

DAFTAR PUSTAKA

- Aminuddin, A.H.K. 2010. To All Durian Lovers:Do Check this Out! <http://cutenabata.multiply.com/journal/item/5/>. Diakses tanggal 25 Desember 2011.
- Antarlina, S.S., I. Noor, Dj. Noor, S. Umar dan Muhammad. 2003. Pemanfaatan Sumberdaya Tanaman Buah-buahan Lokal Kalimantan Selatan untuk Agroindustri. Laporan Akhir Balittra. Banjarbaru.17h.
- Antarlina, SS., I., Noor dan S., Umar. 2005. Karakteristik Fisik dan Kimia Buah Eksotik Lahan Rawa Potensi Pemanfaatannya Sebagai Pangan. Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa Banjarbaru. Laporan Akhir Balittra. Banjar Baru. 32h.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis. *The Associate of Analytical Chemist* (AOAC) Inc. New York. 1230h.
- Badan Pusat Statistika. 2014. Produksi Buah-Buahan Menurut Provinsi, 2009-2012. http://bps.go.id/menutab.php?kat=3&tabel=1&id_subyek=55. Diakses Tanggal 10 Februari 2014.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia Syarat Mutu Minuman Susu Fermentasi Berperisa. www.BSN.or.id. Diakses tanggal 10 Februari 2014.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia Syarat Mutu Sari Buah. www.BSN.or.id. Diakses tanggal 25 April 2014.
- Bolan, N.S, R. Naidu, S. Mahimairaja, and S. Baskaran. 1994. Influence of Low Moleculer Weight Organics Acid on The Solubilization of Phosphates. *Biology fertile soils* 18:311-319.
- Bolan, J. Elliot, P.R.H. Greg, and S. Well. 1997. Enchanced Dissolution of Phosphate Rocks in The Rhizosphere. *Biology fertile* 24: 169-174.
- Branen, A.L. 1993. *Antimikrobials in Foods*. 2nd Edition. Marcell Dekker Inc., New York.
- Buckle, K.A, Edwards R.A, Fleet G.H, Wootton M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.

- Cogan, T.M. and J.P. Accolas. 1996. Dairy Starter Cultures. *VCH Publishers*. New York.
- Cogan, T.M. 1995. Flavor Production by Dairy Starter Cultures. *J. Appl. Bacterial* 79:49S-64S
- Downes, D. F. and Ito, K. 2001. Compendium of Methods for The Microbiological Examination of Foods. Page 656. Fourth Edition. American Public Health Association Washington DC.
- Delgado, A., D. Brito, P. Feveriro, C. Peres, and J.F. Marques. 2001. Antimicrobial Activity of *L. plantarum* from a Traditional Lactic Acid Fermentation of Table Olives. *Journal of EDP Sciences*. Vol (81):203-215.
- Djufry, F., dan A. Jumberi. Penggalis Data Pendukung Domestikasi dan Komersialisasi Jenis, Spesies dan Varietas Tanaman Buah di Kalimantan Selatan. Prosiding Lokakarya I : Domestikasi dan Komersialisasi Tanaman Hortikultura. Jakarta. 35-48.
- Etiyati. 2010. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Jenis Bakteri pada Pembuatan Yoghurt dari Jagung (*Zea mays L.*). (Skripsi). Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1987. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Jurusan Tekologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. 142h.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S., R. Cahyono, dan H.D. Kusumaningrum, 1996. Produksi dan Aktivitas Antibakteri Minuman Sehat Kaya Vitamin B₁₂ Hasil Fermentasi Laktat dari Sari Wortel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(2):25-30.
- Frazier, W.B., and D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. Third Edition. McGraw-Hill Inc. New York.
- Fuller, R. 1992. *Probiotic Scientific Basic*. London Champan and Hall. London.
- Gadug, S dan B. H., Voon. 2000. Kepelbagian Durio di Sarawak. Prosiding Seminar Durian 2000: Kerah Menstabilkan Pengeluaran Kualiti dan Pasaran 1-3 Ogos 2000. Ipoh, Perak, Malaysia. 212-215.
- Hadadji, M and A. Bensoltane. 2006. Growth and Lactic Acid Production by *Bifidobacterium bifidum* in Cheddar Cheese. *J. Dairy Sci.* 77 (10) : 2854-2864.
- Hadi dan Fardiaz, S. 1990. Bakteri Asam Laktat dan Peranan dalam Pengawetan Makanan. *Media Teknologi Pangan*. 4(4):73-74.
- Hartati, S., Harmayani, Eni dan E.S., Rahayu. 2005. Viabilitas dan Stabilitas *Lactobacillus plantarum* .mut7 fncc 250 yang Disuplementasikan dalam Sari Buah Pepaya-Nanas Selama Penyimpanan.

