

DAFTAR REFERENSI

- Abadía-García, L., Cardador, A., Martín del Campo, S. T., Arvízu, S. M., Castaño-Tostado, E., Regalado-Gonzalez, C. 2013. Influence of probiotic strains added to cottage cheese on generation of potentially antioxidant peptides, antilisterial activity, and survival of probiotic microorganisms in simulated gastrointestinal conditions. *International Dairy Journal*, 33 pp.191-197.
- Adib, A., M. H. Wahid, P. Sudarmono, dan I.s. Surono. 2013. *Lactobacillus plantarum* pada Feses Individu Dewasa Sehat yang engkonsumsi *Lactobacillus plantarum* IS-105066 dari Dadih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2).
- Adhikari, K., Mustapha, A., Grun, U., and L. Fernando. 2000. Viability of Microencapsulated Bifidobacteria in Set Yougurt During Refridrated Stirage. *Jounal Dairy Science*, 83, pp.194-1951.
- AOAC. 1990. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. AOAC Inc. Washington D.C.
- Chandramouli V, Kailasapathy K, Peiris P, Jones M. 2004. An Improved Mthod of Microencapsulation and Its Evaluation to Protect Lactobacillus in Simulated Gastric Condition, *Journal Microb Methods*, 56, pp.27-35.
- Chavarri, M., Maranon, L, Ares, R, Ibanez, F.C, Marzo, F., Villaran, M.D.C. 2010. Mictoencapsulation of a Probiotic and Prebiotic in Alginate-Chotosan Capsles Improves Survival in Simulated Gastro-Intestinal Conditions. *International Journal of Food Microbiology*, 142(1-2), pp.185-189.
- Firmansyah, A. 2001. Terapi Probiotik dan Prebiotik pada Penyakit Saluran Cerna Anak. *Sari Pediatri*, 2, pp.210-214.
- Gazper, Vincent. 2004. *Metode Perancangan Percobaan: Untuk Ilmu-Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik, dan Biologi*. Armico.
- Gagnon, M., E. E. Kheadr, G. L. Blay and I. Fliss. 2004. In Vitro Inhibition of *Escherchia coli* O157:H7 by *Bifidobacterium* Strain of Human Origin. *International Journal of Food Microbiology*, 92, pp.69-78.
- Gbassi, Gildas K. dan Thierry Vandamme. 2012. Probiotic Encapsulation Tecnology: From Microencapsulation to Release into The Gut. *Pharmaceutics*, 4: 149-163.
- Hatting, AL, dan Viljoen, Bc. 2001. Yogurt as Probiotic Carrier Food. *International Dairy Journal*, 11, pp.1-17.
- Juliana, Ribka. 2007. Restitanta Starch tipe III dan Tipe IV Pati Singkong (*Manihot esculenta*), Suweg (*Amorphous campanulatus*), dan Ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) Sebagai Prebiotik. *Skripsi*. Boor: Fakultas teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Kailasapathy K. 2002. Microencapsulation of Probiotic Bacteria : Technology and Potential Application. *Curr. Issues Intest. Microbiol* 3 : 39-48.
- Kusharyati, D.F., P.M Hendrati, dan Sukanto. 2011. Potensi *Lactobacillus* sp. Dan *Bifidobacterium* sp. Jus Tomat Fermentatif Sebagai Antialergi pada Balita. *Laporan Hasil Penelitian* (Tidak dipublikasikan). Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Kusumawati, N., Bettysri, L J., Siswa S., Ratihdewanti dan Hariadi. 2003. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenous Sebagai Galur Probiotik dengan kemampuan Menurunkan Kolesterol. *Journal Mikrobiologi Indonesia*, 8(2), pp.39-43.
- Krasaekoopt,W, B., H. Bhandari and H. Deeth. 2003. Evaluation of Encapsulation Techniques of Probiotics for Yoghurt. *Int. Dairy J*, 13, pp.3-13.
- Lestari, Woro Dyah. 2016. Pengaruh Perbandingan *Lactobacillus Plantarum* Dan *Lactobacillus Casei* Serta Lama Inkubasi Berbeda Terhadap Kualitas Produk Fermentasi Susu Sapi. *Skripsi* (Tidak Dipublikasikan). Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Maligan, Jaya Mahar, Kusnadi, Joni, dan Erni Sofia Murtini. 2006. Studi Viabilitas Bakteri Probiotik *Bifidobacterium bifidum*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus casei* Terimobilisasi pada Sistem Emulsi Air dalam Minyak Jagung dan Daya Tahannya pada Perlakuan Lanjutan, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(3), pp.141-149.
- Modler, H.W. 1994. Bifidogenic Factors Source, Mabolism and Alication. *International Dairy Journal*, 4, pp.383-407.
- Mortazavian A, Razavi SH, Ehsani RM dan Sohrabvandi S. 2007. Principles and Methods of Microencapsulation of Probiotic Microorganisms. *Iranian Journal of Biotechnology* 5 (1), pp.1 – 18.
- Muchsiri, Mukhtarudin, Hamzah, Basuni, Wijaya, Agus, dan Rindit Pambayun. 2015. Pengaurh Konsentrasi Natrium Alginat dan Jenis BAI Terhadap Viabilitas Sel Enkapsulasi Probiotik BAL, *Agrin*, 19(2), pp.14-124.
- Mulyani, S., Legowo, A.M, dan A.A. Mahanani. 2008. Viabilitas Bakteri Asam Laktat, Keasaman dan Waktu Pelelehan Es Krim Probiotik Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*, *J.Indon.Trop.Anim.Agric.*, 33 (2), pp.120-125
- Onayanti, Nur, G.Budji, Risco, dan Sartini. 2015. *Uji Viabilitas Probiotik Asal Saluran Pencernaan Itik Pedaging Anas domesticus Yang Dienkapsulasi Dengan Metode Cross Link*. Makassar: Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin.
- Oxoid. 1998. *The Oxoid Manual 8th Ed*, Compiled by E. Y. Bridson (Former Technical Director of Oxoid).

