

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Agustina. (1995). Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulagris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Almatsier, S. (2001). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Andarwulan, N. & N. S., Palupi,. (1991). Praktikum Analisa Fisik Kimia: Metode dan Penilaian Mutu. Pelatihan Singkat Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan. Pau Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Anonim. (1990).. Yakult: Fermented Milk Drink to Promote Health. Yakult Honsa, Co. Lt. Tokyo. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

AOAC. (1984). Official Methods of Analysis. Acociation of Analitical Chemist. Washington D.C.

Apriyantoro, A.; D., Fardiaz.; N. L., Puspitasari, S., Yasni & S., Budiyanto. (1989). Penuntun Praktikum Analisa Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Chandan, R. C. (1982). Other Fermented Diary Product. Dalam Rees (ed). Prescott and Industrial Microbiology. Avi Publishing Comp Inc. Westport. Connecticut. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Davis, J. G. (1975). The Microbiology of Yoghurt. Dalam J. G. Garr, C. V. Cutting dan C. C. Witting (ed). Lactic Acid Bacteria and Food. Academic Press. London. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

- Edgar, S. (1998). *Milk & Dairy Product Technology*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fardiaz, S. (1987). *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). *Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. Pau Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Foster, *et al.* (1957). *Dairy Microbiology*. Prentice Hall Inc. Englewood Cliff. New Jersey.
- Frank, J.F. & Marth, E.H. (1988). *Fermentations*. In Wong, N.P. (ed). *Fundamentals of Dairy Chemistry 3<sup>rd</sup> Edition*. Van Nostrand Reinhold. New York. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). *Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Gilliand, S. E. (1986). *Bacterial Starter Cultures for Foods*. CRC Press Inc. Boca Raton. Florida. Agustina. (1995). *Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulagris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Goldin, B.R., (1998). *Helth Benefits of Probiotics*. *British Journal of Nutrition* Vol. 80 No. 2, pS203-7
- Greenberg, N. A. & Mahoney, R. R. (1982). *Production and Characterization of  $\beta$ -galactosidase From *Streptococcus thermophilus**. *Journal of Food Science*, 1824-8. Dalam B. J. B. Wood. (1992). *Lactic Acid Bacteria in Health and Desease*. Blackie Academic & Professional. England
- Hang, J. D. & H. Jackson. (1967). *Preparation of Soybean Cheese Using Lactic Starter Organism*. *Food Tech* 22:95-100 Dalam Agustina. (1995). *Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulagris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Helferich, W. dan D. Westhoff. (1980). *All About Yogurt*. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey. Dalam Agustina. (1995). *Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus cascii* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah*

(*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Hilliam, M., (1998). Functional Foods In Europe. The World of Ingredients p45-7

Jay, J.M. (1986). Modern Food Microbiology 3<sup>rd</sup> Edition. Van Nostrand Reinhold. New York. Dalam Agustina. (1995). Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Kay, D.E. (1979). Food Legume. Tropical Product Institute. London.

Kilara & Shahani. (1978). Cheese and Fermented Milk Foods 2<sup>nd</sup> Edition. Edward Broo. Ann Arbor. Michigan.

Koroleva, N. S & Kondratenko, M. S. (1978). Simbioticheskije zavaski termofilnych bakteriii v proizvodstvie kislomolochnyhk produktov. *Pishchevaja Promyshlennost*, Moskva tehnika, pp 159-65. Dalam B. J. B. Wood. (1985). Microbiology of Fermented Foods 2<sup>nd</sup> Ed. Blackie Academic & Professional. London.

Kuntaraf, K. H. L. dan J. Kuntaraf. (1984). Makanan Sehat Indonesia. Publishing House. Bandung. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Larson & Sanberg. (1992). Phytat Reduction in Oats During Melting. *J. Food Science*; 57:994-997

Linier, T.E. (1975). Protease Inhibitors and Hemagglutinin og Legume. Dalam C. E. Bodwell (Ed.). Evaluation of Proteins For Human. p284. AVI Publishing Co. Westport. Conecticut.

Mc. Gregor, J. V. & C. H., White. (1987) Effect of Sweeteners on Major Volatile Compounds and Flavor of Yogurt. *J dairy Science* 70:1824-1854. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Merika Sari, M. A. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Metchnikov, E. (1908). The Prolongation Life. GP Putnam's Sons. New York.

