

DAFTAR PUSTAKA

- Amrinola, W. 2015. *Cross-Linking, Teknik Modifikasi Pati dengan Berbagai Aplikasi*. Bina Nusantara. Jakarta.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company Inc. Westport.
- Basileios, G., P. Evangelos, Misiakos, F. Constantine, N. Christos, Stoidis. 2011. Review: Antioxidant Properties of Probiotics and Their Protective Effects in the Pathogenesis of Radiation-Induced Enteritis and Colitis. *Journal Science.*: 56:285–294
- Bottazi, V. 1983. *Other Fermented Dairy Product*. In: *Biotechnology. Food and Feed Production With Microorganism*. Vol. 5. Verlag Chemie. Florida
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan Susu Bubuk Full Cream Pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi Dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis. Universitas Padjajaran : Jatinagor. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XX No. 2 Th. 2009
- Chaitow L, N Trenev. 1990. *Probiotics*. Thorson. London
- Chang, S.M, L.T. Chi, W.W. hen, and Y. Tsong-Rong. 2013. Isolation and Functional Study of Potentially Probiotic Lactobacilli From Taiwan Traditional Paocai. *African Journal of Microbiology Research*. 7 (8) : 683 – 691.
- Chen, H.Y. and G.C Yen. 1995. Antioxidant Properties of Polyphenols Extracted Green and Black Teas. *J. Food Lipids* 2:3546
- Darmasih. 1997. Lokakarya Fungsional Non Peneliti. Penetapan Kadar Lemak Kasar Dalam Makanan Ternak Dengan Metode Kering <http://peternakan.litbang.deptan.go.id> (diakses pada 5 Mei 2017 pukul 18.02 WIB).
- DEPKES RI, Direktorat Gizi. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara. Jakarta.
- Dewipadma, J.K. 1978. *Pekerjaan Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB. Bogor.
- Diniz, G.S., E. Barbarino, J.O. Neto, S. Pacheco, and S. O. Lourenco. 2013. Gos Chemical Profile and Calculation of Nitrogen to Protein Conversion Factors For Nine Species of Fishes From Coast Waters of Brazil. *J. Aquat. R.* 41,(2),254-264
- Djaafar, T. F dan E. S. Rahayu. 2006. *Karakteristik yoghurt dengan inokulum Lactobacillus yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional*. Agos. 8 (1): 73-80
- Duman, F. and Ozturk, F. 2010. Nikel Accumulation and Its Effect on Biomass, Protein Content and Antioxidative Enzyme in Roots and Leave of Watercress (*Nasturtium officinale* R. Br.) *Journal of Environmental Sciences*. 22 (4) : 526-532.
- Fajriah, S., A. Darmawan, A. Sundowo, dan Artanti. 2007. Isolasi Senyawa Kadar dari Ekstrak Etil Asetat Daun Benalu (*Dendrophthoe*

- pendrandra* L.) yang Tumbuh pada Inang Lobi-lobi. *Jurnal Kimia Indonesia*. 2(1): 17-20.
- Farida, E. 2005. *Seleksi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik dan Evaluasi Penempelannya secara In Vitro* [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Frazier, W.C. and D.C. Westhoff. 1978. *Food Agobiology*. Third Edition. McGaw-Hill Book ompany. New York.
- _____. 1988. *Compotition of Milk, Milk Sciene and Tehnology*. Elsevier Sciene Publisher B.V. New York.
- Fridovich, I. 1995. Superoxide radical and superoxide dismutases. *Annu. Rev.Biochem.*: 64:97-112
- Gianti, Herly. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Hal. 28-33. Vol. 6. No. 1. Malang.
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 2010. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian Edisi Kedua*. UI Press. Jakarta. hal. 214-218.
- Hadiwiyanto, S. 1983. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu Olahannya*. Liberty : Yogyakarta.
- Hansen, P.A. dan G. Mocquot. 1970. *Lactobacillus acidophilus* (Moro) Comb. Nov. *Inter. J. Syst. Bacteriol.* vol. 20. No. 3. 325 -327.
- Hansur, L. 2013. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin dari Fermentasi Susu Jagung*. IPB Directory. Bogor.
- Helferich W., Dennis C. dan Westhoff. (1980). *All about Yoghurt*. Prentice-Hall. New Jersey. Hal 76-81
- Hidayat, N., I. Nurika, dan W.A.P. Dania. 2006. *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Trubus Agisarana. Surabaya.
- Hongmin, L., G. Xiaoding and M. Daifu. 1996. Orange-flesh sweetpotato, a potensial source for β -karoten production. *Selected Research Papers July 1995-June 1996*.Vol.2: Sweetpotaato. ASPRAD. Manilaa, Philippines. p. 126-130.
- Hutkins, R. Wayne. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Willey-Blackwell. London.
- Indratiningsih, Widodo, S. I. O. Salasia, dan E. Wahyuni. 2004. Produksi YoghurtShiitake (Yoshitake) Sebagai Pangan Kesehatan Berbasis Susu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1) : 54-60.
- Kailasapathy, K. and S. Rybka. 1997. L.acidophilus and Bifidobaterium spp : Their Therapeutic Potential and Survival in Yoghurt. *The Australian J. Dairy Technol.* 52 : 28 – 35.
- Kullisaar, T., M. Zilmer, M. Mikelsaar, T. Vihalemm, H. Annuk, C. Kairane, A. Kilk. 2002. Two antioxidative Lactobacilli strains as promising probiotics. *Int. J. Food Microbiol.*:72: 215-224.
- Kumala, N., R. Setyaningsih, dan A. Susilowati. 2003. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Madu Kualitas Yoghurt Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) dengan Inokulum *Lactobacillus casei*. *Jurnal Teknologi Pangan* ISSN: 1411-321X. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Lin, M.Y., and Yen, C.L. 1999. Antioxidative ability of lactic acid bacteria. *J. Agric. Food Chem.* : 47 :1460–1466

- Lutgendorff, F., L.M. Trulsson, L.P. Minnen. 2008. Probiotics enhance pancreatic glutathione biosynthesis and reduce oxidative stress in experimental acute pancreatitis. *Am. J. Physiol. Gastrointest Liver Physiol.*: 295:G1111–G1121.
- Maldonado, I.R., and Scamparini A.R. 2007. Selection and Characterization Medium of Yeast. *Journal Microbiol.* 38 (1) : 12.
- Mayne, S.T. 1996. Beta-carotene, carotenoids and disease prevention in humans. *Federation of American Societies for Experimental Biology Journal.* 10:690-701
- Michal, I. U. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing. *Skripsi.* Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Mohamed, A.G., A. F. Zayan and Nadia, M. Shahein. 2014. Physiochemical and sensory evaluation of yoghurt fortified with dietary fiber and phenolic compounds. *Life Science Journal* 2014;11(9):816-822. ISSN:1097-8135 <http://www.lifesciencesite.com>. (diakses pada 10 Mei 2017 pukul 17.21 WIB).
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1989. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Musenga, A., R. Mandrioli, P. Bonifazi, E. Kenndler, A. Pompei, and M.A. Raggi. 2007. Sensitive and selective determination of glutathione in probiotic bacteria by capillary electrophoresis-laser induced fluorescence. *Anal Bioanal Chem.*: 387 :917–924
- Nofrianti, R., F. Azima, dan R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nursalim, Y. dan Z. Y. Razali. 2007. *Bekatul: Makanan yang Menyehatkan.* AgroMedia. Jakarta.
- Palungkun, R. 2000. *Sweet Corn Baby Corn.* PT. Penebar Sadaya. Depok
- Pulham, T. 1997. *Sweet Corn: Breeding and Planting for Commercial.* O.S. Printing House. Bangkok, pp. 93–124.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahayu, dan C. C. Nurwita. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu.* Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadzanti, Alvina. 2006. Aktivitas Protease dan Kandungan Asam Laktat pada Yoghurt yang Dimodifikasi *Bifidobacterium bifidum*. *Skripsi.* Intitut Pertanian Bogor. Bogor. hal. 11-12.
- Rizki, F. 2013. *The Miracle of Vegetables.* AgoMedia. Jakarta.
- SAS Institute. 2009. *JMP Ver. 8.0.1 User's Guide.* SAS In, Cary. New York.
- Saxelin, M. 2008. Probiotic Formulations and Applications, The Current Probiotics Market, and Changes In The Marketplace: A European Perspective. *Clinical Infectious Diseases Journal* 46: S76–S79.
- Schleifer, K. H., A. R. Ian, and Ludwig. 1995. Phylogeni Identification and In Situ Detection of Individual Microbial Cells without Cultivation. *Microbiological Reviews.* 143 – 169.

- Setianto, Y. C., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (3) Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sihombing, D.T.H. 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Gadjah Mada University . Yogyakarta.
- Sneath, P.H.A., N.S. Mair, M.E. Sharpe, J.G. Holt. 1986. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Vol 2. Williams and Wilkins. Baltimore.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Supavititpatana, P., Wirjantoro, and P. Raviyan. 2010. Characteristi and Shelf-Life of Corn Milk Yoghurt. *Scienc Journal* Vol. 9(1). Chiang Mai University. Chiang Mai
- Suranto, A. 2004. *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Ago Media. Depok.
- Suryani, R. 2007. Memperbaiki Tekstur Yoghurt. *Food Review*. 11 (6):32-35.
- Suryanto, E. 2012. *Fitokimia Kadar*. Putra Nusantara Media. Surabaya.
- Syukur, M., dan A. Rifianto. 2013. *Jagung Manis*. Penebar Swadaya. Cibubur.
- Tamat, S.R., T. Wikanta, dan L.S. Maulina. 2007. Kadar antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau (*Ulva reticula* Forsskal). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(1): 31-36.
- Tamine, A. Y. dan R. K. Robinson. 1999. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press Ltd. London.
- Taylor, A.I., R. John, dan Mitchell. 2007. *Keajaiban dari Probiotik*. AOS Press. New York.
- Trenev, Natasha. 1998. *Probiotics: Nature's Internal Healers*. Aver Trade. ISBN 978-0-89529-847-8.
- Trikomdum, W., and B. Leenanon. 2015. Production of Corn Milk Yoghurt Supplemented With Probiotics. *International Food Research Journal* 23(4): 1733-1738. Khon Kaen University. Khon Kaen.
- Ussus, Z., J.S. Richert, & M. I. Adamczyk. 2009. Protein Quality and Functional Properties Os Shrimp Waste Protein Concentrate and Lyophilized Flour. *Cienc Argotec, Lavras*. 36, (2),189-194.
- Wahyudi, Marwan. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 11 No.1. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Weiss, C., H. Summers, and M. Gegory. 1984. *Evaluation Research*. Prentice Hall. New Jersey
- Warisno. 1998. *Budidaya Jagung Hibrida*. Kanisius. Yogyakarta
- Widodo. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Universitas Muhammadiyah Press. Malang.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.

- _____ dan I.E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor.
- _____ dan S. Fardiaz. 1994. *Biofermentasi dan Biosintesa Protein*. Angkasa. Bandung.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Yoghurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *J. Natur Indonesia*. ISSN 1410-9379. 6(2) : 104-110.
- Zheng, W. and Wang. 2001. Antioxidant Activity and Phenolic Compounds Inselected Herbs. *J Agric Food Chem*. 49(11):5165-70.