

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. *Kedelai*. Yogyakarta : Kanisius, 1995
- AOAC. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist : Beta -Carotene. Washington: AOAC; 1998.
- Agrina. 2007. Varietas Baru Kedelai Hitam. www.agrina-online.com. (6 Juni 2012)
- Andlauer, W. and P. Furst. 1998. Antioxidative Power of Phytochemicals With Special Reference to Cereals. Di dalam: Yulia, O. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Non-Polar, Fraksi Protein dan Non-Protein Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat; 2011.
- Adie, Muchlish dan Krisnawati, Ayda, 2012. *Kedelai Hitam : Varietas, Kandungan Gizi Dan Prospek Bahan Baku Industri*. Badan Litbang Pertanian , Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbian-umbian.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (Badan POM), (2005), Peraturan Kepala Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional, No. HK. 00.05.52.0685.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Susu Kedelai (SNI 01-3830-1995). Jakarta: BSN.
- Bhagwat S, Haytowitz DB, Holden JM. USDA Database for the Isoflavone Content of Selected Foods Release 2. Maryland: U.S. Department of Agriculture 2008. p. 15.
- Bustan, M.N. 2007. *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan. 2013. Penyakit Tidak Menular. www.depkes.go.id, (9 Juni 2016).
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta

- Dyatmiko W., Santosa, M.H., 1998. *Aktivitas Antiradikal Bebas Difenilpicril Hidrazil (DPPH) Sari Air Curcuma aeruginosa Roxb.*, Seminar Nasional Tumbuhan Obat XIV, Bogor.
- Ginting, E dan S.S. Antarlina. 2002. Pengaruh Varietas dan Cara Pengolahan Terhadap Mutu Susu Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* PP21 (02).
- Hernani dan Rahardjo. (2005). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal. 3-5.
- Hendromartono.1997. *Gizi Lebih, Obesitas dan Penyakit Degeneratif dan Penanggulangannya*. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VI .Surabaya.
- Istiqomah. 2014. *Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Kosasih, E.N., Setiabudhi, T dan Heryanto, H. (2004). *Peranan Antioksidan Pada Lanjut Usia*. Jakarta: Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia. Hal. 48-49, 56-59.
- Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan Alami*. Cetakan I. Surabaya: Trubus Agrisarana. Hal. 16-25. Koswara, S. 2006. Isoflavon Senyawa Multi Manfaat Dalam Kedelai. www.ebookpangan.com (9 juni 2016).
- Lucioli S. Anthocyanins: *Mechanism of action and therapeutic efficacy Research Signpost*.2012:27-57.
- Malencic D, Cvejic J, Miladinovic J. *Polyphenol Content and Antioxidant Properties of Colored Soybean Seeds from Central Europe*. *J Med Food* 2012;15:85-95.
- Muhilal.1993. Widya Karya, *Nasional Pangan dan Gizi V*. Biro Kerja Sama IPTEK. UPI. Jakarta.
- Molyneux P. The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J Sci Technol*. 2004;26:211–9.
- Maritim AC, Sanders RA, Watkins JB. Diabetes, Oxidative Stress, and Antioxidants: A Review. *J Biochem Molecular Toxicology*. 2003;17(1):24-38.

- Oancea S, Oprean L. Anthocyanins, from Biosynthesis in Plants to Human Health Benefits. *Acta Universitatis Cibiniensis*. 2011;15(1):3-16.
- Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsional*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta: Hal. 38-55.
- Shipp J, Abdel-Aal E-SM. Food Applications and Physiological Effects of Anthocyanins as Functional Food Ingredients *The Open Food Science Journal*. 2010;4:7-22.
- Syakur, 2012. Penyebab Penyakit Degeneratif. www.kesehatan123.com.(9 Juni 2016).
- Supiyanti W, Wulansari ED, Kusmita L. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Penentuan Kandungan Antosianin Total Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L)*. *Majalah Obat Tradisional*. 2010;15(2):64-70.
- Winarno F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 1992.
- Wijaya, Hanny, (2002), *Pangan Fungsional dan Kontribusinya bagi Kesehatan*, Kharisma; Women and Education, Jakarta.
- Winarsi H. *Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius; 2007.
- Yulia, O. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Non-Polar, Fraksi Protein dan Non-Protein Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wijaya A., 1996. Radikal Bebas dan Parameter Status Antioksidan, *Forum Diagnosticum, Prodia Diagnostic Educational Services*, No. 1 : 1-12.
- Wrolstad RE, Robert WD, Jungmin L. Tracking color and pigment changes in anthocyanin products. *Trends in Food Science & Technology* 2005;16:423–8.