

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Fini. 2015. The Effect Of Honey In Diabetes Mellitus. Artikel Review. J MAJORITY.[Online].
<http://joke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/viewFile/519/520>. [diakses 29 Juni 2018].
- Antarlina, S.S, Rahmianna AA, Sudaryono, Sudarsono dan Tastra, 2001, *Utilization of soybean sprout flour as raw material in weaning food processing*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kangan dan Umbi-umbian, Malang.
- Apriyantono, A. 1989. *Analisis Pangan*. IPB. Bogor.
- Astawan M, 2009, *Ahli Teknologi Pangan dan Gizi*, <http://cyberned.cbn.net.id/cbprtl/cyberned/detail.aspx?=&Nutrition>, Diakses pada tanggal 15 April 2017.
- Astawan M, 2009, *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- AOAC .1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington
- AOAC (Association of Official Agricultural Chemist). 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*, Benjamin FranklinStation, Washington
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Pertanian 2017*. BPS, KalBar. Hal : 260.
- Badan Standarisasi Indonesia. 1992. *Penentuan Kadar Lemak. 01-2891-1992*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Indonesia. 1995. *Susu Kedelai. 01-3830-1995*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan. Terjemahan*. UI Press. Jakarta.
- Cokro, H. H., Herla, R., dan Era. Y. 2015. Pembuatan Susu Jagung Dengan Pengayaan Kacang Hijau Bergerminasi dan Penambahan CMC Sebagai Penstabil. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 3. No. 1.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivsn., dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Milan Publishing Company. New York
- Delcour JA, Aman P, Courtin CM, Hamaker BR, Verbeke K, Prebiotics, Fermentable dietary fiber and health claim, 2016. *Advences in Nutrition*. 7(1):1-4. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.1960.tb00188.x>
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

- Dewi Y S K dan Lestari O A. 2017. *Perspektif Baru: Permen Jelly Kaya Nutrisi Dari Alam Borneo Kajian Aspek Nutrisi, Sensori dan Kesehatan*. ISBN: 978-602-8355-59-9. Pontianak.
- Dewi Y S K, Lestari O A, dan Christian F, 2017, *Pengaruh Germinasi Terhadap Kandungan Gizi Susu Nabati dari Biji Cempedak*, Laporan Penelitian, Pontianak.
- Direktorat Gizi. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. DepKes RI. Jakarta.
- Esti dan Sediadi, 2000, *Susu Kedelai*, Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Erejuwa OO, Sulaiman SA, Wahab MS. Honey: a novel antioxidant. *International Journal of Biological Sciences*. 2012;8(6), 913-34
- Fitriani N.H., 2015, *Uji Kualitas Organoleptik Yoghurt Berbahan Baku Susu Biji Cempedak (Artocarpus champeden) Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi, Skripsi*, Institut Agama Islam Negri : Palangka Raya..
- Fardiaz. S. 1992. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farikha. I.N., Anam. C., dan Widowati. E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains* vol 2. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik dan Biologi*. Armico. Bandung.
- Herawati S.P., Rahayuni. T., dan Hartanti. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Kue Semprit.. *Journal of Food Culinary*. Vol 5. No. 1, Juni 2022, pp. 10-20
- Hsu, et al., 2008. Effect of pre-germinated brown rice on blood glucose and lipid levels in free-living patients with impaired fasting glucose or type 2 diabetes.
- Koswara S, 1995, *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kumalasari. R., Ekafitri. R. Desnilasari. D. 2015. Pengaruh Bahan Penstabil Dan Perbandingan Bubur Buah Terhadap Mutu Sari Buah Campuran Papaya-Nanas. *J. Hotr*. Vol. 25. No.3 : 266-267.
- Kurniawati, E.G., 2015, *Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Inokulan Yakult Dan Yoghurt*, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Leszczynski W. 2004. Resistant starch-classification, structure, production. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 54(1s): 37-50.
- Lim LBL, Chieng HI, Wimmer FL. 2011. Nutrient composition of composition of *Artocarpus champeden* and its hybrid (Nanchem) in Negara Brunei

- Darussalam. *ASEAN Journal on Science and Technology for Development*. 28(2): 122-138. <https://doi.org/10.29037/ajstd.39>
- Lockyer S, Nugent AP. 2017. A review: Health effects of resistant starch. *Nut Bull*. 1-32. <https://doi.org/10.1111/nbu.12244>
- Ma'rufah A, Ratnani R.D., Riwayati I. 2016. Pengaruh Modifikasi Secara Enzimatis Menggunakan Enzim α -Amilase Dari Kecambah Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophylls* Lamk). *Inovasi Teknik Kimia Vol. 1, No.2, Oktober 2016, Hal 65-70*
- Misnawi, S., Jinap, B., Jamilah dan S. Nazamid, 2004. Fermentation sensory properties of cocoa liquor as affected by polyphenol concentration and duration of roasting. *Food Quality and Preference* 15:403-409.
- Miyake K. R Morita, T Handoyo, T Maeda, N Morita. 2004. Characterization of graded buckwheat flours and some properties of germinated 'Mancan' buckwheat grains. *Fagopyrum*. 21:91-97
- Muaris, Hindah, 2006 "*Puding Susu Kedelai Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol*". Penerbit Gramedia : Jakarta (Hal. 5,6).
- Mudjajanto, Eddy S & Fauzi R. K. 2005. "*SUSU KEDELAI: Susu Nabati Yang Menyehatkan*". PT Agromedia Pustaka. Depok.
- Novrial dody, dkk. 2012. Comparison of Antidiabetic Effects Of Honey, Glibenclamide, Metmorfin and Their Combination in the Streptozotocin Induced Diabetic Rat. Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Jurusan Kesehatan Masyarakat FKIK UNSOED
- Nusa M I, Fuadi M, Fatimah S, 2014. *Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan*. Program Studi ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Prayitno, Sukim. 2002. "*Aneka Olahan Terong*". Penerbit Kanisius.Yogyakarta.
- Pudjirahaju, A., dan Astutik. 1999. *Penilaian Kualitas Makanan Secara Organoleptik*. Malang (ID): Universitas Brawijaya.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi Metode *Foam-Mat Drying* dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan, *Jurnal Agroteknologi*, 13(1), 52-61
- Putri, D. A, Kurniyati, Z. Effect of Sodium Chloroacetate towards the Synthesis of CMC (Carboxymethyl Cellulose) from Durian (*Durio zibethinus*) Peel Cellulose. *International Journal of Innovative Research in Advanced Engineering (IJIRAE)*. 2016: 3(3): 28-32.
- Raharjo D., 2014, *Kajian Lama Proses Germinasi dan Penambahan Ekstrak Jahe Untuk Meningkatkan Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Susu Kedelai*, Prosiding seminar nasional dan rapat tahunan dekan bidang ilmu pertanian BKS-PTN wilayah barat buku 2.

