

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, D. I. 2005. *Pemanfaatan Beberapa inoculum Bakteri Asam Laktat terhadap Karakteristik dan Daya Simpan Yoghurt*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Afriani, S. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan* 13 (6) : 279-285.
- Afriani, S. dan L. Haris. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak* 01:36-42.
- Ahmed, Z., Y. Wang., Q. Cheng and M Imran. 2010. *Lactobacillus acidophilus bacteriocin*, from production to their application: an overview. *African Journal of Biotechnology* 9.20:2843-2850.
- Allen SJ., E.G Martinez., G.V Gregorio and L.F Dans. 2011. *Probiotics for treating acute infectious diarrhoea*. John Wiley & Sons Ltd. UK.
- Bachrudin, Z., Astuti, dan Y.S. Dewi. 2000. Isolasi dan seleksi mikroba penghasil laktat dan aplikasinya pada fermentasi. Limbah Industri Tahu. *Prosiding Seminar Nasional Industri Enzim dan Bioteknologi*. Mikrobiologi Enzim dan Bioteknologi.
- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chandan, C.R., Charles H. White, Arun Kilara, Y. H. Hui Phd . 2006. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Wiley-Blackwell.
- Daniluk U . 2012. Probiotics, the New Approach for Cancer Prevention and/or Potentialization of Anti-Cancer Treatment. *J Clin Exp Oncol*. 1(2):201- 209.
- Delgado, A., D. Brito., P. Feveireiro., C. Peres, and J.F. Marques. 2001. Antimicrobial activity of *L. plantarum*, isolated from a traditional lactic acid fermentation of table olives. *INRA, EDP Science* 1: 203-215.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama , Jakarta.
- Fatmawati U, Faisal I. Prasetyo, Mega Supia T.A, dan Ardiyanti Nur Utami . 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu Dengan

Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*. *Bioedukasi* 6 :1-9 .

Finarsih, F. 2014. Uji Kualitas Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Madu Dan *Lactobacillus Bulgaricus* Pada Konsentrasi Yang Berbeda .*Naskah Publikasi*. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Gardiner, G. E., Heinemann, C., Baroja, M. L., Bruce, A. W., Beuerman, D., Madrenas, J., & Reid, G. 2002. Oral administration of the probiotic combination *Lactobacillus rhamnosus* GR-1 and *L-fermentum* RC-14 for human intestinal applications. *International Dairy Journal*. 2:191-196.

Hadiwiyoto, S.1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty: Yogyakarta.

Indarwati, A. R., S. Kumalaningsih dan Wignyanto. 2010. Penambahan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus plantarum* dan waktu perendaman pada Proses Pembuatan Tempe Probiotik. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.

Jannah A.M, Anang Mohamad Legowo., Yoyok Budi Pramono., Ahmad Nimatullah Al-Baarri dan Setya Budi M Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2).

Jannah A.M, N. Y. 2012. Kombinasi susu dengan air kelapa dan Proses Pembuatan Drink Yogurt Terhadap Kadar Bahan Kering, Kekentalan dan pH. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.

Karinawatie, S., Joni Kusnadi., dan E. Martati.2008. Efektivitas konsentrat protein *Whey* dan Deskrim untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam laktat Dalam Starter kering beku yogurt. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9:121-130.

Kuswanto, K.R. dan Slamet Sudarmadji. 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Legowo, A.M. 2002. Peranan yogurt sebagai makanan fungsional. *J. Pengembangan Peternakan Tropis*. 27 : 142-150.

Marteau, P. R., de Vrese M., Cellier C. S., and Schrezenmeir J. 2001. Protection From Gastrointestinal Diseases With The Use of Probiotics. *Am J Clin Nutr*. 73: 430-436.

