.
- Furuta, S., M. Takahasi, Y. Takahata, Y. Nishiba, T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi dan I. Suda. 2003. Radical-Scavenging Activities of Soybean Cultivars with Black Seeds Coats. *Food Science Technology*, 1(9), pp. 73-75
- Gani, J. A. 2000. *Kedelai Varietas Unggul*. Lembar Informasi Pertanian (Liptan). Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian. Mataram. 7(1): 1-3.
- Guzman-Ortiz, F. A. et al., 2017. Profile Analysis and Correlation Across Phenolic Compounds, Isoflavones and Antioxidant Capacity During Germination of Soybeans (*Glycine max*. L). *CyTA Journal of Food*, 15(4), pp. 516-524.
- Khan, H. 2010. Factors Contributing to The Development of Diabetic Foot Ulcers. <http://www.scopemed.org>. (9 April 2011)
- Hasnunida, N. 2011. *Fisiologi Tumbuhan*, Lampung: Universitas Lampung.
- Herman, F. T. 2010. Uji Aktivitas Penangkap Radikal DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) Isolat Alfa Mangostin Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). 11 (2): 47-50.
- Irwan, A. W. 2006. Budidaya Tanaman Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). *Disertasi*. Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Padjajaran Jatinangor. Jatinangor.
- Jandacek, R. J., 2017. Linoleic Acid: A Nutritional Quandary. *Healthcare*. 5(25). 1-8.
- Jumakir, J. Hendri dan Endrizal. 2003. Potensi Produksi Kedelai di Lahan Pasang Surut Wilayah Rantau Rasau Provinsi Jambi. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian dan Pengkajian Teknologi Spesifik Lokasi*. 18-19 Desember 2003. Jambi. Indonesia. Hal. 1-5.
- Johnson, W. H., Laubengayer, R. A dan L. E. DeLanney. 1995. *Biology*. Edisi Revisi. Holt, Rinehart and Winston. New York.
- Kashaninejad. M., A.A. Dehghani, and M. Kashiri. 2009. Modeling of Wheat Soaking Using Two Artificial Neural Networks (MLP and RBF). *Journal of Food Engineering*. 91(1): 602–607.

- Katerji, N. J. W., A. Hamdy, and M. Mastorilia. 2000. Salt tolerance classification of crops according salinity and to water stress day index. *Agricultural Water Management* 43 (2000) : 99- 109
- Kumalaningsih, S. 2006, *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kusfebriani N. A., N. A. Saputri, V. Lisan, Wuryaningrum, dan R. Rachmadini. 2010. Fisiologi tumbuhan perkecambahan dan dormansi. Makalah. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri.
- Laili, N., E. M. Luqman dan B. S. Lukismanto. 2009. The Effect of Black Soybean Milk on Liver to Recovery Hispathology In Rat with High Fat Diet. *Disertasi*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Latunra, A. I. 2014. *Penuntun Praktikum Struktur Perkembangan Tumbuhan II*. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Mardiyanto, T. C. dan Sudarwati, S., 2015. Studi nilai cerna protein susu kecambah kedelai varietas lokal secara in vitro. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon Vol. I*, pp. 1256-1264.
- Marliah, A., T. Hidayat, dan N. Husna. 2012. *Pengaruh Varietas dan Jarak Tanam terhadap Pertumbuhan Kedelai (Glycine max (L.) Merrill)*. 16 (1): 22-28.
- Marlinda, N. R. B. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Masruroh, S., 2008. *Uji Cekaman Garam NaCl pada Perkecambahan Beberapa Kultivar Kedelai (Glycine max (L.) Merrill)*, Malang: Universitas Islam Negeri Malang.
- Menzi, F. et al., 2014. Influce of harvest date on fatty acid composition and antioxidant capacity of Pistacia lentiscus L. edible oils. *Mater. Environ. Sci*, 5(6), pp. 1703-1708.
