

6. DAFTAR PUSTAKA

- Akmal; Heryani dan Ferdiansyah. (2009). Pemanfaatan Talas Bogor Dalam Minuman Probiotik Sebagai Strategi Peningkatan Kesejahteraan Petani Talas. Program Kegiatan Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of AOAC International 16th edition. Vol II*. Published by AOAC International. Arlington Virginia USA.
- Bujalance, C; M. J. Valera; E. Moreno and A. R. Bravo. (2006). A Selective Differential Medium for *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Microbiological Methods* 66:572–575.
- Chandan, R. C; C. H. White; A. Kilara and Y. H. Hui. (2006). *Manufacturing Yoghurt and Fermented Milk*. Blackwell Publishing Ltd. UK.
- Chandra, J. I. (2006). *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekasam Ikan Bandeng (Chanos chanos)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Codex. (2003). *Codex Standard For Fermented Milks*. Codex Standard 243-2003.
- Fardiaz, S. (1989). *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hadioetomo, R.S. (1993). *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek : Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT Gramedia. Jakarta.
- Harmayani, E; Ngatirah; E. S. Rahayu and T. Utami. (2001). Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode Freeze dan Spray Drying. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 12 (2).
- Hartati, S; E. Harmayani; E. S. Rahayu; dan T. Utami. (2003). Viabilitas dan Stabilitas *Lactobacillus plantarum* Mut7 FNCC 250 yang Disuplementasikan Dalam Sari Buah Pepaya-Nanas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 14(2):182-187.
- Kunaepah, U. (2008). *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Universitas Diponegoro. Semarang. Tesis.

- Kusmawati, E. (2008). *Kajian Formulasi Sari Mentimun (Cucumis sativus L.) Sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Streptococcus thermophilus subsp. salivarius, dan Lactobacillus casei subsp. Rhamnosus*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Kosikowski, F. V. (1977). *Cheese and Fermented Milk Foods 2nd Edition*. F. V Kosikowski and Associates. New York.
- Ma'rifah, U. (2008). *Pengaruh Penambahan Pati Singkong Modifikasi Ikat Silang Dan Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik Terhadap Mutu Yoghurt*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Mayadewi, N. N. A. (2007). Pengaruh Jenis Pupuk Kandang dan Jarak Tanam terhadap Pertumbuhan Gulma dan Hasil Jagung Manis. *Agritrop*, 26(4): 153 – 159.
- Nielsen, S. S. (1998). *Food Analysis 2nd Edition*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Ray, B. (1996). *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press, Inc. Florida.
- Rizqiati, H.; Betty S. L. J.; Novik N; dan Caecilia N. (2008). Ketahanan dan Viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang Dienkapsulasi dengan Susu Skim dan Gum Arab Setelah Pengeringan dan Penyimpanan. *Animal Production Vol 10* : 179-187.
- Satiarini, B. (2006). *Kajian Produksi dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Suarni dan S. Widowati. (2007). Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/ind/images/stories/tiganol.pdf>
- Sunarlim, R., H. Setiyanto., dan M. Poeloengan. (2007). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*:270-278.
- Supavitpatana, P; T. I. Wirjantoro; & P. Raviyan. (2009). Effect of Sodium Caseinate and Whey Protein Isolate Fortification on the Physical Properties and Microstructure of Corn Milk Yogurt. *CMU. Journal National Science Vol. 8(2)*:247-263.

- Supavititpatana, P; T. I. Wirjantoro; & P. Raviyan. (2010). Characteristics and Shelf-Life of Corn Milk Yogurt CMU. *Journal National Science* Vol. 9(1):133-149.
- Suwarno, J. (2010). *Uji Protein dan Organoleptik Pada Tempe dengan Bahan Dasar Jagung Manis (Zea mays saccharata.)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. Skripsi.
- Taufik, E. (2004). Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan*: 88-100.
- Usmiati, S & T. Utami. (2008). Pengaruh Bakteri Probiotik Terhadap Mutu Sari Kacang Tanah Fermentasi. *Jurnal Pascapanen* 5(2): 27-36.
- Walpole, R. E; R. H. Myers; and S. L. Myers. (1998). *Probability and Statistic for Engineers and Scientists 6th Edition*. Prentice Hall International, Inc. New Jersey.
- Wheater, D. M. (1995). The Characteristics of *Lactobacillus plantarum*, *L. helveticus* and *L. casei*. *Journal genetic Microbial*. 12:133-139.
- Widodo. (2003). *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wijaningsih, W. (2008). *Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi*. Universitas Diponegoro. Semarang. Tesis.
- Yildiz, F. (2010). *Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Products*. CRC Press. Taylor & Francis Group. New York.
- Zain, W. N. H. (2010). *Karakteristik Mikrobiologis Granul Kultur Starter Dengan Sinbiotik Terenkapsulasi Untuk Menghasilkan Yoghurt dan Dadih Sinbiotik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Tesis.
- Zanoni, P.; J. A. E. Farrow; B. A. Phillips; and M. D. Collins. (1987). *Lactobacillus pentosus* (Fred, Peterson, and Anderson) sp. nov., norn, rev. *International Journal Of Systematic Bacetriology* Vol 37(4): 339-341.