- <http://database.lppm.ugm.ac.id/publication/detail/450>. Diakses Tanggal 28 Desember 2011.
- <http://www.nfia.com/fft/201005/article2.php>. *Lactobacillus plantarum*. diakses tanggal 12 Oktober 2013.
- <http://www.magma.ca/~scimat/acidophilus.htm>. *Lactobacillus acidophilus*. diakses tanggal 12 Oktober 2013.
- Hui, Y.H. 1995. *Encyclopedia of Food Science and Technology*, Vol I, II and III, Wiley, New York.
- Hull, R. dan Evans, A.J. 1992. Probiotic Foods- a New Opportunity. Food Australia. 1(9):418-420. <http://www.google.co.id/imgres?/plantarum>. Diakses tanggal 29 Mei 2012.
- Jay, J.M. 1992. *Modern Food Microbiology*. Fourth Edition. Michigan publishing. New York.
- Jenie, B.S.L. 1992. Pengembangan Produk Fermentasi dari Bahan Pangan Nabati Teknologi Fermentasi dan Masa Simpan Yakult Kedelai. (Laporan Penelitian). FAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Jenie, B.S.L. 1996. Peranan Bakteri Asam Laktat sebagai Pengawet Hayati Makanan (*Food Biopreservative*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(2): 60-73.
- Jenie, B.S.L., dan E.R., Shinta. 1995. Aktivitas Antimikroba dari Beberapa Spesies Lactobacillus terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 7(2): 46-51.
- Jenie, B.S.L. 2003. Pangan Fungsional Penyusun Flora Usus yang Menguntungkan (Makalah) di dalam : Seminar Sehari Mikroflora Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran. Bogor.
- Krismawati, A. Dan M. Sarwani. 2005. Penggalian Data Pendukung Domestikasi dan Komersialisasi Jenis, Spesies dan Varietas Tanaman Buah di Kalimantan Tengah, Prosiding Lokakarya 1: Domestikasi dan Komersialisasi Tanaman Hortikultura. Jakarta.
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenus Sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Mempertahankan Keseimbangan Mikroflora Feses Dan Mereduksi Kolesterol Serum Darah Tikus. (Tesis). IPB. Bogor.
- Kurniati. 2010. Kajian Penambahan Sari Buah Ubi Jalar Sebagai Sumber Prebiotik pada Susu Kelapa yang difermentasi oleh *Lactobacillus casei* FNCC 0090 (Tesis). Unila. Bandar Lampung.
- Lisai, J. S. 2005. Konsep Probiotik dan Prebiotik Untuk Modulasi Mikrobiota Usus Besar. *Jurnal Media Nussantara*. 26(4):1-6.

- Marcel, D. 1998. *Microbiology and Functional Aspects*. Edited by Seppo Salminen. Second Edition. INC. New York: USA.
- Margareta, Mika. 2010. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Pikel Ubi Jalar Kuning (Skripsi). Unila. Bandar Lampung.
- Nizori, Addion., V., Suwita, S., Mursalin, M., T., Candra, dan E. Warsiki. 2012. Pembuatan Soyghurt Simbiotik sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian IPB*. 18(1):1-6.
- Nurwantoro, S., D., Hartanti dan H., Sukoco. 2009. Viabilitas *Bifidobacterium bifidum*, Kadar Laktosa dan Rasa Es Krim Simbiotik pada Lama Penyimpanan Suhu Beku yang Berbeda. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 34(1):16-21.
- Orihara, O., I. Sakauchi and Y. Nakazawa. 1992. Types and Standard for Fermented milk. Challenges For Health Sciences. Y. Nakazawa and Hasono (sd). *Elsavier Applied Science*. London.
- Parvis, S., K. A., Malik, A. S., Kang dan H. Y., Kim. 2006. Probiotics and Their Fermented Food Products Are Beneficial For Health. *Journal of Applied Microbiology*. 1171–1185
- Prescott, S.C. and C.G. Dunn. 1959. *Industrial Microbiology*. Mcgraw-Hill Book Co.,Inc. New York.
- Purnomo, S., P. J., Santoso dan S., Husni. 2005. Ringkasan Lokakarya I : Domestikasi dan Komersialisasi Tanaman Hortikultura. 5-7.
- Rahayu, W.P., S. Ma'oен, Suliantri, S. Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Ikan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ray B. 1992. Nisin of *Lactococcus lactis* subp. *Lactis* as a food Biopre-servative, 207-264. In : Ray and M, Daeschel ed). *Food Biopre-servative*, Microbial Origin. CRC Press, Boca Raton.
- Retnowati, P. Anggun, dan J. Kusnadi. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix Dectylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Universitas Brawijaya*. 2(2):1-6.
- 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.