- Miryanti, Y. I. P., L. Sapei, K. Budiono, dan S. Indra. 2011. *Ekstraksi Antioksidan Dari Kulit Buah Manggis*. *Tesis*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Edisi 2. Alfabeta. Bandung.
- Muchtar , H., Three, I. A. dan Kamsina, 2011. Pengaruh Kondisi Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Jamur Pada Gambir. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 22(1), pp. 36-43.
- Mongkolsilp, S., Pongbupakit, I., Sae-lee, N., dan Sitthithaworn, W. 2004. *Radical Scavenging activity and total phenolic content of medical plants used in primary health care*. *Jurnal of Pharmacy and Science*. 9(1) :32-35.

- Nikolova, M., Evstatieva, L. dan Nguyen, T. D., 2011. Screening of plant extracts for antioxidant properties. *Botanica Serbica*, 35(1), pp. 43-48.
- Nurhazirah, A., Zzaman, W., Yang, T. A. dan Easa, A. M., 2017. Production of *Nigella sativa* Beverage Powder under Foam Mat Drying Using Egg Albumen as a Foaming Agent. *Beverages*, X(11), pp. 3-9.
- Pavia, D. L., G. M. Lampman, G. S. Kriz, and J. R. Vyvyan. 2008. *Introduction of Spectroscopy*. Edisi 4. Brooks Cole. Pacific Grove.
- Patto, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau Pekanbaru. *Jurnal Natur Indonesia* 5(2): 162-166
- Peczar, M. J. dan Chan, E. C. S., 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. 2nd ed. Jakarta: UI-Press.
- Pertiwi, S. F., Aminah, S. dan Nurhidajah, 2013. AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KARAKTERISTIK KIMIA DAN SIFAT ORGANOLEPTIK SUSU KECAMBAH KEDELAI HITAM BERDASARKAN WAKTU PERKECAMBAHAN. *Unimus*, 4(8), pp. 11-15.
- Plaza, I., B. Ancos, dan M. P. Cano. 2003. Nutritional and health-related compounds in sprouts and seeds of soybean (*Glycine max*), wheat (*Triticum aestivum* L) and alfalfa (*Medicago sativa*) treated by a new drying method. *European Food and Research Technology*. 216:138-144.
- Pourmorad, F., Hossenimehr, S.J., dan Shahabimajd, N. 2006. Antioxidant activity, phenol and flavonoid contents of some selected Iranian medicinal plants. *African Journal of Biotechnology*. 5(11):1142-1145.
- Pramono, Y., Rahayu, E. S., S. dan Utami, T., 2009. Aktivitas Antagonisme Bakteri Asam Laktat Hasil Inolasi Fermentasi Petis Daging Sapi Tradisional. *Indon. Trop. Anim. Agric.*, 34(I), pp. 22-29.
- Pratiwi, Y. K., Waluyo, S., Warji dan Tamrin, 2013. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi Air dan Sifat Fisik Kedelai (*Glycine max* Merrill). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2), pp. 59-66.
- Pratt, D. E. 1992. *Natural Antioxidant from Plant Material*. 507 (1): 54-71.
- Pujimulyani, D., Sri, R., Marsono, Y., Umar, S. 2010. Aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik pada kunir putih (*Curcuma manga val*) segar dan setelah *blanching*. *Jurnal Agritech*. 30(2):68-69.
- Purnobasuki, H. 2011. *Perkecambahan*. Edisi 1. Grafindo. Jakarta.
- Purwoko, T., I. Gandjar, and S. Pawiroharsono. 2001. Biotransformasi isoflavon oleh *Rhizopus oryzae* UICC 524. *Biosmart*. 3(2): 7-12.
- Rachmawati, I., S. dan Setyaningsih, R., 2005. Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat asal Asinan Sawi terhadap Bakteri Patogen. *Bioteknologi*, 2(2), pp. 43-48.