- Picot A., Lacroix C. 2004. Encapsulation of Bifidobacteria in Whey pProtein-Based Microcapsules and Survival in Simulated Gastrointestinal Condition and in Yoghurt. *Int Dairy J*, 14, pp.505-515.
- Purwandhani, S.N., M. Suladra, dan E.S Rahayu. 2007. *Stabilitas Thermal Agensia Probiotik L.acidophillus SNP 2 Terenkapsulasi Metode Ekstruksi dan Emulsi*. Seminar Nasional Teknologi 2007.
- Puspawati, N. N., L. Nuraida, dan D. B. Adawiyah. 2010. Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pelindung untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat yang di Isolasi dari Air Susu Ibu pada Proses Pengeringan Beku. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 21(1), pp.59-65.
- Rembulan, Glisina Dwinoor, Sunarti, Titi Candra, dan Anja Meryandini. 2015. Penambahan Bakteri Asam Laktat Terenkapsulasi Untuk Menekan Pertumbuhan Bakteri Patogen Pada Proses Produksi Tapioka, *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 26(1), pp.34-43.
- Rizqiati H. 2006. Ketahanan dan Viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang Dienkapsulasi dengan Susu Skim dan Gum Arab Setelah Pengeringan dan Penyimpanan. *Tesis*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- SNI. 2006. 01-3929-2006 *Pakan Ayam Ras Petelur*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Solanki, H.K., D.K. Pawar, D.A. Shah, V.D. Prajapati, G.K. Jani, A.M. Mulla, dan P.M. Thakar. 2013. Development of Microencapsulation Delivery System for Long-Term Preservation of Probiotics as Biotherapeutic Agent. *Biomed Research Journal*.
- Sultana K, Godward G, Reynolds N, Arumugaswamy R, Peiris P, dan Kailasapathy K. 2000. Encapsulation of Probiotics Bacteria with Alginate Starch and Evaluation of Survival in Simulated Gastrointestinal Condition and in Yoghurt. *International Journal of Food Microbiology*, 62, pp.47-55.
- Sumanti, Debby M., Lanti, Indira, Hanida, In-In, Sukarminah, Een, dan Ailsa, Giovanni. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* Menggunakan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1), pp.7-13.
- Sunarlim, R, dan Usmiati, S. 2006. Sifat Morfologi dan Sensori Dadih Susu Sapi yang di Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam Kemasan yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 30 (4)
- Swinkels JJM. 1985. Sources of Strach, Its Chemistry and Physics. In Strach Conversion Technology. Van BGMA, Roels JA (Eds.). Dekker: New York.

- Talwakar, A, dan Kailasapathy, K. 2004. The Role of Oxygen in The Viability of Probiotic Bacteria with Reference to *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium* spp., *Curr. Issues Intest. Microbiol*, 5, pp.1-8
- Triana, Evi, dan Yulinery, Titin. 2015. Uji Stabilitas Probiotik *Lactobacillus plantarum* Mar8 Terenkapsulasi dalam Sediaan Oralit dengan Analisis Viabilitas, *Pros. Sem Nas. Masy. Biodiv. Indon.*, 1(2), pp.278-282.
- Triana E, Yulianto E, Nurhidayat N. 2006. Uji Viabilitas *Lactobacillus* sp. Mar8 Terenkapsulasi. *Biodiversitas*, 7(2), pp.114-117.
- Utami, Fauziah. 2013. Pengaruh Suhu Terhadap Daya Tahan Hidup Bakteri Pada Sediaan probiotik. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Program Studi farmasi.
- Wina, Elizabeth. 2005. Teknologi Pemfaatan Mikroorganisme dalam Pakan untuk Meningkatkan Produktivitas ternak Ruminansia di Indonesia: Sebuah Review. *Wartazoa*, 15(4). Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarwi. 2006. Uji Viabilitas Bakteri dan Aktivitas Enzim Bakteri Proteolitik pada Media Carrier Bekatul (Sebagai Acuan Bahan Ajar Pokok Bahasan Virus, Monera, dan Protista di SMA). *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Yuan Kun, Lee, and Seo, Salminen. 2009. *Handbook of Probiotics and Prebiotics Second Edition* A John Wiley and Sons Inc All Rights Reseved. Published by John Wiley and Sons, Inc., Hoboken, New Jersey published Simultaneously in Canada, pp.60-66.
- Yuinery, Titin, dan Triana, Evi. 2015. Uji Stabilitas Probiotik *Lactobacillus plantarum* Mar8 terenkapsulasi dalam Sediaan Oralit dengan analisis Viabilitas, *Pros. Sem. Nas. Masy. Biodivesiti Indonesia*, 1(2), pp.278-282.
- Yulinery, Titin, dn Nurhidayat, N. 2012. Analisis Viabilitas Probiotik *Lactobacillus* Terenkapsulasi dalam Penyalut Dekstrin dan Jus Markisa (*Passiflora eduis*). *Jurnal Teknik Lingkungan*, 13(1), pp.109-121. Jakarta.
- Zinedine, A. and M. Faid. 2007. Isolation and Characterization of Strain of Bifidobacteria with Probiotic propriete In Vivo. Nationl Institute of Health, Morocco. *Word Journal of Dairy and Food Scince*, 2(1), pp.28-3.