

DAFTAR PUSTAKA

- Abadias, M., Benaberre, A., Teixido, N., Usall, J., dan Vinas, I. 2001a. *Effect of freeze-dying and protectants on viability of the biocontrol yeast *Candida sake**. International Journal of Food Microbiology 65:173-182.
- Abadias, M., Teixido, N., Usall, J., Benabaree, A., dan Vinas, I. 2001b. *Viability, efficacy, and storage of freeze-dried biocontrol agent *Candida sake* using different protective and rehydration media*. Journal of Food Protection 64(6):856-861.
- Adhikari, K., Mustapha, A., Grun, I.U., dan Fernando, L. 2000. *Viability of Microencapsulated Bifidobacteria in Set Yoghurt During Refrigerated Storage*. J. Dairy Sci. 83:1946-1951.
- Adiono, H. P. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Afriani, Suryono., dan Haris, L. 2011. *Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci*. Jambi: Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Anonim a. 2015. *Fungsi Probiotik dalam Saluran Cerna*. <http://foodtech.binus.ac.id/2015/07/08/fungsi-probiotik-dalam-saluran-cerna-dan-kesehatan/>
- Anonim b. 2007. *Pengemasan Bahan Pangan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGEMASAN-BAHAN-PANGAN.pdf>
- Bridson, E.Y. 1998. *The oxoid manual 8th Edition*. England: Oxoid Limited Hampsire.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press,.
- Canene-Adams K., Clinton, S. K., King, J. L., Lindshield, B. L., Wharton, C., Jeffery, E. dan Erdman, J. W. Jr. 2004. *The growth of the Dunning R-3327-H transplantable prostate adenocarcinoma in rats fed diets containing tomato, broccoli, lycopene, or receiving finasteride treatment*. FASEB J. 18: A886 (591.4).
- Carvalho, A. S., Silva, J., Ho, P., P., Teixeira, P., Malcata, F. X., dan Gibbs, P. 2003. *Effect of various factors upon thermotolerance and survival during storage of freeze-dried *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus**. Journal of Food Science 68(8):2538-2541.
- Carvalho, A. S., Silva, J., Ho, P., P., Teixeira, P., Malcata, F. X., dan Gibbs, P. 2004. *Relevant Factors for the Preparation of Freeze-Dried Lactic Acid Bacteria*. Int. Dairy J. 14 (10): 835-847.
- Castro, H., Teixeira, P., dan Kirby, R. 1995. *Storage of lyophilized cultures of *Lactobacillus bulgaricus* upon different temperatures and atmospheres*. Applied Microbiology and Biotechnology 44:172-176.
- Castro, H., Teixeira, P., dan Kirby, R. 1996. *Changes in the membrane damage *Lactobacillus bulgaricus* following freeze-dying*. Biotechnology Letters 18:99-104.

- Clarizza, V. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Cryoprotectant susu skim terhadap viabilitas *Lactobacillus plantarum* Dad 13 Selama Pembekuan, Freeze drying, dan Penyimpanan*. Skripsi. Yogyakarta:Universitas Gadjah Mada.
- Davidson, R. H. S., Duncan, E., Hackney, C. R., Ergel, W.N., dan Boling, J. W. 1999. *Probiotic culture survival and implication in fermented frozen yoghurt characteristic*. J. Dairy SCI 83: 666-673.
- Delgado, A., Brito, D., Fevereiro, P. C., Peres, dan Marques, J.F. 2001. *Antimicrobial activity of *L. plantarum*, isolated from a traditional lactic acid fermentation of table olives*. INRA, EDP Science 81 (1): 203-215.
- Frazier, W.C. dan Westhoff, D.C. 1988. *Food Microbiology*. (4th Ed). Mc. Graw Hill Book Co, Singapore.
- Fu, W.Y. dan Etzel, M.R. 1995. *Spray Drying of *Lactococcus lactis* sp.lactis C2 and Cellular injury*. J. Food Sci. 60:195-200.
- Gardiner, G.E., O'Sullivan, E., Kelly, J., Auty, M. A. E., Fitzgerald, G. F., Collins, J. K., Ross, R. P., dan Stanton, C. 2000. *Comparative survival rates of human-derived probiotic *Lactobacillus paracasei* and *L. salivarius* strains during heat treatment and spray drying*. Applied and Environmental Microbiology 66(6):2605-2612.
- Harmayani, Eni., Ngatirah., Rahayu, E. S., dan Utami, T. 2001. *Ketahanan Dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering Dengan Metode Freeze Dan Spray drying*. Jurnal Teknol. Dan Industri Pangan 12(2):126-132.
- Huda, R.A. 2015. *Fermentasi Susu Menggunakan Kultur Kering Beku *Lactobacillus plantarum* Dad 13*. Skripsi. Yogyakarta:Universitas Gadjah Mada.
- Jonhson, J.A.C dan Etzel, M.R. 1995. *Properties of *Lactobacillus helveticus* CNRZ-32 attenuated by spray-drying, freeze drying of freezing*. J. Dairy Sci. 78:761-768.
- Karinawatie, S., Kusnadi, J., dan Martati, E. 2008. *Efektivitas Konsentrat Protein Whey dan Dekstrin Untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat Dalam Starter Kering Beku Yoghurt*. Jurnal Teknologi Pertanian 9 (2):121-130
- Kuswanto, K.R., dan Sudarmadji, S. 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Pp. 160.
- Lapage, S.P., Shelton, J.E., Mitchell, T.G., dan Marckenzie, A.R. 1970. *Method in Microbiology*. Acad. Press, London. 3A, pp. 1-2, 170-194.
- Lee, Y. K. dan Salminen, S. 2009. *Handbook of Probiotics and Prebiotics*. 2 nd ed. A John Wiley and Sons, Inc., Publication New York, USA.
- Machmud, M. 2001. *Teknik penyimpanan dan pemeliharaan mikroba*. Buletin AgroBio 4(1):24-32. Bogor: Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan.
- Mardaningsih, F., Andriani, M. A. A., dan Kawiji. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Spray Dryer Terhadap karakteristik Bubuk Klorofil Daun Alfalfa (*Medicago sativa* L.) Menggunakan Binder Maltodekstrin*. Jurnal Teknologi Pangan 1(1):111.