- Rosida, D. F., Sudaryati, H. dan Apriliyanti, N. F., 2014. KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TAUCO LAMTORO GUNG (*Leucaena leucocephala*) ANGKAK. *Rekapangan*, 8(2), pp. 156-163
- Santos, C. C. d. M. P. et al., 2013. Antinociceptive and Antioxidant Activities of Phytol in Vivo and In Vitro Models. *Neuroscience Journal*, II(2013), pp. 51-64.
- Setyorini, S. D. dan Yusnawan, E., 2016. Peningkatan Kandungan Metabolit Sekunder Tanaman Aneka Kacang sebagai Respon Cekaman Biotik. *Iptek Tanaman Pangan*, 11(2), pp. 167-174.
- Shaumiyah, F., D. dan Basuki, N., 2014. Pengaruh Pengeringan Terhadap Kualitas Benih Kedelai (*Glycine max (L.) merr.*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 2(5), pp. 388-394.
- Shetty, K. dan P. McCue. 2004. Inhibitory effects of rosmanic acid extracts on porcine pancreatic amilase in vitro. *Asia Pac J Clin Nutr* 13 (1): 101-106.
- Slinger, D. and Tenison, K. 2005. Salinity Glove Box Guide - NSW Murray and Murrumbidgee Catchments. An initiative of the Southern Salt Action Team, NSW Department of Primary Industries.
- Subagiyo, Margino, S., Triyanto dan Setyati, W. A., 2015. Pengaruh pH, Suhu dan Salinitas Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asam Organik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Intestinum Udang Peneid. *Jurnal Ilmu Kelautan*, 20(4), pp. 187-194.
- Subantoro, R. dan Prabowo, R., 2013. Pengaruh Berbagai Metode Pengujian Vigor Terhadap Pertumbuhan Benih Kedelai. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Vol. 9*, pp. 48-60.
- Sudaryanto, T dan D. K. S. Swastika. 2007. *Ekonomi Kedelai di Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Suhaidi, I. 2003. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu. USU Digital Library. Universitas Sumatra Utara
- Sukandar, D., E. R. Amalia dan S. Hermanto. 2013. Karakterisasi Dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Sukun (*Artocarpus communis*). *Disertasi*. Program Studi Kimia FMIPA Universitas Lampung. Lampung.
- Suprpto. 2001. Bertanam Kedelai. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Supriyono. 2003. Mengukur Faktor-faktor dalam proses pengeringan. Modul Dasar Bidang Keahlian. Jakarta.
- Sutopo, L. 2002. *Teknologi Benih*. Edisi 1. Rajawali. Jakarta.

- Suwandi, 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan: Kedelai*. 1 ed. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulva reticulata Forsskal*. 5 (1): 31-36.
- Trilaksani, W. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja, dan Peran Terhadap Kesehatan*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Utomo, E. P., 2000. *Pengaruh Kadar Garam terhadap Akumulasi Isoflavon Tumbuhan kacang Hijau (Phaeolus aureus Roxb) dan Kacang Tanah (Arachis hypogaea)*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kasno, A dan Trustinah. 1992. *Indeks Masak Galur Kacang Tanah F6*. Jurnal Penelitian Palawija. 7(1): 70-78
- Vassalle, C., S. Masini, C. Carpeggiani, A. L'Abbate, C. Boni dan G. C. Zucchelli. 2004. *In Vivo Total Antioxidant Capacity: Comparison of Two Different Analytical Methods*. 42 (1): 84-89.
- Wachid, M., 2006. *Optimalisasi Gizi Pada Proses Perkecambahan Pembuatan Taoge: Kajian Suhu dan Lama Perendaman*. GAMMA, 1(2), pp. 112-117.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Edisi 1. Kanisius. Yogyakarta.
- Zou, Y., Y. Lu, dan D. Wei. 2004. *Antioxidant Activity of Flavonoid Rich Extrate of Hypericum perforatum L. in Vitro*. Journal of Agricultural Food Chemistry. 52 (16): 5032-503