

6. DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of AOAC International 16th edition*. Vol II. Published by AOAC International. Arlington Virginia USA.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International 18th edition*. Vol II. Published by AOAC International. Gaithersburg, Maryland USA.
- Brown, A. E. (2005). *Microbiological Applications 9th edition*. McGraw-Hill. New York.
- Bujalance C.; M. J. Valera; E. Moreno and A. R. Bravo. (2006). A Selective Differential Medium For *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Microbiological Methods* Vol. 66:572-575.
- Canevari, M. W. M.; R. G. Curley; M. Murray and C. B.G. Knutson. (1989). *Effect of Harvesting and Handling on Damage in Canned Kidney Beans*. Faculty Agriculture California. California.
- Chandan, R. C.; C. H. Whire; A. Kilara and Y. H. Hui. (2006). *Manufacturing Yoghurt and Fermented Milks*. Blackwell Publishing Ltd. UK.
- Codex. (2003). Codex Standard For Fermented Milk. CODEX STAN 243-2003.
- Djaafar, T. F. dan E. S. Rahayu, (2006). Karakteristik *Yoghurt* dengan Inokulum *Lactobacillus* yang Diisolasi Dari Makanan Fermentasi Tradisional. *Agros* Vol. 8(1):73-80.
- Farah, A. F. (2010). *The Response Of Two Legume Crops (hyacinth bean and kidney bean) to The Parasitism Of Field Dodder (Cuscuta campestris)*. Department of Botany, Faculty of Science and Technology, Omdurman Islamic University. Sudan.
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. (1992). *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi Edisi Kedua*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ghotbi, M.; S. S. Zad and M. S. Zeinoddin. (2011). Identification of *Lactobacillus pentosus*, *Lactobacillus paraplantarum* and *Lactobacillus plantarum* in Lighvan Cheese with 4 Month Ripening Period by Means of recA Gene Sequence Analysis. *African Journal of Biotechnology* Vol. 10(10):1902-1906.

- Hadioetomo, R. S. (1993). Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek (Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium). PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hardiningsih, R.; R. N. R. Napitupulu dan T. Yulinery. (2005). Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. *Biodiversitas* Vol. (7)1:15-17.
- Harmayani, E.; Ngatirah; E. S. Rahayu dan T. Utami. (2001). Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode Freeze dan Spray Drying (*Survival and Viability of Lactid Acid Bacteria Probiotic during Production of Dried Culture Using Freeze and Spray Drying Methods*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 12(2).
- Heller, K. J. (2001). Probiotic Bacteria in Fermented Foods: Product Characteristics and Starter Organisms. *Am J Clin Nutrition* 2001 73: 374-379.
- Jay, J. M. (2000). *Modern Food Microbiology 6th edition*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Kosikowski, F. V. (1982). *Cheese and Fermented Milk Foods 2nd edition*. Cornell University. Ithaca-New York.
- Kunaepah, U. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total, dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah (*The Effect Of Fermentation Duration and Glucose Concentration on Antibacterial Activity, Total Polyphenol and Chemical Quality of Kidney Bean Milk Kefir*). 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. salivarus*, dan *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Malaka, R. dan A. Laga. (2005). Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy Dari Yoghurt Komersial. *Sains & Teknologi* Vol. (5)1:50-58.
- Nanasombat, S. and N. Sriwong. (2007). Improving Viability of Freeze-Dried Lactid Acid Bacteria Using Lyoprotectants in Combination with Osmotic and Cold Adaptation. *KMITL Science Technology Journal* Vol. 7(1):61-69.
- Nielsen, S. S. (1998). *Food Analysis 2nd edition*. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg. Maryland.

- Pelczar, M. J. and R. D. Reid. (1958). *Microbiology*. McGraw-Hill Book Company, Inc. New York Toronto London.
- Ray, B. and A. Bhunia. (2008). *Fundamental Food Microbiology 4th edition*. CRC Press, Taylor & Francis Group. United States of America.
- Rizqiati, H.; Betty S. L. J.; Novik N. and 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.
- Rostini, I. (2007). Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah Pada Suhu Rendah. Universitas Padjadjaran. Jatinangon. Karya Ilmiah.
- Setioningsih, E.; R. Setyaningsih dan A. Susilowati. (2004). Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophilus* (*Production of probiotic ale from soy milk used Lactobacillus casei, Lactobacillus plantarum, and Lactobacillus acidophilus inoculums*). *Bioteknologi* Vol.1(1):1-6.
- Dewan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 7552: 2009 Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Sunarlim, R.; H. Setiyanto dan M. Poeloengan. (2007). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi (*Effect of Combination of Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus, and Lactobacillus plantarum on Quality of Fermented Milk*). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007.
- Supriyono, T. (2008). Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total, dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa (*The Content of Beta Carotene, Total Polyphenol and Free Radical Scavenging Activity Of Mungbean Milk Kefir (Vigna radiata) as Affected by Cultures (Lactobacillus bulgaricus and Candida kefir) and Glucose Concentration*). Universitas Diponegoro. Semarang. Tesis.
- Swidan, N. (2009). Factors Affecting The Growth and Survival of Probiotic in Milk. Cardiff School of Health Sciences University of Wales Institute, Cardiff. United Kingdom. Tesis.

- Taufik, E. (2004). Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan* Vol. (27)3:88-100.
- Usmiati, S. dan T. Utami. (2008). Pengaruh Bakteri Probiotik Terhadap Mutu Sari Kacang Tanah Fermentasi. *J. Pascapanen* Vol. 5(2):27-36.
- Walpole, R. E.; R. H. Myers and S. L. Myers. (1998). *Probability and Statistic for Engineers and Scientist 6th ed.* Prentice Hall International, Inc. New York.
- Wheater, D. M. (1955). The Characteristics of *Lactobacillus plantarum*, *L. helveticus* and *L. casei*. *Journal gen. Microbial* Vol. (12):133-139.
- Widowati, S. dan Misgiyarta. (2003). Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. *Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian* halaman 1-18.
- 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.
- Yusmarini dan R. Efendi. (2004). Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia* Vol. 6(2):104-110.
- Zain, W. N. H. (2010). Karakteristik Mikrobiologis Granul Kultur Starter dengan Probiotik Terenkapsulasi untuk Menghasilkan Yoghurt dan Dadih Sinbiotik. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Tesis.
- Zakaria, F. R. dan Suciono. (1996). Isolasi dan Karakterisasi Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) Lokal serta Pengujian Sifat Antigeniknya Sebelum dan Sesudah Fermentasi Asam Laktat. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* Vol (7)2:1-9.
- Zakaria, F. R. dan N. B. Soesanto. (1996). Pengurangan Senyawa Antinutrisi Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Melalui Proses Fermentasi Asam Laktat (*Reduction of Antinutritional Compounds in Red Bean (Phaseolus vulgaris L.) and Cowpea (Vigna unguiculata L.) by Lactid Acid Fermentation*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* Vol 7(2):16-22.
- 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.