- Salminen, S and A.V. Wright. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Shin H., J., Lee, J.J., Pestka, and Z., Ustunol. 2000. Viability of Bifidobacteria in Commercial Dairy Products During Refrigerated Storage. *Journal of Food Prot.* 63:327-331.
- Shofi, Silvi Diana. 2012. Pengaruh Suhu dan pH Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Dengan Starter *Lactobacillus Bulgaricus* Menggunakan Alat Fermentor (Tugas akhir). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Soegijanto dan Soegeng. 2002. Ilmu Penyakit Anak Diagnosa dan Penatalaksanaannya. Edisi Pertama. Salemba Medika. 93101:74-78.
- Soeharsono. 1997. Probiotik: Alternatif Pengganti Antibiotik. *Buletin PDSKI*. 10(9):1-5.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian Bhatara Daya Aksara. Jakarta. 219H.
- Stamer, J.R. 1979. Lactic Acid Bacteria. In: Defiguereido, M.P., D.F. Sliplittsoeslsser (eds). *Food Microbiology Publish Healt Spoilage Aspect*. The AVI Publishing Inc. Westport. Connecticut.
- Sudarmadji, S., B Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiarto. 1997. Proses Pembuatan dan Penyimpanan Yoghurt yang Baik. Lokakarya Fungsional Non Peneliti. Balai Penelitian Ternak. Ciawi. Jawa Barat.
- Tenney, D. 1996. *Acidophilus*. Woodland Publishing. Pleasant Grove.
- Tzaskowska, M. and Kolo, D. 2005. An attempt at using *Lactobacillus acidophilus* for producing fermented. Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences. Warsaw Agricultural University. Nowoursynowska.
- Youngyoong, K., E., Edward, Woodams and D.H., Young. 2004. Probiotication of Tomato Juice by Lactic Acid Bacteria. *Journal of Microbiology*. vol 42 :p315-318.
- Youngyoong, K., E., Edward, Woodams and D.H., Young. 2005. Production of Probiotic Cabbage Juice By Lactic Acid Bacteria. Elsiever. *Bioresource Technology*. 4(97):1427–1430.
- Yuliana, N., 2013. Ilmu Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak). Lembaga Penelitian Universitas Lampung. Bandar Lampung

- Yusmarini, dan R., Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Yoghurt yang Dibuat Dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*. 6(2): 104-110.
- Wahida, R., C. Nisa dan B.F. Langai. 2002. Identifikasi dan Karakterisasi Buah-buahan di Lahan Kering Kalimantan Selatan. Fakultas Pertanian Unlam bekerja sama dengan BPTP Kalimantan Selatan, Banjarbaru. (1):167.
- Wahida, R., C. Nisa dan B.F. Langai. 2003. Karakterisasi Sifat Fisik Buah dan Kandungan Gizi Buah-buahan di Lahan Kering Kalimantan Selatan. Fakultas Pertanian Unlam bekerja sama dengan BPTP Kalimantan Selatan, Banjarbaru. 122h.
- Widowati, S. dan Misgiyarta. 2005. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman.
- Zubaidah, E., Y., Liasari and E., Saparianti. 2008 . Produksi Eksopolisakarida Oleh *Lactobacillus plantarum* B2 Pada Produk Probiotik Berbasis Buah Murbei. *Jurnal Teknologi Pertanian*.1:(9):59-68.