

## DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M. M. dan Krisnawati, A. 2012. Kedelai Hitam : Varietas, Kandungan Gizi, dan Prospek Bahan Baku Industri. *Seminar Badan Litbang Pertanian*. Malang
- Afaneh, I, K. Abu-Alruz, J.M. Quasem, A. Sundookah, J. Abbadi, S. Alloussi, dan Z. Ayyad. 2011. Fundamental Element to Produce Sesame Yoghurt from Sesame Milk. *Am. J. Applied Sci.*, 8 (11): 1086 – 1092
- Agustina, Fitri. 2016. Pola Pertumbuhan Dan Produksi Asam Bakteri Asam Laktat Indigenous Pada Fermentasi Susu Menggunakan Kultur Tunggal Dan Campuran. *Thesis*. Yogyakarta : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Amrin, T. 2006. *Susu Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Adriandi, R. S., Hidayah, N., dan Rahayu E. 2014. Efek Pengolahan terhadap Kandungan Oligosakarida dan Sifat Fisikokimia Tepung Kedelai dan Kacang Hijau. *Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Bogor
- Anggraini, B.R. 2018. Pengaruh penambahan sukrosa terhadap pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* DAD-13 dan produksi asam pada fermentasi sari koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Anisha, G. S. dan Prema, P. 2008. Reduction of Non-Digestible Oligosaccharides in Horse Gram and Green Gram Flours Using Crude  $\alpha$ -Galactosidase from *Streptomyces griseoalbus*. *J. Food Chemistry*. 106(3), 1175–1179.
- Anonim, 2007. Phytic acid. [www.phytochemicals.info/phytochemicals/phytic-acid.php](http://www.phytochemicals.info/phytochemicals/phytic-acid.php) diakses tanggal 6 Mei 2019

- Astadi, I. R., Astuti, M., Santoso, U., dan Nugraheni P. S. 2008. In vitro antioxidant of anthocyanins of black soybean seed coat in human low density lipoprotein (LDL). *Food Chemistry*.112:659-663.
- Astawan M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Aydemir, O., Harth, H., Weckx, S., Dervisoglu, M., dan De Vuyst, L., 2015, Microbial Communities Involved in Kasar Cheese Ripening, *Food Microbiology*, (46): 587 – 595.
- Božanić, R., Tratnik, Lj., Herceg, Z., Marić, O. 2004The influence of milk powder, whey protein concentrate and inulin on the quality of cow and goat acidophilus milk, *Acta Alimentaria* 33, 337-346
- Campbell, M. 2002. *Biologi*. Edisi kelima jilid 1. Erlangga. Jakarta
- Chandan, R. C., dan Shahani, K. M. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook*. Wilet-VCH, Inc. California.
- Cindarbhumii,A. 2018. Viabilitas *Lactobacillus plantarum* DAD 13 dan *Streptococcus thermophilus* Dad 11Selama Pengeringan Beku dan Penyimpanan serta Aktivasnya sebagai Inokulum pada Fermentasi Susu.*Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Cristofaro, E., F. and J.J. Wuhrmann.1994. *Sugars in Nutrition*. Academic Press. New York.
- Etiyati. Pengaruh penambahan sukrosa dan jenis bakteri pada pembuatan yogurt dari dari jagung (*Zea mays* L.). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Fitrotin, U., Utami, T., Hastuti,P., Santoso,U. 2015. Antioxidant Properties of Fermented Sesame Milk Using *Lactobacillus plantarum* Dad 13.*International Research Journal of Biological Sciences* 4(6):50-55.

Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology 4th edition*. McGraw Hill Book Company, New York.

Grieshop, C.M.; Kadzere, C.T.; Clapper, G.M.; Flickinger, E.A.; Bauer, L.L.; Frazier, R.L.; Fahey, G.C., 2003. Chemical and nutritional characteristics of United States soybeans and soybean meals. *J. Agric. Food Chem.* 51 (26): 7684-7691

Hardiningsih, R., Rostiati, N.R.N., Titin Y. 2006. Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. *Biodiversitas* 7 (1):15-17.

