

DAFTAR PUSTAKA

- Albaarri, A.N. & Djoko, T. 2007. *Analisa pH, Keasaman, Dan Kadar Laktosa Pada Yakult, Yogurt, Kefir*
- Allen, L.H., d Benoist, B., Dary, O., Hurrell, R. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrients*. Geneva : World Health Organization.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Alyanti, K. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Konsentrasi Starter dalam Immobilisasi Sel (Streptococcus thermophilus dan Lactobacillus bulgaricus) dengan Metode Penjeratan Dalam Matriks Polimer Terhadap Kualitas Yoghurt*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Andrews, S.C., Robinson, A.K., Rodríguez-Quirónes, F. 2003. Bacterial iron homeostasis. *FEMS Microbiology Reviews* 27, 215-237.
- Anwar, S., Khomsan, Ali. 2009. *Makan Tepat Badan Sehat*. Jakarta : Penerbit Hikmah PT Mizan Publika.
- Asahara, T., Nomoto, K., Shimizu, K., R, *et al.* 2001. Increased resistance of mice to Salmonella enterica serovar Typhimurium infection by synbiotic administration of Bifidobacteria and transgalactosylated oligosaccharides. *J Appl Microbiol.* 91:985–9.
- Astuti, V.D., Prihatini, D., Rahadiyanto, E., Satwiko, P.A. 2006. *Susu Tempe Berpotensi Menjadi Pangan Fungsional*. Solo: Pertemuan Ilmiah Tahunan,Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia, 26-27 Agustus 2006, Solo. Makalah.
- Bezkorovainy, A., Kot, E., Miller-Catchpole, R., *et al.* 1996. Iron metabolism in bifidobacteria. *Int Dairy J* 6:905-16.
- Collins, M.D., Gibson, G.R. 1999. Probiotics, prebiotics, and synbiotics: approaches for modulating the microbial ecology of the gut. *Am J Clin Nutr* 69(suppl):1052S–7S.
- da Silva, L.F., Dutra-de-Oliveira, J.E., Marchini, J.S. 2004. Serum Iron Analysis of Adults Receiving Three Different Iron Compounds. *Nutrition Research* 24(2004) 603-611.
- Deptan. *Konsumsi rata-rata beberapa bahan makanan*. www.deptan.go.id/Indikator/tabe-15b-konsumsi-rata.pdf
- Depkes. 2013. *Hasil Riskesdas 2013*. Tersedia dalam www.depkes.go.id [Diakses 30 Juni 2014]
- Dewey, K.G. 2007. Increasing Iron Intake of Children through Complementary Foods. *Food and Nutrition Bulletin* 28, S595-S609

Dzulhijjah, Putri. 2012. *Penetapan Kadar Asam Laktat dalam Kefir Susu Kacang Hijau*.

Tersedia dalam <http://pupuddzulhijjah.blogspot.com/2012/11/penetapan-kadar-asam-laktat-dalam-kefir_440.html> [Diakses 30 Juni 2014]

Erfandi. 2010. *Kepatuhan Mengonsumsi Tablet Fe*. Tersedia dalam:<<http://puskesmas-oke.blogspot.com/2010/06/kepatuhan-mengonsumsi-tablet-fe.html>> [Diakses 3 Juli 2014]

Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

Gaucheron. 2000. *Innovation in Healthy and Functional Foods*. Available from <http://books.google.co.id/books>

Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : Liberty

Hanlin, J.H., Envancho, G.M. 1992. *Chilled Food : A Comprehensive Guide*. New York : Ellis Horwood.

Harmayani, Eni, dkk. 2001. Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode Freeze dan Spray Drying. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XII, No. 2 Th. 2001.

Heimbach, J., Rieth, S., Mohamedshah, F., Slesinski, R., Samuel-Fernando, P., Sheehan, T., Dickmann, R., Borzelleca, J. 2000. Safety Assessment of Iron EDTA [Sodium Iron (Fe³⁺) Ethylenediaminetetraacetic Acid] : *Summary of Toxicological, Fortification, and Exposure Data*. *Food Chem. Toxicol.* 38 : 99-111

Hurrell, R.F. 2002. Fortification: Overcoming Technical and Practical Barriers. *J. Nutr.* 132: 806S–812S.

Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

Kandarina I, Helmyati S, Lestari LA. 2010. *Efektifitas Pemberian Biskuit Tepung Singkong Yang difortifikasi Zat Besi pada anak Usia Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul: Upaya Mengatasi Defisiensi Gizi Mikro Berbasis Pangan Lokal*. Laporan Akhir Hibah Penelitian Strategis Nasional.

Kasmidjo, R.B., 1990. *Tempe*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.

Kortman G.A.M., Boleij A., Swinkels D.W., et al. 2012. *Iron Availability Increases the Pathogenic Potential of Salmonella Typhimurium and Other Enteric Pathogens at the Intestinal Epithelial Interface*. DOI: 10.1371/journal.pone.0029968

