

6. DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, S. Budijanto. 1989. Petunjuk Pratikum Analisa Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Bogor.
- Benwart, G. J. 1983. Basic Food Microbiology. AVI. Publishing Co. Ltd. Westport. Connecticut.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan Wootton. 1985. Teknologi Lemak dan Minyak. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Brian, J. B. Wood. (1992). Lactic Acid Bacteria in Heald and Disease. Blackie Academic and Profesional. England.
- Cahyono, R. 1996. Pemanfaatan Wortel untuk Produksi minuman Sehat Pencegah Diare Bervitamin B-12 Melalui Proses Fermentasi Laktat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Dave, R. I., Dave, J.M. dan Sannabhadt, SS. 1992. Antimicrobial Acticity of Buffalo Milk Dahi Prepared Using *s. thermophilus* Strain as Starter Cultur. J. Dairy Sci.45 :607-610.
- Didi Budiana. 1997. Mempelajari Penggunaan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan *Propionibakterium freudeneichii* terhadap Mutu dan Sifat Antibakteri Produk Minumaan Fermentasi Kacang (*Phaseolus vulgaris L*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Frazier, W. C dan Westhoff, D. C. 1987. Food Mikrobiology. Mc. Graw-Hill Book Co. New York. Dalam Skripsi Cahyono, R., 1996.
- Gilliland, S. E. 1986. Bacterial Stater Cultur for Food. CRC Press, Inc, Boca Rotan, Florida.
- Helferich, W dan D. Westhoff. 1980. All About Yoghurt. Prentise Hal, Inc. Inglewood Cliff. New York.
- Jay, J. M. 1997. Modern Food Microbiology. Van Nostrand Reinhold Inc, New York.
- Jennes, R. 1988. Competions of Milk. Di dalam N.P. Wong (ed.1988). Fundamental of Dairy Chemistry, 3^{ed}. Fan Nostrand Rein Hold. New York.

- Kay, D. E. 1979. Food legume. Tropical Product Institute, London.
- Kosikowski, F. V. 1977. Cheese and Fermented Milk Food. 2nd edition. Edward Broo- An Arbor. Michigan.
- Liener, I. E. 1975. Protease Inhibitor and Hemaglutinins of Legume. AVI Publishing Co., Wesport, Connecticut.
- Nakazawa, Y dan Hosono, A. 1992. Function of Fermented Milk. Elsevier Applied Science, London.
- Ray, B. 1996. Fundamental Food Microbiology. CRC Press. Inc. New York.
- Surono dan S. Inggrid. 1997. Prospek Probiotik Dalam Industri Makanan Fungsional. Proseding Seminar Teknologi Pangan.
- Thomas D. B, Michael T. M and John M. 1994. Biology of Microorganism. 7 edition. Prentice Hall. Englewood Clifts. New Jersey.
- Oberman, H. 1985. Fermented Milk. Microbiology of Fermented Food. Vol I. Elsevier Applied Science publishing, London. Didalam Skripsi Didi Budiana. 1997.
- Robinson, R. K dan A. Y. Tamime. 1989. Yogurt: Science and Technology. Pergamon Press, London.
- Tirtasujana, D. R. 1998. Aktivitas Antimikroba Susu Yang Difermentasi Menggunakan Kultur Campuran Bifidobakteria dan Bakteri Asam Laktat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.