Hefnawy, H. T. M., dan Ramadan, M. F. 2011. Physicochemical characteristics of soy protein isolate and fenugreek gum dispersed systems. *Journal of Food Science and Technology*. 48(3):371–377

Herawati, D. A., dan Wibawa, D. A. A. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soygurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 1(2):48-58.

Hutkins, R. W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. USA : Blackwell Publishing.

Isanga, J., Zhang, G.N., 2007. Biologically active components and nutraceuticals in peanuts and related products: review. *Food Rev. Int.* 23 (2), 123–140.

Julio, Alexander. 2019. Fermentasi Sari Kedelai Hitam Menggunakan *S. thermophilus* Dad 11 dan *Lactobacillus plantarum* Dad 13 Dengan Variasi Penambahan campuran Sukrosa dan Skim. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kasmianti, Utami, T., Harmayani, E., Rahayu, E. S. 2002. Potency of indigenous lactic acid bacteria to reduce lactose. In *Wijanarko, S.B., Padaga, M., C., Hidayat, N. and Yuwono, S.S. (Eds). Proceeding of Indonesian National Seminar. (182)*. The Indonesian Association of Food Technologist. Malang.

Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*.  
Jakarta: Pustaka Sinar Harapan

Koswara, S. 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi  
Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm

Kurniasih, N., Rosahdi, T. D., dan Rahman, N.R. 2013. Efektivitas sari kedelai  
hitam (*Glycine soja* seib) sebagai pangan fungsional. *Media  
Pengembangan Islam, Sains, dan Teknologi* 7(1):52-82

Leksono, B.Y. 2019. Fermentasi Sari Kedelai Hitam (*Glycine Max*(L)  
Merrit) Menggunakan *Lactobacillus plantarum* WGK 4 Dan  
*Lactobacillus paracasei* WGK 5 Dengan Penambahan Campuran Sukrosa  
Dan Susu Skim. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah  
Mada. Yogyakarta.

Lestari, L. A., Harmayani, E. dan Marsono, Y. 2003. Supplementation of  
Indigenous Probiotic Bacteria into Yoghurt. *Indonesian Food and Nutrition  
Progress* 10(1):34–39.

Ma, C., Cheng, G., Liu, Z., Gong, G., Chen, Z., 2016. *Determination of the  
essential nutrients required for milk fermentation by Lactobacillus  
plantarum*. *LWT Food Sci. Technol.* 65, 884–889

Manolopoulou, E., Sarantinopoulos, P., Zoidou, E., Aktypis, A., Moschopoulou,  
E., Kandarakis, I. G., 2003, Evolution of Microbial Populations during  
Traditional Feta Cheese Manufacture and Ripening. *International Journal of  
Food Microbiology*, 82(2), 153 – 161.

Mital, B. K., Shallenberger, R. S., dan Steinkraus K. H., 1973.  $\alpha$ -galactosidase  
activity of *lactobacilli*. *Applied Microbiology* 26(5):783-786

Ngatirah. 2000. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang  
Berpotensi Menurunkan Kolesterol. *Thesis*. Yogyakarta : Jurusan Ilmu dan  
Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Sekolah Pascasarjana  
Universitas Gadjah Mada.