- Kunaepah, U. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total, dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Tesis. Semarang : Universitas Diponegoro, Magister Gizi Masyarakat.
- Kusumawati, I.D. 2006. *Pengaruh Probiotik Lactobacillus sp. Dad 13 terhadap Sistem Imun Humoral Mencit Balb/C yang Diinfeksi Salmonella typhimurium*. Tesis. Prodi Bioteknologi, Sekolah Pascasarjana, UGM.
- Laksono, W.B. 2007. *Karakteristik Es Krim Yogurt Sinbiotik Susu Kambing Dengan Sumber Prebiotik Fruktooligosakarida*. Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Lazzerini, M. 2008. Oral zinc for treating diarrhoea in children. *International Journal of Epidemiology*;37:938–940
- Le, H.T., Brouwer, I.D., Burema, J., dkk. 2006. Efficacy of iron fortification compared to iron supplementation among Vietnamese school children. *Nutrition Journal*, 5:32.
- Luthana, 2008. Tahap Pembuatan Yoghurt. <http://digilib.unimus.ac.id>. [28 Maret 2014]
- Lynch, S. 2002. *Food Iron Absorption and Its Importance For The Design of Food Fortification Strategies*. Nutrition Review 60 : S3-S6.
- Mauaba, Ida Bagus Gde. 2001. *Kapita Selekta Penatalaksanaan Rutin Obstetri Ginekologi dan KB*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Murata K. Ikehata H. Yoshimi E. Kiyoko K. Studies on nutrition value of tempeh. Part 2. Rat feeding test with tempeh. unfermented soybean. and tempeh supplemented with amino acids. *Report of the Agricultural and Biological Chemistry* 1970: 35(2): 233–4 I.
- Murray, Robert K., Granner, Daryl K., Rodwell, Victor W. 2009. *Biokimia Harper Edisi 27*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Naikare H, Palyada K, Panciera R, et al. 2006. Major role for FeoB in Campylobacter jejuni ferrous iron acquisition, gut colonization, and intracellular survival. *Infect Immun* 74: 5433-44.
- Nurdiyawati, Euis. 2013. *Pengaruh Fortifikasi Besi Terhadap Sifat Antibakteri Susu Fermentasi Sinbiotik*. Skripsi. Yogyakarta: Program Studi S1 Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Pangkalan Ide. 2008. *Health Secret of Kefir (Menguak Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit)*. Jakarta : PT ELex Media Komputindo.
- Purwijantiningih, Ekawati. 2011. *Uji Antibakteri Yoghurt Sinbiotik Terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya.

- Ray, B. 1996. *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press, Inc., Florida.
- Roubos-van den Hil, P.J., Nout, M.J.R., Beumer, R.R., van der Meulen, J., Zwietering, M.H., 2009. *Fermented Soya Bean (Tempe) Extracts Reduce Adhesion of Enterotoxigenic Escherichia coli to Intestinal Epithelial Cells*. J. Appl. Microbiol. 106, 1013e1021.
- Sari, NM. 2011. *Minuman Fermentasi Susu Menggunakan Isolat Lokal Lactobacillus plantarum Dad 13; Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis*. Tesis, Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas GadjahMada.
- Sapuan, Soetrisno, N. 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Jakarta : Penerbit Yayasan Tempe Indonesia.
- Senditya, Meirza, Mohammad Sofyan Hadi, Teti Estiasih dan Ella Saparianti. 2014. *Efek Prebiotik Dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (Mesona Palustris Bl) Secara In Vivo: Kajian Pustaka*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya.
- Shurtleff, W., Aoyagi, A. 1979. *The Book of Tempeh: A Super Soyfood of Indonesia*. New York : Harper & Row.
- Standar Nasional Indonesia .1992. *Syarat Mutu Yoghurt 01-2981-1992*, Departemen Perindustrian R.I., Jakarta.
- Soekirman. 2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional.
- Sumaryati BT, Utami T, Suparmo. 2009. Pengaruh Infeksi Escherichia coli dan Pemberian Lactobacillus plantarum Dad 13 terhadap Mikrobiota Feses Tikus Wistar. *AGRITECH*, Vol. 29, No. 4
- Surajudin, Kusuma, F.R, Purnomo, D. 2005. *Yoghurt : Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Depok : PT AgroMedia Pustaka
- Susanti, I., 1992. *Mempelajari Pembuatan Minuman Padat Gizi dari Tempe*. Bogor : IPB.
- Tanuwidjaja, L., H.R. Hariyadi, Y. Mulyati. 1991. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Tempe di Indonesia*. Bandung : Pusat Litbang Kimia Terapan
- Taufik, E. (2004). Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah : Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan* : 88-100.
- TKPI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PERSAGI
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.).
- UPT Latkesmas Murnajati Lawang Malang. 2010. *Susu Tempe*. Tersedia dalam

<http://murnajatilawang.com/artikel-32-susu-tempe.html> [Diakses pada 30 Juni 2013]

- Zimmermann, M. B., Chassard C., Rohner F., et al. 2010. *The Effects of Iron Fortification on the Gut Microbiota in African Children: A Randomized Controlled Trial in Cote d'Ivoire*, Am J Clin Nutr ;92:1406–15.
- Zimmermann, M.B., Winichagoon, P., Gowachiparant, Sueppong., Hess, S.Y., et al. 2005. *Comparison of The Efficacy of Wheat-Based Snacks Fortified with Ferrous Sulfate, Electrolytic Iron, or Hydrogen-Reduced Elemental Iron: Randomized Double-Blind, Controlled Trial in Thai Woman*. American Journal of Clinical Nutrition 82:1276-82.
- Whitman, W.B. 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. 2nd Ed. The Firmicutes. Springer.
- Widyastuti, Kurnia. 2013. *Perbedaan Fortifikasi Besi (FeSO₄ - NaFeEDTA) Terhadap Kadar Besi, pH dan Tingkat Kesukaan pada Susu Fermentasi Sinbiotik (L. plantarum dan FOS)*. Skripsi. Yogyakarta: Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.