

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, N. 2009. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Valerian (*Valeriana officinalis*) Terhadap Hepar Mencit BALB/C. Laporan Akhir Penelitian Karya Tulis Ilmiah. Universitas Diponegoro Semarang. 64 halaman.
- Anggraini, D. 2006. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Total Pektin Dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan Dari Cincau Pohon (*Premna oblongifolia* Merr). (Skripsi). Universitas Lampung. 54 hlm.
- AOAC. 2000. *Official methods of analysis of the association of official analytical chemist*, chapter 28. Washington DC. Association of Official Chemist.
- Aprikian, O., V. Duclos, S. Guyot, C. Besson, C. Manach, A. Bernalier, C. Morand, C. Remesy, and C. Demigne. 2003. Apple pectin and a polyphenol-rich apple concentrate are more effective together than separately on cecal fermentation and plasma lipids in rats. *Jurnal Nutrisi*. 133:1860-1865.
- Asiedu, M.S, W. Wardy, F.K. Saalia, A.S. Budu and S.S Dedeh. 2009. A comparison of some physical, chemical and sensory attributes of three pineapple (*Ananas cosmosus*) varieties grown in ghana. *African Journal of Science* 3(1) : 022-025.
- Axelsson, L.T. 1993. Lactic acid bacteria, classification and physiology. In Salminen, S and A.V. Wright. *Lactic acid bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Minuman susu fermentasi berperisa. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bartlett, J.G. and B.F. Polk. 1984. Bacterial flora of the vagina: quantitative study. 6:S67-72.
- Barus, P. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan. (Skripsi). Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Becker, C.A., and R.C.B.V.Brink. 1968. *Flora of java*. Wolters Noordhoff NV.Groningen. The Netherland. Volume 2.

- Buck, D.F. 1991. *Antioxidants*. Didalam: J. Smith, editor. Food additive user's handbook. UK: Blackie Academic & Profesional, Glasgow.
- Cahyono, R. 1996. Produksi dan Aktivitas Antibakteri Minuman Sehat Kaya Vitamin B₁₂ Hasil Fermentasi Laktat Dari Sari Wortel. (Skripsi). Fateta. IPB. Bogor.
- Chalid, S.Y. 2002. Pengaruh Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L. Miers dan *Premna oblongifolia* Merr) Terhadap Aktivitas Enzim Antioksidan Dan Pertumbuhan Tumor Kelenjar Susu Mencit C3H Tranplantable. (Tesis). IPB.
- Collins, M.D. and G.R.Gibson.1999. Probiotics, prebiotics, and synbiotics: approaches for modulating the microbial ecology of the gut. *Jurnal Nutrisi*. 69(5):1052S-1057S.
- Dalimartha, S. dan M. Soedibyo1999. *Awet muda dengan tumbuhan obat dan diet supleme*. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Djam'an, Q. 2008. Pengaruh Air Perasan Daun Cincau *Cyclea barbata* Miers (cincau hijau) Terhadap Konsentrasi HCl Lambung Dan Gambaran Histopatologik Lambung Tikus Galur Wistar Yang Diinduksi Acetylsalicylic Acid. (Tesis). Magister Ilmu Biomedik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dongowski, G., Lorenz, A., and Proll. 2002. The degree of methylation influence the degradation of pectin in the intestinal tract of rats and in vitro. *Jurnal Nutrisi*. 132:1935-1944.
- Endugrol, O., and F. Erbilir. 2006. Isolation and characterization of *Lactobacillus bulgaricus* and *Lactobacillus casei* from various foods. *Jurnal Bioteknologi*. 30:39-44.
- Fardiaz, S. 1989. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Fakultas teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fuller, R. 1989. Probiotic in man and animals. *Journal Bacteriol*. 66:365-378.
- Gallaher, D. 2000. *Dietary fiber and its physiological effect in essential of functional food*. Schmidl, MK. And Labuza, TP (Eds). An Aspen Publisher. Maryland.
- Gulo, N. 1995. Peningkatan Kandungan Vitamin B₁ Dan B₂ Serta Aktivitas Antitrombopik Susu Kacang Tanah Merah dan Tolo Fermentasi Oleh *Lactobacillus casei* subsp. Rhamnosus. (Tesis). IPB. Bogor.
- Helferich, W. And D. Westhoff. 1980. *All about yoghuert prentice-hall inc., englewood cliffs*. New Jersey. 102 pp.