- Misrianti. 2013. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Whey Fermentasi Kerbau terhadap Penghambatan Bakteri Patogen. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Muharani. 2011. Perkembangan Bakteri Probiotik dan nilai Organoleptik Minuman Fermentasi dari Media Nira Aren (*Arenga Pinnata Merr*), Nira Tebu (*Saccharum Officinarum*) dan Air kelapa (*Cocos nucifera L*). *Skripsi*. Sarjana Biologi.
- Najmuddin, A. 2006. Aktivitas Antimikroba Yoghurt Probiotik dari Susu Kambing Saanen dan PESA (Persilangan Peranakan Etawah dan Saanen) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pelczar, M.J.Jr, E. C. S Chan, and N. R. Krieg. 1993. *Microbiology*. 5th Ed. McGraw-Hill Book Company Inc. New York, p:594-600.
- Poeloengan dan Masniari. 2003. Pengujian Yogurt Probiotik pada Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Balai Besar Penelitian Veteriner* 2(5).
- Prangdimurti, E. 2001. Probiotik Dan Efek Perlindungannya Terhadap Kanker Kolon. *Makalah Falsafah Sains Program Pasca Sarjana/S3*. Bogor : IPB.
- Prayitno. 2006. Kadar Asam Laktat dan Laktosa Yogurt Hasil Fermentasi Menggunakan Berbagai Rasio Jumlah Sel Bakteri dan Persentase Starter. *Jurnal Animal Production*. 8: 131-136.
- Rahayu, E.S. 2009. Perkembangan Terkini Penggunaan Probiotik dalam Industri Susu. *Food Review Indonesia IV*: 30-33
- Rahman, A., S. Fardiaz, W.P. Rahayu, Sulastri dan C.C Nurwitri. 2007. Teknologi *Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB : Bogor.
- Rostini, I. 2007. *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah*. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Sanders, M.E. 1998. *Development of Consumer Probiotics for the US Market*. Dairy and Food Culture Technologies. Littleton. USA.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yogurt. *Badan Standarisasi Nasional (BSN)*, Jakarta.
- Stella, L.M. E. Purwijantiningsih, dan F. S. Pranata. 2010. Kualitas Yoghurt Probiotik dengan Kombinasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Susu Skim. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1-15.

- Sunarlim R.2009. Potensi *Lactobacillus Sp* Asal Dari Dadih sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. HAL 70-74. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*: Vol. 5 2009 Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh kombinasi starter bakteri *L.bulgaricus*, *S.thermophilus* dan *L.plantarum* terhadap sifat mutu susu fermentasi. Hal 270-278. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, Puslitbangnak, Bogor.
- Surajudin, Kusuma, F.R dan Purnomo, D. 2006. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.
- Syachroni. 2014. Pengaruh Kombinasi Starter Kultur *Lactobacillus Plantarum* Dan *Lactobacillus Acidophilus* Terhadap Karakteristik Mikrobiologis Dan Kimiawi Pada Minuman Fermentasi. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil ternak Jurusan Produksi Ternak,Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Tamime, A.Y., M. Saarela, A.K. Sondergaard, V.V. Mistry, and N.P. Shah. 2005. Production and Maintenance of Viability of Probiotic Micro-organisms in Dairy Product. *Probiotik Dairy Products* (3): 39-63.
- Tamine A.Y. and R.K. Robinson. 1999. *Yoghurt Science and Technology*. CRC Press, Washington DC.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah. *Media Peternakan*. 27: 88-133.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan, Edisi 1*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Triana E dan N. Nurhidayat. 2007. Seleksi dan Identifikasi *Lactobacillus* Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s RNA. *Biota*, 12 (55-60).
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri susu*. Lacticia press, Yogyakarta.
- Wisti, A., Yusmarini, dan Rahmayuni. 2014. Aktivitas Antimikroba *Lactobacillus plantarum* 1 yang Diisolasi dari Susu Kedelai Terfermentasi Spontan. *Jom Faperta 1 (2) : 1-11*.

Zubaidah, E, N. Aldina, dan F.C. Nisa.2010.Studi Aktivitas Antioksidan Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Bakteri Asam Laktat Probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*). Universitas Brawijaya Jl. Veteran – Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11(1).

