

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. A. N. 2014. Kajian Potensi Susu Fermentasi Berbasis Probiotik Lokal Asal Manusia Terhadap Penurunan Kolesterol dan Total Bakteri Asam Laktat Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). Skripsi. Fakultas peternakan. Universitas Gadjah Mada
- Barros, R.R., M.G.S. Carvalho, J.M. Peralta, R.R. Facklam, dan L.M. Teixeira. 2001. Phenotypic and genotypic characterization of *pediococcus strains* isolated from human clinical sources. *J. Clin Microbiol.*, 39(4) 1241 - 1246.
- Chandan, R. C and K. M. Shahani. 1993. Yogurt. *in* Hui (ed.). Dairy Science and Technology Handbook-Product Manufacturing, New York.
- Daulay, D. 1991. Buku/Monograf Fermentasi Keju. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Dave, R. I and N. P. Shah. 1997. Effect of cysteine on the viability of yogurt and probiotic bacteria in yogurts made with commercial starters culture. *Int. J. Dairy.* 7 : 537-545.
- Devina, M. 2012. Pengaruh Supplementasi *Whey* pada Susu Fermentasi Dengan Bakteri Asam Laktat Terhadap Keasaman, Viskositas dan Daya Terima. Skripsi. Fakultas peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Dunne, C, L. O'Mahony, L. Murphy, G. Thornton, D. Morrissey, S. O'Halloran, M. Feeney, S. Flynn, G. Fitzgerald, C. Daly, B. Kiely, G. C. O'Sullivan, F. Shanahan, J. K. Collins. 2001. In vitro selection criteria for probiotics bacteria of human origin : corelation with in vivo findings. *American J. Clin. Nutr.* 73 : 386-392.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia. Jakarta.
- Fuller, R. 1989. A Review: Probiotik In Man and Animals. *J. Appl. Bacteriol.* 66: 365-378.
- Goff, H.D. and Hill, A.R. 1993. Chemistry and physics. In: Hui, Y. D. (eds). Dairy Science and Technology Handbook: Principles and Properties. VCH Publishers Inc, Inc. New York. USA.

