

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, B.T. 2017. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Sumber Nitrogen dalam Media Halal terhadap Pertumbuhan Lactobacillus plantarum Dad 13*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Bridson, E.Y. 1998. *The Oxoid Manual 8th Edition*. Oxoid Limited Hampsire : England.
- Bridson, E.Y. 2006. *The Oxoid Manual 8th Edition*. Oxoid Limited Hampsire : England.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press,.
- Carrera, C.S., Reynoso, C.M., Funes, G.J., Martinez, M.J., Dardanelli, J., Resnik, S.L.. 2011. "Amino acid composition of soybean seeds as affected by climatic variables". *Pesq. agropec. bras., Brasília* 46 : 1579-1587.
- Delgadi, A., Brito, D., Fevereiro, P.C., Peres, dan Marques, J.F. 2001. *Antimicrobial activity of L.plantarum, isolated from traditional lactic acid fermentation of table olives*. INRA, EDP Science 81(1):203-215.
- Frazier, W.Y. dan Westhoff, D.C. 1988. *Food Microbiology*. (4th Ed). Mc.Graw Hill Book Co, Singapore.
- Hayek, S.A., dan Ibrahim, S.A. 2013. "Current limitations and Challenges with Lactic Acid Bacteria: A Review". *Food and Nutrition Sciences* 4 : 73-87.
- Hofvendahl, K. dan Haegerdal, B. H. 2000. *Factors Affecting The Fermentative Lactic Acid Production From Renewable Resources*. Enzyme Microb Technol. J. 26 : 87²107.
- Johnson, A.H. dan M.S. Peterson. 1974. *Encyclopedia of Food Technology*, Vol. II. The AVI Publisher Inc., Westport, Connecticut.
- Kader, A.A., Stevens, M.A., Albright, M., Morris, L.L. 1978. "Amino Acids Composition and Flavor of Fresh Market Tomatoes as Influenced by Fruit Ripeness When Harvested". *J.Amer. Soc. Hort. Sci.* 103 (4) : 541-544.

- Kuswanto, K.R., dan Sudarmadji, S. 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. pp. 160.
- 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.
- LPPOM-MUI. 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika-Majelis Ulama Indonesia.
- Maryam, S. 2009. *Ekstrak Enzim Bromelin Dari Buah Nanas (Ananas Sativus Schult.) Dan Pemanfaatannya Pada Isolasi DNA*. Skripsi. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Maulida, D. dan Zulkarnaen, N. 2010. *Ekstraksi Antioksidan (Likopen) Dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran, N – Heksana, Aseton, Dan Etanol*. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Moat et al. 2002. *Microbial Physiology*. New York : John Willey & Sons Ltd
- Mochtadi, D. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. IKAPI : Bandung.
- Morishita, T., Deguchi, Y., Yajima, M., Sakura, T., Yura, Takashi. 1981. “Multiple Nutritional Requirements of Lactobacilli: Genetic Lesions Affecting Amino Acid Biosynthetic Pathways”. *Journal of Bacteriology* : 64-71. Vol.148, No. 1
- Moretro, T., Hagen, B.F., Axelsson, L. 1998. “A New, Completely Defined Medium for Meat Lactobacilli”. *Journal of Applied Microbiology* 85 : 715-722.
- Ngatirah, Harmayani, E., Rahayu, E.S. dan Utami, T. (2000). *Seleksi bakteri asam laktat sebagai agensia probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol*. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. Surabaya. 2: 63-70.
- Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Rahayu, E.S. 2003. “Lactic Acid Bacteria in Fermented Foods of Indonesian Origin”. *Agritech* 23(2) :75-84
- Salahudin, F. 2011. “The Effect of Settling Agent on Bromelain Enzyme Isolation from Pineapple Core”. *Biopropal Industri*. 2 (1) : 27-31.
- Salminen, S., Wright, A.V., Ouwehand, A. 2004. *Lactic Acid Bacteria Microbiological and Functional Aspects. Third Edition, Revised and Expanded*. Marcel Bekker, Inc : New York.
- Stanbury, P.F., Whitaker, A., Hall, S.J. 1995. *Principles of Fermentation Technology Second Edition*. Pergamon Press. Ltd. : Oxford.

- Stanier, Y. R., Doudoroff, M., Adelberg, E. A. 1963. *The Microbial World. Second Edition*. Prentice-hall Inc : USA
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI)*. TRICK. Jakarta. p 31- 32
- Satiti, R. 2016. *Hidrolisis Isolat Protein Kedelai oleh Enzim Papain dan Bromelin Kasar sebagai Sumber Nitrogen bagi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL)*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Yogyakarta.
- ^aUtami, T., Kasmianti, 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 Bacteria and Culture Collection. pp. 16-17.
- ^bUtami, T., Rahayu, E.S., Cahyanto, M.N. 2016. “*Pengembangan Medium Halal untuk Penyimpanan dan Pertumbuhan Lactobacillus plantarum Dad 13 yang akan Digunakan sebagai Starter Culture pada Industri Fermentasi Susu*”. Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Wuryanti. 2004. “*Isolasi dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin dari Buah Nanas (Ananas comosus L.)*”. JKSA 7(3) : 83-87.
- Yong, Jean W.H., Ge, L, Ng, Y.F., Tan, S.N. 2009. “*Review : The Chemical Composition and Biological Properties of Coconut (Cocos nucifera L.) Water*”. Journal Molecul 14 : 5144-5164