

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, C.D., Yelmida, I. Zahrina, dan A. Mutamima. 2021. Pembuatan nata de cassava dari limbah cair tapioka dengan sumber nitrogen alami yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Pertanian*. 17(2): 93-100.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(1): 39-49.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1:2011. Susu segar: Sapi.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 7552:2018. Minuman susu fermentasi.
- Busairi, A.M. 2010. Effect of nitrogen sources and initial sugar concentration on lactic acid fermentation of pineapple waste using *Lactobacillus delbrueckii*. *Jurnal Teknik*. 1(31): 10-17.
- Cakrawati, D. dan M.A. Kusumah. 2016. Pengaruh penambahan CMC sebagai senyawa penstabil terhadap yoghurt tepung gembili. *Agrointek*. 10(2): 76-84.
- Carrero-Carralero, C., D. Mansukhani, A.I. Ruiz-Matute, I. Martínez-Castro, L. Ramos, dan M. Luz Sanz, 2018. Extraction and characterization of low molecular weight bioactive carbohydrates from mung bean (*Vigna radiata*). *Food Chemistry*. 266: 146-154.
- Causse, M., J. Giovannoni, M. Bouzayen, dan M. Zouine. 2016. The Tomato Genome. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. Berlin.
- Dahiya, P.K., A.R. Linemann, M.A.J.S. Van Boekel, N. Khetarpaul, R.B. Grewal, dan M.J.R. Nout. 2015. Mung bean: technological and nutritional properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 55(5): 670-688.
- Diana, S., Syarmalina, dan N. Sari. 2015. Analisis kandungan lemak dan protein terhadap kualitas soyghurt dengan penambahan susu skim. *Jurnal Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*. 4(2): 35-42.
- Etiasih, T. dan K. Ahmadi. 2016. Teknologi Pengolahan Pangan. Rajawali Press. Jakarta
- Fadro, R. Effendi, dan F. Restuhadi. (2015). Pengaruh penambahan susu skim dalam pembuatan minuman probiotik susu jagung (*Zea mays L.*) menggunakan kultur *Lactobacillus acidophilus*. *J. Sagu*, 14 (2): 28- 36
- Fatma, Soeparno, Nurliyani, C. Hidayat, dan M. Taufik. 2012. Karakteristik whey limbah dangke dan potensinya sebagai produk minuman dengan menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. *Agrotech*. 32(4): 352-361.

- Haryanto, N.N.R. Junita, A.Q. Dzahab, dan Y.N. Izzaty. 2023. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar lemak, abu, protein, air, dan tingkat keasaman yoghurt susu sapi. *Jurnal Sain dan Teknik*. 5(2): 93-101.
- Hendrarti, E.N. dan R.A.S. Nasarani. 2020. Ekstrak kecambah kacang hijau sebagai pengganti amonium sulfat (za) dalam pembuatan nata de *whey*. *Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu*. 2(3): 116-122.
- Jannah, A.M., A.M. Legowo, Y.B. Pramono, A.N. Al-Baarri, dan S.B.M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 7-11.
- Knapp, S. dan I. E. Peralta. 2016. The tomato (*Solanum lycopersicum* L., *Solanaceae*) and its botanical relatives. The tomato genome. Vol 2 (1): 7-21.
- Kusumaningrum, H. R. P. 2022. Studi Pemanfaatan Strain Probiotik dalam Produk Susu Fermentasi sebagai Agensi Antihiperlipidemia dan Antihiperqlikemia Pada Tikus Model Diabetes. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Lismeri, L., E. Nursafitri, S. Br Ginting, Y. Darni, dan Azhar. 2023. Ekstraksi likopen dari buah tomat (*Solanum lycopersicum*) menggunakan solvent N-heksan. *Jurnal Redoks*. 8(2): 96-103
- Maitimu, C.V., A.M. Legowo, dan A.N. Al-Baari. 2013. Karakteristik mikrobiologi, kimia, fisik dan organoleptik susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru selama penyimpanan. *J. Aplikasi Teknologi pangan*. 2(1).
- Marco, M.L., M.E. Sanders, M. Gänzle, M.C. Arrieta, P.D. Cotter, L. De Vuyst, C. Hill, W. Holzapfel, S. Lebeer, D. Merenstein, G. Reid, B.E. Wolfe dan R. Hutkins. 2021. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on fermented foods. *Nature reviews. Gastroenterology & hepatology*. 18(3): 196–208.
- Meidistria, T. R., L. Sembiring., E. S. Rahayu., N. Haedar. dan Z. Dwyana. 2020. Survival of *Lactobacillus plantarum* dad 13 in probiotic cheese making. *Earth and Environmental Science*. Vol. 575 (1): 1-7.
- Merck. 2005. Merck, Microbiology Manual, 12<sup>th</sup> edition. Darmstadt, Germany.
- Nair, R.M., R. Schafleitner, dan L. Suk-Ha. 2020. The Mungbean Genome. Springer Nature Switzerland. Switzerland.
- Nisa F.C., R.H. Hani, T. Wastono, B. Baskoro, Moestijanto. 2001. Produksi nata dari limbah cair tahu (*whey*) kajian penambahan sukrosa dan ekstrak kecambah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2): 74-78.