- Hadiwiyoto. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hard, N. F., C. H. Lee., R. Q. Ramirez, A. L. Quinones and C. W. Radarte. 1999. Fermented Cereals. A Global Perspective. FAO, Agricultural Services Bulletin 138, Roma.
- Harding, F. 1999. Milk Quality. A Chapman and Hall Food Science Book. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg. Maryland
- Havenaar, R., B. T. Brink and H. I. Vield. 1992. selection of strains for probiotics use. *In* R. Fuller, ed. Probiotics, The Scientific Basis. London : Chapman and Hall.
- Hori, T. 2010. Probiotics Recent Human Studies Using *Lactobacillus casei* strain shirota. In: Handbook of Prebiotics and Probiotics Ingredients Ed. S.S. Cho dan E.T. Finocchioaro halaman 193. CRC Press. New York.
- Hui, Y. H. 1993. Dairy Science and Technology Handbook 1. Principles and Properties. VCH Publishers, Inc. New York. USA.
- Irawan, H. A., J. Sumarmono, S. Utami. 2013. Free fatty acid dan kadar lemak concentrated yoghurt yang dibuat dengan metode sentrifugasi dengan lama pemutaran yang berbeda. J. Peternakan. 3: 742-749.
- Marshall, R. T and W. S. Arbuckle. 1996. Ice cream. 5th ed. Chapman and Hall, New York.
- Mazareh, A. S. and O. T. M. Ershidat. 2009. The benefits of lactic acid bacteria in yogurt on gastrointestinal function of health. Pakistan J. Nutr. 8(9): 1404-1410.
- Mulholland, F. 1994. Peptidases from lactococci and secondary proteolysis of milk protein. In: Biochemistry of Milk Products. Andrews, A. T and Varey. J. The Royal Society of Chemistry. Cambridge: 83-93.
- Murti, T. W. 2002. Pasca Produksi Susu dan Tata Lingkungan Usaha Persusuan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Murti, T. W. 2007. Kajian Cita Rasa dan Ragam Asam Organik Fermentasi Susu Kambing Menggunakan Bakteri *Lactobacillus casei*. J. Ind. Anim.Agric. 32(4): 230-245.
- Ouwehand, A. C., S. Tolkkko and S. Salminen. 2001. The effect of digestive enzymes on the adhesion of probiotics bacteria in vitro. J. Food Sci. 66 : 856-859.
- Palacios, A.R., H.R. Staempfli, T. Duffield, and J.S. Weese. 2009. Isolation of bovine intestinal *Lactobacillus plantarum* and *Pediococcus acidilactici* with inhibitory activity against *Escherichia coli* 157 and F5. *J. App Microbiol.*, 106: 393-401.
- Playne, M. J. 1999. Clasification and identification of probiotic bakteria strains. *Probiotica* 7: 1-5.
- Prihadi, S. dan Adiarto. 2008. Ilmu Ternak Perah. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahayu, E. S., R. Indrati., T. Utami., E. Harmayani dan M. N. Cahyanto. 1993. Bahan Pangan Hasil Fermentasi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sodiq, A. dan Z. Abidin. 2002. Kambing Peranakan Ettawa Penghasil Susu Berkhasiat Obat. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Soeparno, Rihastuti, Indratiningsih dan Triatmojo, S. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno. 2007. Materi Pokok Pengolahan Hasil Ternak. Universitas terbuka. Jakarta
- Soetarno, T. 2003. Manajemen Budidaya Sapi Perah. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. Yoghurt 2981. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. Susu Segar 3141.1. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa, Bandung.
- Sugiono dan A. Mahenda. 2004. *Produk-Produk Teknologi Fermentasi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto., M. Poeloengan. 2007. Pengaruh kombinasi starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap sifat mutu susu fermentasi. Seminar Nasional Tekonolgi Peternakan dan Veteriner. Bogor. 270-278
- Sutiah, K. S., Firdaus dan W. S. Budi. 2008. Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indek bias. *Berkala Fisika*. ISSN 1410-9662. 11(2): 53-58
- Tamime, A. Y and R. K. Robinson. 1989. *Yogurt and Technology*. Pergamon Press Plc, Headington hill Hall, Oxford, Ox. 3 OBW England, England.
- Tamime, A. Y. 2006. *Fermented milk*. Society of Dairy Technology. Blackwell Publishing. UK.
- Tamime, A. Y. and Marshall, V. M. E. 1997. microbiology and technology of fermented milks. In Law, B. A. ed *Microbiology and Biotechnology Of Cheese and Fermented Milk*. Chapman and Hall. UK.
- Triana, E., Y. Eko dan N. Novik. 2006. Uji Viabilitas *Lactobacillus sp.* Mar 8 Terenkapsulasi. *J. Mikrobiologi*.
- Van den Berg, J. C. T. 1988. *Dairy Technology in the Tropics and Subtropics*. Pudocs Wadenginen, Netherlands.
- Walstra P., T.J. Geurts, Noomen A., A. Jellema, and M. A. J. S. Van Boekel. 1999. *Dairy Technology*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Widodo. 2003a. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Lactisia Press, Yogyakarta.
- Widodo. 2003b. *Bioteknologi Industri Susu*. Lactisia Press, Yogyakarta.

- Widodo., T.T. Taufiq, E. Aryati, A. Kurniawati dan W. Asmara. 2012a. Human origin *lactobacillus casei* isolated from Indonesian infants demonstrating potential characteristics as probiotik *in vivo*. Indonesian J. Biotech. 17 : 79-89.
- Widodo., N.S. Anindita, T.T. Taufiq dan T.D. Wahyuningsih. 2012b. Identification of *pediococcus* strain isolated from feces indonesian infant with *in vitro* capability to consume prebiotik inulin and adhere on mocus. Indonesian J. Biotech. 17 : 132-143.
- Widodo., N.S. Anindita, T.T. Taufiq dan T.D. Wahyuningsih. 2014. Evaluation of two *lactobacillus* starain as probiotis with emphasis in utilizing prebiotic inulin as energy source. Int. Res. J. Microbiol. 5 : 33-40.
- Yusmarini dan P. Effendi. 2004. Evaluasi mutu soygurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. Jurnal Natur. Indonesia.