

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Gatade, R. C. Ranveer and A. K. Sahoo. (2009). "Physico-Chemical and Sensorial Characteristics of Chocolate Prepared from Soymilk". *Journal of Food Science and Technology*. **1**(1): 1-5.
- Amic DD, Beslo D, dan Trinajstić. (2003). Structure-Radical Scavenging Activity Relationship Of Flavonoids. *Croatia Chem.Acta*. **76** (1): 55-61.
- Atun, S. dkk. (2007). "Identifikasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia dari Ekstrak Metanol Kulit Buah Pisang (*Musa paradisiaca* Linn.)". *Indo. J. Chem.* **7**(1): 83 – 87.
- Barasi, M. (2009). *At a Galance Ilmu Gizi*. Jakarta : Erlangga
- Benzie, Iris F.F dan Strain, J.J. (1996). "The Ferric Reducing Ability of Plasma (FRAP) as a Measure of Antioxidant Power : The FRAP Assay". *Analytical Biochemistry*. 239 : 70-76.
- Cai, T. D., dan K. C. Chang. (1998). "Characteristics of production-scale tofu as affected by soymilk coagulation method : propeller blade size, mixing, time and coagulant concentration". *Food Research International*. **31**(4):289-295.
- Daniells, J., et al. (2001). *Diversity in the genus Musa*. France : International Network for the Important of the Improvement of banana and plantain.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. (1996). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Fahmi R. (2010). *Mempelajari pengaruh jenis dan konsentrasi koagulan terhadap pola elektroforesis koagulasi protein serta korelasinya terhadap mutu tekstur curd yang dihasilkan*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Garcia E.J., et al. (2012). "Antioxidant Activity by DPPH Assay of Potential Solution to be Applied on Bleached Teeth". *Braz J Dent*. **23** (1): 22-27.
- Hardjo, S. (1964). *Pengolahan dan Pengawetan Kedelai untuk Bahan Makanan Manusia*. Jakarta : Bagian Gizi Fakultas Kedokteran UI.

- Harmayani, E., dkk. ( 2009). “Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin Sebagai Penggumpal Pada Pembuatan Tahu”. *Jurnal Pascapanen*. **6**(1):10-20.
- Imam, M. *et al.* (2011). “Antioxidant activities of different parts of *Musa sapientum* L. ssp. *sylvestris* fruit”. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. **1**(10): 68-72.
- Irfania, Winani. (2012). *Pengaruh Suhu dan Jumlah Air Ekstraksi Bubur Kedelai Terhadap Mutu Tahu*. Skripsi. Universitas Pasundan: Tidak Diterbitkan.
- Kartika, B., dkk. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Kosasih, E.N., Tony S. dan Hendro H. (2006). *Peran Antioksidan pada Lanjut Usia*. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia. Jakarta.
- Kumalaningsih. (2007). *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Muchtadi, D. (2009). *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung : Alfabeta.
- Molyneux, P. (2004). “The Use of Stable Free Radical Dyphenilpicryl-hydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity”. *J. Sci. Technology*. 211-219.
- Munadjim. (1988). *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta : PT Gramedia.
- Nuramanah, eva. (2012). *Kajian Aktivitas Antioksidan Kulit Pisang Raja Bulu (Musa paradisiaca L. Var spientum ) Dan produk Olahannya*. Skripsi. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia: Tidak Diterbitkan.
- Nurhidayah, Siti. (2009). *Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Pisang Raja (Musa AAB 'Pisang Raja') dengan Vitamin A, Vitamin C dan Katekin melalui Perhitungan Bilangan Peroksida*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Prakash, A., et all. (2001). “Antioxidant Activity”. *Medallion Laboratories Analitical Progress*. Vol 19. No.2.
- Raharjo, M. (2005). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sangi, M., et al. (2008). “Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat Di Kabupaten Minahasa Utara”. *Chem. Prog.* **1** (1): 47-53.

- Sarwono, S dan Saragih Y.P. (2003). *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Satuhu, S. (1994). *Penanganan dan Pengolahan Buah-buahan*. Jakarta : Swadaya.
- Schmidl, M.K dan Labuza, T. P. (2000). *Essential of Functional Foods*. Aspen Publiiser, Inc : Gaithersburg, Maryland.
- Selawa, W., Runtuwene, M.R.J., Citraningtyas, G. (2013). “Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis]”. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. **2**(1) : 1-6.
- Shimamura, T., Zhao, W.H., Hu Z.Q. (2007). “Mechanism of Action and Potential for Use of Tea Cathechihin as an Anti-infective Agent”. *Medicinal Chemistry*. **6**(1): 57-58
- Shurfleff, W., dan Aoyagi. (1977). *The Book of Tofu*. Massachussets : Autum Press.
- Siagian, Albiner. (2003). *Pendekatan Fortifikasi Pangan Untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizimikro*. Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Sumatera Utara.
- Smith, K. and C.J. Circle. (1972). *Soybean : Chemistry and Technology*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport,Connecticut.
- Someya, S., Y. Yoshiki dan K. Okubo. (2002). “Antioxidant Compounds from Bananas (*Musa Cavendish*)”. *Food Chemistry*. **79**(3): 351-354.
- Suprpti, L. (2005). *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Tim Pengajar Pendidikan Industri Tahu. (1981). *Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Umayah, U dan M, Amrun. (2007). “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose)”. *Jurnal Ilmu Dasar*. **8** (1): 83-90.
- Vaya, Jacob dan Michael Aviram. (2001). “Nutritional Antioxidant: Mechanism of Action, Analyses of Activities and Medical Applications”. *Current Medicinal Chemistry - Immunology, Endocrine & Metabolic*. (1) : 99-117.

- Widyastuti, N. (2010). *Pengukuran aktivitas antioksidan dengan metode CUPRAC, DPPH, dan FRAP serta korelasinya dengan fenol dan flavonoid pada enam tanaman*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Winarsi, Hery. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yulistiani, Ratna. (2009). “Efektifitas Asam Sitrat Sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet Pada Produk Tahu”. *Jurnal teknologi Pangan*. **3**(2):103-112
- Zuhrina. (2011). “*Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang (Musa paradisiciaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*”. Skripsi. Program Sarjana. Universitas Sumatera Utara : Tidak Diterbitkan.