- Herliani, L. 2010. *33 macam buah-buahan untuk kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 184 hlm.
- Kandler, O. and N. Weiss. 1986. *Bergey's manual of systematic bacteriology*. 2:1208-1234.
- Kullisaar, T., M. Zilmer, M. Mikelsaar, T. Vihelmn, H. Annuk, C. Kamane and A. Klik . 2001. Two antioxidant lactobacilli strains ad promising probiotics. *Food Microbiology Journal* (72) ; 215-224
- Kurniasih, E. 1997. Kajian Pembuatan Minuman Kesehatan Belimbing Manis Dan Pengaruhnya Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol, Trigliserida Dan HDL Serum Darah Dan Hati Tikus *Sprague dawle*. (Skripsi). IPB.
- Lee, Y.K. and S.F. Wong. Stability of lactic acid bacteria in fermented milk. 1993. In Salminen, S and A.V. Wright. *Lactic acid bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Lingga, L. 2012. *The healing power of antioksidan*. PT. Gramedia. Jakarta. 400hlm.
- Molyneux, P. 2003. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant Activity. *Journal Science Technology*. 26(2) : 211-219.
- Murini, T., Fiki F., Marda AS., Siti M., dan Totok U. 2009. Pengaruh Juh Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Terhadap Profil Lipid Darah dan Kejadian Aterosklerosis pada Tikus Putih yang Diberi Diet Tinggi Lemak. <http://www.jambubiji.htm>. Diakses tanggal 14 Maret 2012.
- Ngatidjan. 2009. *Metode Laboratorium Dalam Toksikologi*. Fakultas Kedokteran Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 240hlm.
- Nurdin, S.U., A.S.Zuidar, dan R. Krisnawati. 2004. Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap rendemen dan sifat serat pangan dari daun cincau pohon (*Premna oblongifolia* Merr). Prosiding Seminar Nasional dan Kongres PATPI. Jakarta, 17-18 Desember 2004.
- Nurdin, S.U. 2005. Green cincau leaves (*Premna oblongifolia* Merr) as potential sources of pectin-rich plant extract. *Artocarpus* 5 (1): 24-27.
- Nurdin, S.U., S. Rizal, dan A.S. Suharyono. 2006. Potensi Komponen Pembentuk Gel Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) Sebagai Serat Pangan Dibandingkan Dengan Inulin Dan Selulosa. Prosiding Seminar Nasional PATPI. Yogyakarta.