- Novaldy, R. dan R.N. Iyos. 2016. Pengaruh tomat (*Solanum lycopersicum*) dalam pengurangan risiko karsinoma prostat. Majority. Vol. 5 (5): 150-154.
- Puspawati, N.N., L. Nuraida, D.R. Adawiyah. 2010. Penggunaan berbagai jenis bahan pelindung untuk mempertahankan viabilitas bakteri asam laktat yang diisolasi dari air susu ibu pada proses pengeringan beku. J Teknol Ind Pangan. 1(1): 59-65.
- Safitri, N., T.C. Sunarti, dan A. Meryandini. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. Jurnal Sumberdaya Hayati. 2(2): 31-38.
- Suharyono, S. Rizal, F. Nurainy, M. Kurniadi. 2012. Pertumbuhan *L. casei* pada berbagai lama fermentasi minuman sinbiotik dari ekstrak cincau hijau (*Premna oblongifolia merr*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 5(2): 117-128.
- Sukarno, A.S., Widodo, S. Rakhmatulloh, Nurliyani, dan Endang Wahyuni. 2023. Penggunaan ekstrak tomat untuk peremajaan *L. acidophilus* FNCC sebagai media alternatif pada penyiapan starter fermentasi. Bulletin of Applied Animal Research. 5(1): 1-11.
- Sukmaningrum, H., L.P.T. Darmayanti, dan G.A.K.D. Puspawati. 2021. Perubahan karakteristik minuman susu fermentasi selama penyimpanan suhu ruang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 10(1): 119-130.
- Sunaryanto, R., E. Martius, dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia. 1(1): 9-14.
- Umasugi, A., R.A. Tumbol, R.L., Kreckhoff, H. Manoppo, N.P.L, Pangemanan, dan E.L. Ginting. 2018. Penggunaan bakteri probiotik untuk pencegahan infeksi bakteri *Streptococcus agalactiae* pada ikan nila, *Oreochromis niloticus*. Budidaya Perairan. 6(2): 39-44.
- Utomo, D. dan L. Rizkiyah. 2020. Pengaruh lama perendaman dan persentase *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap karakteristik susu kecambah kedelai (*Glycine max* (L.) Merr). Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 11(2): 171-181.
- Wahyuningsih dan D.F. Pazra. 2022. Kualitas fisik, kimia, mikrobiologi susu sapi pada peternakan sapi perah di kecamatan caringin, kabupaten Bogor. Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis.
- Wardhani, S.A., H. Haris, dan M.Z. Fanani. 2023. Kajian produk olahan susu fermentasi. Jurnal Ilmiah Pangan Halal. 5(1): 33-37.

- Widawati, R.A. dan E. Retnaningrum. 2019. Pengaruh penambahan kacang hijau (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek) pada fermentasi susu oleh *Lactococcus lactis* NBRC 12007. *Jurnal Teknosains*. 11(2): 154-161.
- Widodo, Handaka, R., Wahyuni, E., dan Taufiq, T.T. 2017. The quality of fermented milk produced using intestinal-origin lactic acid bacteria as starters. *International Food Research Journal*. 24(6): 2371-2376.
- Widodo, N.S. Anindita, T.T. Taufiq, dan T.D. Wahyuningsih. 2012a. Identification of *Pediococcus* strains isolated from feces of Indonesian infants *in vitro* capability to consume prebiotic inulin and to adhere on mucus. *Indonesian Journal of Biotechnology*. 17(2): 132-143.
- Widodo, T.T. Taufiq., E. Aryati., dan A. Kurniawati. 2012b. Human origin *Lactobacillus casei* isolated from Indonesian infants demonstrating potential characteristics as probiotics *in vitro*. *Indonesian Journal of Biotechnology*. 17(1): 79-89.
- Widodo. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Widodo. 2021. Bioteknologi Industri Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wiryanta, B. T. W. 2002. Bertanam Tomat. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (aerofood) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (total plate count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3 (3): 237-248.