

DAFTAR PUSTAKA

- Anthonie, Eka (2014). *Manfaat Yoghurt untuk Kesehatan*. [Online] Tersedia: <http://sehatalami99.blogspot.nl/2014/01/manfaat-yoghurt-untuk-kesehatan.html> (Diakses, 21 April 2014)
- Askary, N. dan Bolandi (2013). "Assesment of iron fortification influence on organoleptics and phsicochemical properties of yoghurt". *Journal of Chemical Health Risk* 3(2): 1-8.
- Astuti, R., Aminah, S., dan Syamsianah, A. (2014). *Komposisi Zat Gizi Tempe yang Difortifikasi Zat Besi dan Vitamin A pada Tempe Mentah dan Matang*. *Agritech*, Vol. 34, No.2.
- Auterhoff, H., dan Kovar, K.A. (1987). *Identifikasi Obat*. Bandung: ITB
- Ayoola, G. A., dkk. (2008). "Phytochemical Screening and Antioxidant Activities of Some Selected Medical Plants Used for Malaria Therapy in Southwestern Nigeria. *Tropical Journal of pharmaceutical Reasearch*. 7(3): 1019-1024
- Basma A A, Zakaria Z, Latha L Y, Sasidharan S. (2011): "Antioxidant activity and phytochemical screening of the methanol extracts of Euphorbia hirta L", Biology Division, School of Distance Education, Universiti Sains Malaysia, USM 11800, Pulau Pinang, Malaysia. *Asian Pac J Trop Med*. 2011 May;4(5):386-90. E
- Cahyadi, W (2007). *Kedelai: Khasiant dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara
- DeMan, Jhon M., (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: ITB
- Drakeiron, (2008). *Indo Soy Yoghurt*. [Online] Tersedia: <http://drakeiron.wordpress.com/2008/11/20/info-soy-yoghurt/> (Diakses, 20 April 2014)
- Fitria, P.F., (2010) *Fortifikasi Lemon Pada Produksi Keju Cottage dengan Enzim Papain Sebagai Koaglan*. Skripsi. UPI. Tidak Diterbitkan
- Frei. (1994). "Reactive Oxygen Species and Antioxidant Vitamins: Mechanisms of Action" (*American Jurnal Medicine*). Excerpta Medica Inc
- Foyer, C. (1993). Ascorbic Acid. dalam: *Antioxidants in Higher Plants*. R. G. Alssher dan J. L. Hess (Eds.) Boca Raton: CPC Press. Pp. 31-58
- Gordon, M.H. 1990. *The Mechanism of Antioxidants Action In Vitro*. In *B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants*. Elvesier Applied Science. London

- Gracia E.J., et al. (2012). "Antioxidant Activity by DPPH Assay of Potential Solution to be Applied on Bleached Teeth". *Braz Dent J.* 23 (1): 22-27
- Handajani. (2010). *Gizi dan Penyakit Degeneratif*. Makasar: FKM UNHAS
- Haryadi, Tri. (2012). *Sterilisasi Media Secara Mekanik*. [Online]. Tersedia: <http://-noxarya.blogspot.com/2012/04/sterilisasi-media-secara-mekanik.html>
- Hutasoit, (2005), *Buah Segar Musim*, PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Jayalalitha, V., Balasudaram, Palanidoral B. dan Kumar, N. (2010). "Fortification of encapsulated iron in probiotic yoghurt". *International Journal of Agricultural: Research and Review* 2(2): 80-84.
- Kalt, W.,C.F.Forney,A. Martin, dan R.L.Prior. (1999). "Antioxidant Capacity, Vitamin C, Phenolics and Anthocyanins After Presh Storage of Small Fruits" dalam: *Journal Of Agriculture and Food Chemistry*.47: 4634644
- Koleva, I. (2002). "Screening of Plant Extracts for Antioxidant Activity: A Comparative Study on Three Testing Methods. *Phytochem Anal.* 13, 494500
- Koswara, S., (1992). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Lestari, E.D., Adtim, Z.N., Salimo, H. dan Mustarsid (2010). "Pengaruh susu fortifikasi besi-zink terhadap tingkat kesegaran jasmani anak usia 7 – 9 tahun di Sekolah Dasar Sukarta". *Sari Pedriati* 12(2): 2-98.
- Levine, M, K.R., Dhariwal, R.W. Welch, Y. Wang, dan J.B. Park (1995). *Determination of Optimal Vitamin C Requirements in Humans*. dalam: *The WA MERICAN Journal of Clinical Nutrition.* 62(Suppl) 1347S-1356S.
- Maria, M. B. (2012). *Fortifikasi Vitamin C sebagai Antioksidan dalam Minuman Sari Buah*. [Online] Tersedia: <http://chemistranger.blogspot.com/2013/01/fortifikasi-vitamin-c.html> (Diakses, 19 April 2014)
- Mileiva, S., (2007). *Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil*. Skripsi. IPB. Tidak Diterbitkan
- Molyneux, P. (2004). "The Use of Stable Free Radical Dyphenilpicryl-hydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity". *J. Sci. Technology.* 211-219

- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai: Komponen Bioaktif Untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Muchtadi, T. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Nasren, I.V., (2013). *Fortifikasi Yoghurt Menggunakan Sari Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L.) Bebas Bau Berkadar Antioksidan Tinggi*. Skripsi. UPI. Tidak Diterbitkan
- Nishizawa, M., dkk. (2005), "Non-reductive Scavenging of 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl (DPPH) by Peroxyradical: a Useful Method for Quantitative Analysis of Peroxyradical." *Chemical & Pharmaceutical Bulletin*, 53 (6): 714-716
- Nizhar, U. (2012). *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) Sebagai Bahan Penggumpal Pada Pembentukan Curd Keju Cottage*. Skripsi. UNHAS, Makassar.
- Okawa, M., dkk. (2001). "DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) Radical Scavenging Activity of Flavanoids Obtained from Some Medical Plants." *Biol Pharm Bull*. 24 (10): 1202-1205
- Padayatty S.J., *Vitamin C as an antioxidant: evaluation of its role in disease prevention*. [Online] Tersedia: www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12569111
- Panomai, N., Sanchaisuriya, P. dan Rakoin L. (2010). "Milk fortification with iron ethylene diamine tetra acetate (NaFeEDTA) supposed to be a preventive measure against iron deficiency for primary school children in Thailand". *Journal of Science, Hue University* 61: 325- 332.
- Prakash, A. et al. (2001). *Antioxidant Activity. Medallion Laboratories Analytical Progress* Vol 19 No.2
- Pujimulyani, D. (2012). *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Radiyah, T., (1992). *Pengolahan Kedelai*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI.
- Revan, D., 2011, *Sirup jeruk*. [Online]. Tersedia: <http://inspirasiuncak.blogspot.com/2011/05/sirupjeruk.html>
- Roosdian, Y.W., *Pengaruh Kadar Berat Kering Kedelai Terlarut dan Lama Fermentasi Susu Kedelai Terhadap Kualitas Soygurt yang Dihasilkan*. Skripsi. ITB. Tidak Diterbitkan

- Sangi, M. dkk. (2008). "Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di Kabupaten Minahasa Utara". *Chemistry Progress* 1: 47-53.
- Santoso SP. (2009). *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Malang: Laboratorium Kimia Pangan Faperta Universitas Widya Gama
- Selawa, Widya. 2013. *Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [Anredera cordifolia (Ten) Steeins]*. Manado: UNSRAT.
- Siagian, Albiner (2003) *Pendekatan Fortifikasi Pangan Untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizimikro*. Fakultas Kesehatan Masyarakat: Universitas Sumatera Utara
- Suhartono E, Fachir H & Setiawan B. (2007). *Kapita Sketsa Biokimia Stres Oksidatif Dasar dan Penyakit*. Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin: Pustaka Benua
- Sutomo, B. (2007). *Rahasia Sehat dengan Jus Buah & Sayuran*. Jakarta: DeMedia Pustaka
- Tammime, A.Y. and R.K. Robinson. (1989). "Yoghurt Science and Technology". Pergamon Press, Oxford. P. 328-382. 294-396
- Widodo 2002 *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang: Pusat Pengembangan Bioteknologi UMM
- Widyastuti, Niken. 2010. *Pengukuran Aktivitas Antioksidan Dengan Metode CUPRAC, DPPH, Dan FRAP Serta Korelasinya Dengan Fenol Dan Flavonoid Pada Enam Tanaman*. Bogor: Intstitut Pertanian Bogor.
- Winarsi,H.2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Zakaria, F.R. (1996). *Peranan Zat-zat Gizi dalam Sistem Kekebalan Tubuh*. dalam: Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 7 (3): 75-81