

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 Desease. 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 Sannabhadti, 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 Hemagglutinins of Legume. AVI Publishing Co., Wesport, Conecticut.

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. Ingrid. 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.