- Mazar, P. 1969. *Physical and Chemical basic of injury in single cell microorganism subjected to freezing and thawing in cryologi*. London: Academi Press.
- Misgiyarta dan Widowati, S. 2002. *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Moat, A. G., dan Foster, J. W. 1998. *Microbial Physiology*. John Wiley & Sons inc., Singapore.
- Morgan, C., Herman, N., White, P., dan Vesey, G. 2006. *Preservation of microorganisms by drying*. A review. *Journal of Microbiological Methods*, 66:183-193.
- Nisa, F.C., Kusnadi, J., dan Chrisnasari, R. 2008. *Viabilitas dan Deteksi subletal Bakteri Probiotik Pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku (Kajian Jenis Isolat dan Konsentrasi Sukrosa Sebagai Cryoprotectant)*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9 (1):40-51.
- Okafor, N. 2007. *Modern Industrial Microbiology and Biotechnology*. South Carolina: Clemson University, Departement of Biological Sciences.
- Pramono, Y. B., Harmayani, E., dan Utami, T. 2003. *Kinetika pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus sp* pada media MRS cair*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 14(1): 46-50.
- Pranayanti, I. A. P., dan Sutrisno, A. 2015. *Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2):763-772.
- Putri, W.D.R., Dewanti, T. W., dan Ningtyas, D.W. 2008. *Produksi Biolaktat Kering Kultur Campuran *Lactobacillus sp* dan *Saccharomyces cereviceae**. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9(2):38 – 149.
- Risyabadi, S.T. 2009. *Optimasi Formula Media Pertumbuhan Isolat Bakteri SCG 1223 Penghasil Bakteriosin Berbasis Ekstrak Tauge*. Thesis. Bogor Agricultural University(IPB)
- Savini, M. 2010. *Pilot-scale Production and Viability Analysis of Freeze-Dried Probiotic Bacteria Using Different Protective Agents*. *Nutrients*. (2):330-339.
- Selmer-Olsen, E., Birkeland, S.-E., dan Sorhaug, T. 1999. *Effect of protective solutes on leakage from and survival of immobilized *Lactobacillus* subjected to drying, storage, and rehydration*. *Journal of Applied Microbiology* 87: 429-437.
- Setioningsih, E., Setyaningsih, R., dan Susilowati, A. 2004. *Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophillus**. *Bioteknologi* 1 (1): 1-6.
- Siterlis, A., Deepika, G., dan Charalampopoulos, D. 2008. *Effect of culture medium and cryoprotectants on the growth and survival of probiotic lactobacilli during freeze drying*. UK: Reading University. Departement of food Biosciences.
- Sly, L.I. 1985 . *The Conservation of Our Microbial Heritage*. *Applied Micobiology*. D. Riedel Publish . Co. UNESCO, Paris. Pp. 1-3.

- Sugiawan, W. 2000. *Teknik Pengawetan Bakteri, Khamir dan Kapang dengan Metode Pengering-bekuan (Freeze Drying)*. Bogor: Balai Penelitian Veteriner
- Supardi, dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan*. Bandung : Penerbit Alumni.
- Suriawiria, Unus. 1986. *Mikrobiologi Masa Depan Penuh Kecerahan Di Dalam Pembangunan*. Kumpulan Beberapa Tulisan dari Unus Suriawiria. Jurusan Biologi. Bandung: ITB. Hlm. 67-68.
- Tamime, A. Y. 1981. *Mikrobiology of Culture Structure*. Di dalam:Robinson, R.K.(ed). Dairy Microbiology Vol II. Appl. Sci. Publ., London.
- Teixeria, P.C., Caastro, M.H., dan Kirby, R.M. 1995a. *Spray drying as a method for preparing concentrated cultures of *Lactobacillus bulgaricus**. Journal of Applied Mirobiology. 78:456-462.
- Teixeria, P.C., Castro, M. H., Malcata, F.X., dan Kirby, R.M. 1995b. *Survival of *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus* following spray drying*. J. Dairy Sci. 78:105-1031.
- Thunell, R. K., Sandine, W. E., dan Bodyfelt, F. W. 1984. *Frozen Starters from Internal-pH-Control-Grown Cultures*. J. Dairy Sci. 67 (1), 24- 36.
- Utami, T., Kasmiaati, Harmayani, E. dan Rahayu, E.S. 2009. *Influence of bile on lactobacilli viability and ability to reduce lactose in MRS broth*. Prosiding Seminar Lactic acid Bacteri and Culture Collection. pp. 16-17.
- Utami, T., Cahyanto, M.N., Rahayu, E.S. 2014. *Effect of cryoprotectant on the survival of *Lactobacillus plantarum* Dad 13 during freeze drying*. Proceeding Lactic Acid Bacteria.
- Widowati, S dan Misgiyarta. 2008. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. hal. 361.
- Wirakusumah, E. 1995. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yousef, A. E., dan Juneja, V. K. 2003. *Microbial Stress Adaptation and Food Safety*. New York: CRC Press.
- Zubaidah, E., Aldina, N., dan Nisa, F.C. 2010. *Studi Aktivitas Antioksidan Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Bakteri Asam Laktat Probiotik(*Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*)*. Jurnal Teknologi Pertanian. 11(1) 11-17.