- Nurdin, S.U., S. dan F. Nurainy. 2007. Produksi Minuman Sinbiotik Dari Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) Sebagai Minuman Fungsional. Laporan Penelitian Dosen Muda. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 52 hlm.
- Oberman, H. and Z. Libudzisz. 1998. Fermented milks. In Wood, B.JB. Microbiology of fermented foods, Secon Edition Vol. 1. Blackie Academic and Professional.
- Prangdimurti, E., Muchtadi, D., M., Astawan, dan F.R. Zakaria. 2006. Aktivitas antioksidan ekstrak daun suji (*Pleomele angustifolia* N.E. Brown). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Volume XVII No. 2 Tahun 2006. 9 halaman.
- Pribadi, I. 2009. Uji Aktivitas Penangkapan Radikal Buah *Psidium guajava* L. Dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikril Hidrazil) Serta penetapan Kadar Fenolik dan Flavanoid Totalnya. (Skripsi). Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Priest, F.G and I. Campbell. 1999. *Brewing microbiology, second edition*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Pujakesuma, E. D. 2005. Pengaruh Penambahan Glukosa dan Skim Terhadap Karakteristik Sari Buah Jeruk Yang Difermentasi oleh *Lactobacillus casei*. (Skripsi). Unila. Bandar Lampung.
- Putri, D. R. 2009. Efek Antioksidan Fraksi Larut Etil Asetat Ekstrak Etanol Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Pada Kelinci yang Dibebani Glukosa. (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rahman, A. S. Fardiaz, WP. Rahayu, Suliantari dan CC. Nurwitri. 1992. Teknologi fermentasi susu. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Rachmawati, AK. 2009. Ekstrak dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) untuk Pembuatan Edible Film. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Richard, K., dan Robinson. 2000. *Encyclopedia of food microbiology academic press*. California. USA.
- Riyanto, S. 2011. Pengaruh Pemberian Yoghurt Kedelai Hitam (black soyghurt) Terhadap Profil Lipid Tikus Hiperkolesterolemia. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. 23 halaman.

- Rizal, S., Marniza dan S.U.Nurdin. 2006. Optimasi Proses Pengolahan Minuman Probiotik Dari Kulit Nenas Dan Pengaruhnya Terhadap Mikroflora Usus Besar Tikus Percobaan. Laporan Akhir Penelitian. TPSDP Unila. Bandar Lampung.
- Rohman, A., dan Sugeng R. 2005. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L). 25(3):131-13.
- Satria, H.N. 2005. Pembentukan asam organik oleh isolat bakteri asam laktat pada media ekstrak daging buah durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Jurnal Bioscientiae* 2(1).
- Saura-Calixto, F.D. 2003. Antioxidant dietary fibre. *EJEAFChe*. 2(1):223-226.
- Setioningsih, E., R. Setyaningsih, dan A. Susilowati. 2004. Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan inokulum *L.casei*, *L.plantarum* dan *L. acidophilus*. *Jurnal Biotechnology* 1(1) :1-6.
- Setyaningsih, I. 1992. Pengaruh Jenis Kultur *Lactobacillus casei*, Penambahan Susu Skim terhadap Mutu Yakult Kedelai. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 45 hlm.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta. 121 hlm.
- Stamer, J.R. 1979. Lactic Acid Bakteria. Food Mikrobiologi Publish Health Spoilage Aspect. The AVI Publishing INC. Westport. Connecticut.
- Suhartono, E., Fujiati, I. Aflanie. (2002). Oxygen Toxicity By Radiation And Effect of Glutamicpiruvat Transamine (GPT) Activity Rat Plasma After Vitamine C Treatmen, Diajukan pada Internatinal seminar on Environmental Chemistry and Toxicology, Yogyakarta.
- Sunarni, T. 2005. Aktivitas antioksidan penangkap radikal bebas beberapa kecambah dari biji tanaman familia papilionaceae. *Jurnal Farmasi Indonesia* 2 (2) : 53-61.
- Sutomo, B. 2006. Manfaat cincau. Artikel.
<http://budiboga.blogspot.com/2006/10/manfaat-cincau.html>. Diakses tanggal 14 Maret 2012.
- Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. *Bugar Dengan Susu Fermentasi Rahasia Hidup Sehat Panjang Umur*. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hlm.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 27 hlm.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi mutu soyghurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2):104-110.
- Zakaria, F.R. 2002. Kajian lanjut aktivitas fungsional, toksisitas dan bioavaibilitas komponen bioaktif cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers dan *Premna oblongifolia* Merr). *Laporan Hibah Bersaing Perguruan Tinggi 2001-2002* IPB. Bogor.
- Zubaidah, E., E. Saparianti., dan J. Hindrawan. 2012. Studi aktivitas antioksidan pada bekatul dan susu skim terfermentasi probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13 (2) : 111-118.