- Nurrahman, Astuti, M., Suparmo dan M.H.N.E. Soesatyo. 2012. Peran tempe kedelai hitam dalam meningkatkan aktivitas enzim antioksidan dan daya tahan limfosit terhadap hidrogen peroksida in vivo. Proseding. Seminar Hasilhasil Penelitian UNIMUS, Semarang
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*4(3):89-93.
- Pawiroharsono, 2008
- Perry et al., 1997, “*Perry’s Chemical Engineers’ Handbook*”, 7th ed., McGraw-Hill Companies, Inc., New York.
- Prescott, L.M., 2002, *Prescott-Harley-Klein’s: Microbiology*, 5th ed., 553, The McGraw-Hill Companies, New York
- Purwanti. 2004. *Konsep Penerapan ASI Eksklusif*. Bandung : Cendekia
- Rahayu, E.S., Cahyanto, M.N., Mariyatun, Sarwoko, M.A., Haryono, P., Windiarti, L., Sutriyanto, J., Kandarina, I., Nurfiani, S., Zulaichah, E., Utami, T. 2016. Effect of Consumption of Fermented Milk Containing Indigenous Probiotic *Lactobacillus plantarum* Dad 13 on The Fecal Microbiota of Healthy Indonesian Volunteers. *International Journal of Probiotics and Prebiotics* 11(2):91 – 98.
- Rahman A., S. Fardiaz, W.P. Rahayu, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. PAU IPB, Bogor.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press. New York.
- Setiaatmadja DS. 1974. *Pengaruh Fosfat pada Hasil Kedelai di Tanah yang Kekurangan Fosfat*. Bull. Agr. 7. Fakultas Pertanian UNPAD, Bandung
- Soedjono. 1992. *Seri Industri Pertanian Umbi-umbian*. PT Remaja Rosdakarya. Bandung. 31 hlm.

- Stevenson, C., Doherty, G., Barnett, J., et al. (2007) Adolescents ' views of food and eating : Identifying barriers to healthy eating. *Journal of Adolescence*, 30, pp. 417–434.
- Sunaryanto, R. 2017. Pengaruh Kombinasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Perubahan Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau. *Bioteknologi & Bio sains Indonesia*. 1(4):21-27
- Surono, I.S., 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Suwandi, 2016. Kedelai : *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan*. Pusat data dan Sistem informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Takahashi, R., Ohmori, R., Kiyose, C., Momiya, T., Ohsuzu, F., dan Kondo, K.2005. Antioxidant Activities of Black and Yellow Soybeans against Low Density Lipoprotein Oxidation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*53:4578-4582
- Tamime A.Y. and R.K. Robinson. 1999. *Yogurt Science and Technology*. CRC Press, Washington DC
- Tamime, A,Y. 2006. *Fermented Milks*. Blackwell Science Ltd. Oxford.
- Turchi B., Francesca, P., Beatrice, T., Filippo, F., S. 2017. *Lactobacillus plantarum and Streptococcus thermophilus as starter cultures for a donkey milk fermented beverage*. *International Journal of Food Microbiology* 256 (2017) 54–61
- Utami T., Kasmianti, Harmayani,E., Rahayu,E.S. 2009. Influence of Bile on Lactobacilli Viability and Ability to Reduce Lactose in MRSL broth. *Prosiding seminar "Lactic acid bacteria and culture collection"*. Yogyakarta. Wardani *et al.*, 2017
- Wardani,S.K., Cahyanto,M.N., Rahayu,E.S., Utami,T. 2017. The Effect of Inoculum Size and Incubation Temperature on Cell Growth, Acid Production, and Curd Formation during Milk Fermentation by *Lactobacillus plantarum* Dad 13. *International Food Research Journal* 25(3):921-926.

- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi fermentasi susu. Media Bioteknologi*, hlm.1-29. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Jawa Timur.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press, Bogor.
- Xavier, E.G., Fernando, R., M.I. Hannas, dan J.M.R.Pupa. 2007. Production Economics and Pig Health : Use of Allzyme™ Vegpro in Feed Formulation. Technical Articles. [www.en.engormix.com](http://www.en.engormix.com). Diakses tanggal 27 Juni 2019.
- Xu, B., dan Chang, S. K. C. 2008. *Antioxidant Capacity of Seed Coat, Dehulled Bean, and Whole Black Soybeans in Relation to Their Distributions of Total Phenolics, Phenolic Acids, Anthocyanins, and Isoflavones*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56(18):8365-8373
- Ye, M., Ren, L., Wu, T., Wang, Y., dan Liu Y. 2013. Quality characteristic and antioxidant activity of hickory-black soybean yogurt. *LWT – Food Science and Technology* 51:314-318
- Yudianti, N. F. 2019. Isolasi dan seleksi bakteri asam laktat dari rendaman legume sebagai inoculum untuk fermentasi sari koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta