

DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, F., N. A. Widad, and Kusmiati. 2015. Pengaruh Antioksidan Eksopolisakarida dari Tiga Galur Bakteri Asam Laktat pada Sel Darah Domba Terinduksi *tert*-Butil Hidroperoksida (*t*-BHP). *Jurnal Biologi Indonesia*. 11(2): 225-232
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI Yoghurt (SNI 2981:2009). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal. 2.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI Tempe Kedelai (SNI 3144:2015). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal. 2.
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. *Tempe*. Persembahan Indonesia untuk Dunia. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal. 1-6.
- Bisson, L. 2001. *The Alcoholic Fermentation*. California University Press. California. P. 91- 92.
- Cartney, M. M. 1997. *Enzymes, Probiotics and Antioxidant*. Mediteranean Synergy TM Awareness Corporation. New York.
- Conway, P. L., S. L. Gorbach, and B. R. Goldin. 1987. Survival of Lactic Acid Bacteria in the Human Stomach and Adhesion to Internal Cell. *Journal of Dairy Science* 70 : 1-12.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. *Karakteristik dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi*. Unnes Press. Jakarta. 68-70.
- Felley, C., and P. Michetti. 2003. Probiotics and *Helicobacter pylori* . *Best. Pract. Res. Clin. Gastroenterol*. 17(5) : 85-91.
- Fox, S. M. 1988. Probiotics. Intestinal Inoculants for Production Animals. *Veterinary Medicine*. 806-830.
- Fuller, R. 1992. *History and Development of Probiotics*. In Probiotics the Scientific Basis. Champman and Hill. P. 72-73.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta. Hal. 110-115.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Edisi Kedua. Liberty. Yogyakarta. Hal. 89-91.
- Inggrid, dan S. Surono, 2002. *Biotechnology of Probiotic for Human Health*. Balai Pengkajian Bioteknologi BPPT. P. 17-22.

- Kartini, T. A. 2002. *Potensi Probiotik Lactobacillus acidophilus dan Mikroflora Kefir Sebagai Antihiperkolesterolemia*. IPB Press. Bogor.
- Karyadi D, dan H. Hermana. 1995. *Potensi Tempe Untuk Gizi dan Kesehatan*. Bogor. Puslitbang Gizi. Hal. 2-9.
- Kasmidjo. 1990. *Tempe, Mikrobiologi, dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. UGM Press. Yogyakarta. Hal. 56-57.
- Kumala, N., R. Setyaningsih, dan A. Susilowati. 2004. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Madu terhadap Kualitas Hasil Yoghurt Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) dengan Inokulum *Lactobacillus casei*. *BioSmart*. 1(6) : 15-18.
- Mc Comas, K. A., and S. E. Gilliland. 2008. Probiotic and Yoghurt Culture Grow in Milk Supplemented With Whey Protein Hydrolysa. *Journal of Food Science*. Vol. 68.
- Merz-Demlow, B. E., A. M. Duncan, K. E. Wangen, X. Xu, T. P. Carr, and W. R. Phipps. 2000. Soy Isoflavones Improve Plasma Lipids in Normocholesterolemic Premenopausal Women. *American Journal of Clinical Nutrition*. 71 : 2-9.
- Murti, T. W. 2007. Kajian Cita Rasa dan Ragam Asam Organik Fermentasi Susu Kambing Menggunakan Bakteri *Lactobacillus casei*. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 32(4).
- Niittynen, L., K. Kajander, and R. Korpela. 2007. Galakto-oligosaccharides and Bowel Function. *Scandinavian Journal of Food and Nutrition*. 51(2) : 62-66.
- Nofrianti, R., F. Azima, dan R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2) : 60-67.
- Pawiroharsono, S. 2007. Potensi Pengembangan Industri dan Bioekonomi Berbasis Makanan Fermentasi Tradisional. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(2) : 85-91.
- Polak, M., A. D. Berecka., S. Wasko, and A. Choma. 2013. Bifidogenic and Antioxidant Activity of Exopolysaccharides Produced by *Lactobacillus rhamnosus* E/N Cultivated on Different Carbon Sources. *Journal of Microbiology*. 62(2) : 181-189.
- Rahman, A., D. Fardiaz, W. P. Rahayu, Suliantari, dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. IPB Press. Bogor. Hal. 27-34.

- Sakri, F. M. 2015. *Madu dan Khasiatnya*. Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta. Hal. 4-13
- Sarwono, B. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 5-11, 33-34.
- Sayuti, K., dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. Hal. 7-14.
- Schmidl, M. K., dan T. P. Labuza. 2000. *Essential of Functional Foods*. Aspen Publisher, Inc : Gaithersburg, Maryland.
- Sihombing, D. T. H. 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. UGM Press. Yogyakarta. Hal. 34-36.
- Shah, N. P. 1999. Probiotic Bacteria. Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods. *Journal of Dairy Science*. 83 : 894-907.
- Shurtleff, W., and A. Aoyagi. 1979. *The Book of Tempeh*. New York. Harper and Row.
- Suarsana, N.I., A. G. Suarini, dan H. I. Utama. 2004. Pengaruh Yoghurt Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Profil Lipoprotein Serum Kelinci. *Journal Veteriner*. 5 : 12-14.
- Suprpti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Teknologi Pengolahan Pangan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal. 29-33.
- Surajudin, F. R. Kusuma, dan D. Purnomo. 2006. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal. 7-47.
- Suranto, A. 2007. *Terapi Madu*. Penebar Plus. Depok. Hal. 35-51.
- Susianto, dan R. Ramayulis. 2013. *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Penebar Plus. Jakarta. Hal. 7-9
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulva reticulata Forsskal*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, 5 (1) : 31-36.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press, Ltd. Canada.
- Tamime, A. Y., dan R. K. Robinson. 1999. *Yoghurt Science and Technology*. CRC Press. Washington D.C.
- Tsuda, H. 2013. *Exopolysaccharides of Lactic Acid Bacteria for Food and Colon Health Applications*. Licensee in Tech. Tokyo.



- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11(1) : 12-16.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 12 -211.
- Zakaria, Y. 2008. Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yoghurt yang Menggunakan Presentase *Lactobacillus casei* dan Kadar Gula yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. 8(1) : 21-24.