- Rein D, Lotito S, Holt RR, Keen CL, Schmitz HH, Fraga GG. 2000. Epicatechin in Human plasma: in vivo determination and effect of chocolate consumption on plasma antioxidant capacity. *Am J Clin Nutr* 72:30—35
- Riduan A., Faizar F. dan Aulia S., 2016, Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu yang Bernilai Gizi Tinggi Tanpa Pengawet Buatan di Kalangan Kelompok Ibu-ibu RT 14 Kelurahan Kenali Besar Kotabaru Jambi, *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*:31:32-35.
- Robinson, D. and DN. Singh. 2001. *Alternative Protein Sources for Lying Hens*. A report for the Rural Industries Research and Development Corporation. Queensland Poultry Research and Development Centre. pg. 1-3
- Santoso, 2009, *Seri Teknologi Pangan Populer: Susu dan Yoghurt Kedelai*, Laboratorium Kimia Pangan Faperta UWG, Malang.
- Saparun., dkk. 2017. Pemanfaatan Tepung Biji Cempedak (*Arthocarpus champeden* Sperg.) Sebagai substitusi dalam pembuatan kukis. *JOM FAPERTA UR* Vol. 4 No. 1 Februari 2017
- Satriarini, B. 2006. Kajian Produksi Dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi).
- Setyani, S., dan Medikasari. 2008. *Studi Pembuatan Susu Jagung Manis KacangHijau : Efek Formulasi Jagung Manis dan Kacang Hijau Terhadap Nilai Gizi*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi- II. Universitas Lampung.
- Silaen, Ridho Rizky Mulya. 2016. Penetapan Kadar Lemak Pada Kopi Primer Dalam Kemasan. Skripsi Sarjana. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Singh, D. 1999. Mung bean levels for pig diets. Department of Primary Industries and Fisheries. The State of Queensland. <http://www.dpi.qld.gov.au>. Diakses 9 Oktober 2007.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Standar Nasional . 1995. Susu Kedelai. 01-3830-1995. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Susianti E., Jumirah, dan Etti S., 2014, Pemanfaatan Tepung Biji Cempedak (*artocarpus chempeden*) dan Tepung Biji Durian (*durio zibethinus murr*) Dalam Pembuatan Bakso Ikan, *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*:01.
- Sumarni S, Muzakkar M Z, Tamrin. 2017. Pengaruh Penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi dan Sifat

- Fisik Susu Ketpang (*Terminallia catappa*L.) *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol.2, No.3, P. 604-614, Th 2017.
- Susanto, T dan S. Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Unesa Press. Surabaya.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S., Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astute. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Verheij E M W dan R E Coronel, 1997, *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara, Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. Terjemahan S. Somaatmadja. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wahyuni, S., 2015, Pemanfaatan Kulit Nanas (*Ananas comosus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka Dengan Penambahan *Acetobacter aceti*, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Warisno., dan Dahana, K. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. AgroMedia Pustaka: Jakarta.
- Watanabe M, et al., 2004. An application of pre-germinated brown rice for bread-making. *Cereal Chem* 81:450-455.
- Wea A S Y, Widodo R, Pratomo Y A, 2014. Evaluasi Kualitas Produk Susu Kecambah Kacang Hijau, Kajian Dari Umur Kecambah Dan Konsentrasi Na-CMC. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC Vol 11 No.1*
- Widyawati, dkk. 2013. *Pengaruh Pemberian Madu Terhadap Gula Darah Puasa Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Terapi Glibenklamid Atau Metformin*. Makassar: Bagian Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf A., 2018, *Produksi Dan Kandungan Zat Gizi Makro, Mikro Dan Serat Kasar Susu Bubuk Bekatul Sebagai Pangan Fungsional*, Skripsi, Universitas Hassanudin : Makassar. Universitas Hasanuddin. Fakultas kesehatan Masyarakat.
- Zabidi MA, Aziz ANA. 2009. In vitro starch hydrolysis and estimated glycaemic index of bread substituted with different percentage of chempedak (*Artocarpus integer*) seed flour. *Food Chemistry*. 117(1): 64-68. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.03.077>
- Zarisman SZ.2006. *Potensi imunomodulator bubuk kakao bebas lemak sebagai produk sub standar secara in vitro pada sel limfosit manusia*. Skripsi sarjana. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.