

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L. 2006. *Bakteri Probiotik Sebagai Starter dan Implikasi Efeknya Terhadap Kualitas Yoghurt, Ekosistem Saluran Pencernaan Dan Biokimia Darah Mencit*. Disertasi. Program Pascasarjana. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Agustina R., Noor R. 2018. *Kajian Manfaat Pangan Fungsional Setelah Terpenuhinya Gizi Seimbang*. Jakarta: Pra-Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi.
- Ananda, A.D. 2009. *Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (Camellia Sinensis) Rempah Instan*, Skripsi S-1, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apandi, I., & Restuhadi, F., 2016. 'Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau'. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 3(1), 1-16.
- Ariviani, S. And Ishartani, D., 2009. 'Formulasi Teh Herba Manis (Teh Hijau-Stevia-Herba): Organoleptik, Antioksidan Dan Total Kalori'. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2).
- Asadi. 2009. *Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame)*. *Buletin Plasma Nutfah* Vol. 15 No. 2 Th. 2009,59-69.
- Astuti, M. dan Hartoyo, A. 2002. 'Aktivitas Antioksidatif Dan Hipokolesterolemik Ekstrak Teh Hijau Dan Teh Wangi Pada Tikus Yang Diberi Ransum Kaya Asam Lemak Tidak Jenuh Ganda'. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(1), pp.78-85.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan RI. 2013; *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Jakarta.
- BPOM, RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republic Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan. Halaman, 8-9.
- BPOM, RI. 2015. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2015 Tentang Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan*, Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Chan, E. W. C., Lim, Y. Y., & Chew, Y. L., 2007. 'Antioxidant activity of *Camellia sinensis* leaves and tea from a lowland plantation in Malaysia'. *Food chemistry*, 102(4), 1214-1222.

- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). 'Pemanfaatan Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*)'. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian, 4(2), 1-15.
- Coolong, T. 2009. *Edamame*. College of Agriculture. University of Kentucky, Kentucky.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2981-1992. Standar Mutu Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Fahrizal, F., & Fadhil, R., 2014. 'Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao'. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 6(3).
- Fitriyana, N.I. 2014. *Pengembangan Pangan Fungsional Antikolesterol Dari Kedelai Edamame (*Glycine Max (L) Merril*)*. Skripsi. Universitas Negeri Jember, Jember.
- Gordon I. 1994. *Functional Food, Food Design, Pharmafood*. New York (USA): Champman and Hall.
- Guyton AC, Hall JE, editors.2008. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran Edisi 11*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC; 2008. p. 82-93.
- Herawati, D. A., & Wibawa, A. A., 2011. 'Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt'. Jurnal ilmiah teknik lingkungan, 1(2), 452-329.
- Herlina. 2014. *Metabolisme Bakteri Asam Laktat*. Kendari: Universitas Halu Oleo.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N. and Abduh, S.B.M., 2014. 'Total Bakteri Asam Laktat, Ph, Keasaman, Citarasa Dan Kesukaan Yoghurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing'. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3(2), pp.7-11.
- Jay, J.M.1992. *Modern Food Microbiology, Fourts Edition*. New York : Chapman and Hall. Halaman : 268-277, 371-403.
- Johnson, D., Wang, S., dan Suzuki, A. 1999. 'Edamame Vegetable Soybean for Colorado. In: Janick, J. (eds.). *Perspective on New Crops and New Uses*'. Alexandria: ASHS Press pp. 379 – 388.
- Kamara, D.S., Rachman, S.D., Pasisca, R.W., Djajasoepana, S., Suprijana, O., Idar, I. and Ishmayana, S., 2016. *Pembuatan Dan Aktivitas Antibakteri Yoghurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus Bulgaricus*,*

- Streptococcus Thermophilus, Lactobacilus Acidophilus*). Al-Kimia, 4(2), pp.121-131.
- Kanbe, M. 1992. 'Traditional Fermented Milks of The World. In: Nazakawa, Y., and A. Hosono (ed.). *Function of Fermented Milks : Challenge for the Health Science*'. Elsevier Science Publisher.
- Kartikasari, D. I., & Nisa, F. C., 2014. 'Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Yoghurt'. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 239-248.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Riset Kesehatan Dasar Tahun 2013. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kochhar SP dan Rossell B. 1990. *Detection Estimation and Evaluation of Antioxidant in Food System in Food Antioxidants*. London (Eng): Elsevier Applied Science.
- Kumalaningsih, S., 2006. *Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Laily, I.Q. 2015. *Pengaruh Pemberian Kombinasi Ekstrak Etanol Daun Murbei (Morus Alba L.) Dengan Simvastatin Terhadap Kolesterol Total Tikus Putih Hiperkolesterolemia*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Diponegoro, Semarang.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lunggani, A. T. (2007). *Kemampuan Bakteri Asam Laktat Dalam Menghambat Pertumbuhan Dan Produksi Aflatoksin B2 Aspergillus Flavus*. *Bioma*, 9(2), 45-51.
- Maulana, A. (2016). *Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada produk Teh Hitam Celup*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan, Teknologi Pangan.
- Martianto, D., Riyadi, H., Hastuti, D., & Briawan, D. Alfiasari. 2006. *Kajian Ketahanan Pangan dan Alokasi Sumberdaya Keluarga serta Keterkaitannya dengan Status Gizi dan Perkembangan Anak di Kabupaten Banjarnegara, Propinsi Jawa Tengah*. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Meydani *et al.* 1995. 'Antioxidants and Immune Response in Aged Persons: Overview of Present Evidence'. *American Journal of Clinical Nutrition*, 62, 1462S-1476S
- Nakazawa, Y. dan A. Hosono. 1992. 'Functions of Fermented Milk Challenges for The Health Science'. Elsevier Applied Science. London.