Oberman, H. (1985). Fermented Milks. In Wood, B.J. (ed). Microbiology of Fermented Food Vol 1. Elsevier Applied Science Publishing. London. Dalam Agustina. (1995). Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Ogun *et al.*, (1989). Effect on Certain Antinutrients in Coepeas (*Vigna unguiculata L.*). J. Food Science; 54:1084-1085

Pederson, R. K. (1991). Therapeutic Properties of Fermented Milks. Elsevier Applied Science Publisher. London. Dalam Agustina. (1995). Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Rahman, A. (1992). Teknologi Fermentasi 2. Pau Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Robinson, R.K. dan Tamime, A.Y. (1981) Microbiology of Fermented Milks. In Robinson, R.K. (ed). Dairy Microbiology Vol 1: The Microbiology of Milks. Applied Science Publisher. London. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Rossow, J.E.; Burger, E.M.; Van der Vyver P. & Ferreira, J. (1981). The Effect of Skim Milk, Yogurt and Full Cream Milk on Human Serum Lipids. Am J Clin Nutr. 52:436-40.

Rukmana, H.R., (1999). Kacang Gude: Budi Daya dan Penanganan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.

Salji, J. P. dan A. A. Ismail. (1983). Effect Initial Acidity of Plain Yoghurt & Acidity Changes during Refriferated Storage. J. of Food Science 48, 258 - 9 Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.



- Salmien, S. (1996). Uniqueness of Probiotic Strains. *IDF Nutr News Lett.* 5:16-8
- Schaafma, G. (1996). State of Art Concerning Probiotic Strains in Milk Products. *IDF Nutr News Lett.* 5:23-4.
- Schutleff, W. & Aoyagi, A. (1979) *Tofu and Soymilk Production Vol.2.* Lafayette. CA.
- Soekarto, S. T. (1985). Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Industri Pertanian. Bhatara. Jakarta. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Speck, M. L. (1978). Developmentas in Industrial Microbiology. Didalam A. H. Rose. (1982). *Economic Microbiology Fermented Foods Vol VII.* Academic Press. London. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Steinkraus, K.H. (1983). *Handbook of Indigenous Fermented Foods.* Marcel Dekker Ind. Madison Avenue. New York. Dalam M. A. Merika Sari. (1996). Pemanfaatan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Untuk Memproduksi Minuman Bervitamin B<sub>12</sub>. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- St-Onge, M.P; Farnworth, E.R & Jones Peter, J.H. (2000). Consumption of Fermented and Non-fermented Dairy Products: Effect on Cholesterol Concentrations and Metabolism. *Am J Clin Nutr* Vol 71. No.3,674-681.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson (1989). *Yoghurt- Science and Technology.* Pergamon Press Ltd. Great Britain, U.K. Dalam Agustina. (1995). Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulagris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Tamime, A.Y. dan H. C. Deeth. (1980). *Yogurt Technology and Biochemistry.* *J Food Protection.* 43(12):939-977. Dalam Agustina. (1995). Mempelajari Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulagris L.*) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*) Berpati Rendah Dengan Penambahan Bubuk Serum Susu Untuk Pembuatan Starter Minuman Fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Thompson, L.U.; D. J. Jenkins; M. A. Amer; R. Reicher; A. Jenkins & J. Kamulsky. (1982). The Effect of Fermented and Unfermented Milks on Serum Cholesterol. *Am J Clin Nutr.* 36:1106-11.

Tinson, W, Hillner, A. J. & Jago, G. R. (1982). Metabolism of *Streptococcus thermophilus* I. Utilization of Lactose, Glucose & Galactose. The Australian Journal Dairy Technology, 37, 8-13. Dalam B. J. B. Wood. (1992). Lactic Acid Bacteria in Health and Disease. Blackie Academic & Professional. England

Wood, B. J. B., (1985). Microbiology of Fermented Foods 2<sup>nd</sup> Ed. Blackie Academic & Professional. London.

Zakaria & Soesanto. (1996). Pengurangan Senyawa Anti Nutrisi Pada Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* L.) Melalui Proses Fermentasi Asam Laktat. Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol 7.