- Murray, R. K., Granner, D. K., dan Rodwell, V. W. 2009. *Biokimia Harper*, Ed. 27. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Najgebauer-Lejko, D., 2014. 'Effect Of Green Tea Supplementation On The Microbiological, Antioxidant, And Sensory Properties Of Probiotic Milks'. Dairy Sci. Technol. 94, 327–339.
- Noriko, N. (2013). 'Potensi Daun Teh (*Camellia sinensis*) dan Daun Anting-anting *Acalypha indica* L. dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella typhi*'. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi, 2(2), 104-110.
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini, M., Melisa, T.C.S. and Warsiki, E., 2008. 'Pembuatan Soyghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional Dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Lactobacillus Acidophilus*'. Journal of Agroindustrial Technology, 18(1).
- Oyeleke, S. B., Oyewole, O. A., Egwim, E. C., Dauda, B. E. N. and Ibeh, E. N. 2012. 'Cellulase And Pectinase Production Potentials Of *Aspergillus Niger* Isolated From Corn Cob'. Bayero Journal of Pure and Applied Sciences 5:78-83.
- Oktanauli, P., & Nuning, F., 2011. 'Efek Antimikroba Polifenol Teh Hijau Terhadap *Streptococcus Mutans*'. Jurnal Ilmiah dan Teknologi Kedokteran Gigi, 8(2), 19-23.
- Rahman, A., S. Fardiadz, W. P., Suliantri dan C. C. Nurwitri. (1992) *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ramlah, R., 2017. *Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia Sinensis* L) P+ 2 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin*. Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Rekha, C. R. and Vijayalakshmi, G. 2008. 'Biomolecules and nutritional quality of soymilk fermented with probiotic yeast and bacteria'. Applied Biochemistry and Biotechnology 151:452-63.
- Riyanto, C. (2014). 'Kualitas Mi Basah dengan Kombinasi Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) dan Bekatul Beras Merah'. Jurnal Teknobiologi, 1-22.
- Rosiana, N.M., & Amareta, D.I. 2016. *Karakteristik Yoghurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN 33–37.
- Rumanti, Rizna T. 2011. *Efek Propolis terhadap Kadar Kolesterol Total pada Tikus Model Tinggi Lemak*.

- Sadrin, Y. 2018. *Penambahan Ekstrak Teh Hijau (Camelia Sinensis) Pada Jelly Drink Cincau Hijau (Premna Oblongifolia L. Merr) Sebagai Alternatif Minuman Tinggi Fenol*. Skripsi. FIKES Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta. Jakarta.
- Samruan, W., Oonsivilai, A., and Oonsivilai, R. 2012. 'Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activities'. *Int Schol Sci Res Innov.* 6 (12) : 1134-1137.
- Saputra, P. I., 2007. *Sifat kimia dan viskositas minuman jelly berbahan baku yogurt probiotik selama penyimpanan pada suhu 4-7<sup>0</sup> C*. Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Sari, N.K., 2007. *Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu Kedelai (Soygurt) Dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (Camelia Sinensis) Di PT. Fajar Taurus Jakarta Timur*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sciarappa, W.J. 2004. *Edamame: The Vegetable Soybean*. Rutgers Cooperative Research & Extension, New Jersey. Hal. 3.
- Septianingrum E.R., Faradilla RHF, Ekafitri R, Murtini S, dan Perwatasari, DD. 2009. *Kadar Fenol dan Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau dan Teh Hitam Komersial*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Silvia. 2002. *Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soygurt) dengan Menggunakan Kultur Campuran Bifidobacterium Bifidum dan Streptococcus Thermophilus*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeharto. 2004. *Serangan Jantung Dan Stroke Hubungannya Dengan Lemak Dan Kolesterol* Edisi Ketiga hal. 387. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Stapleton, P.A., Goodwill, A.G., James, M.E., Brock, R.W., Frisbee, J. 2010. 'Hypercholesterolemia And Microvascular Dysfunction: Interventional Strategies'. *Journal of Inflammation.* 7:54.
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta, PT AgroMedia Pustaka.
- Suhartanti, D., dan Muhammad, I. 2014. 'Perbandingan Aktivitas Antibakteri Kefir Susu Sapi dan Kefir Susu Kambing Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*'. *Jurnal Ekosains.* 6(1): 3.
- Suyatna F.D, S.K. dan Tony Handoko. 1995. *Hipolipidemik dalam Farmakologi dan Terapi*. Jakarta : Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

- Syah, A.N.A. 2006. *Taklukan Penyakit dengan Teh Hijau*. Tangerang: Agromedia Pustaka.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 1989. *Yoghurt: Science and Technology*. 1 st Edition. Pergaman Press London.
- Taniaji, S., 2012. *Pengaruh Jenis Gula Dan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia. Viabilitas Bakteri Asam Laktat, Dan Organoleptik Yoghurt Non Fat*, Skripsi-S1, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Tjay, T.H., dan Rahardja, K.. 2010. *Obat-Obat Penting*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Winarno, F.G, Ahnan, W.W dan W. Widjajanto. 2003. *Flora Usus dan Yoghurt*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarsi H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Pangan Fungsional*. Semarang: Graha Ilmu.
- World Health Organization. 2011. *Cardiovascular Diseases (CVDs)*. Vol. Fact Sheet Number 317, diakses pada 8 Februari 2019 [www.who.int/mediacentre/factsheets/fs317/en/index.html](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs317/en/index.html)
- Yusmarini, Indrati, R. Utami, T. dan Marsono, Y. 2009. 'Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik Dari Susu Kedelai Yang Terfermentasi Spontan'. *Jurnal Natur Indonesia* 12.1.