

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, S.F.K. 2009. Bakteri Asam Laktat. Universitas Padjajaran: Bandung.
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anjasari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta
- Andayani, R., Yovita, L., Maimunah. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total Dan Likopen Pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol.13, No.1
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong Ipong-Ipong (*Fasciolaria salmo*), skripsi, (Bogor : Institut Pertanian Bogor,) hlm.18
- Babu, V. 1992. *Effect of Tomato Juice Addition on the Growth and Activity of Lactobacillus acidophilus*. *International Journal of Food Microbiology*, Vol. 17, hal 67-70.
- Badan Standar Nasional Indonesia.1998. SNI.01.3141.1998. Susu Segar. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2009. SNI.2981:2009. Yoghurt. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia.2011. SNI 3141.1:2011. Susu Segar. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Budiman, C. 2008. Metodologi Penelitian Kesehatan. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Burhan, B. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Chandan dan Shahani. 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsemen. PT. Gramedia Pusat Utama. Jakarta.
- Chairunnisa, R. 2012. Pengaruh Jumlah Pasta Tomat Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Mencit Diabetes. [Jurnal] Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Pasca Universitas Andalas. Padang.
- Chonkeeree, A., Chaowarat, M., Chumchuere, S.2013. *Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Dried Fermented-Soybean Products Fermented with Bacillus Subtilis and Lab. Potential for Functional Food Application. 4<sup>th</sup> International Conference on Biology, Environment and Chemistry. IPCBEE vol.58. IACSIT Press, Singapore. DOI: 10.7763/IPCBEE.*

- Dalimartha, S dan F. Adrian. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya. Depok.
- Davies J, 2000. *Tomatoes and Health*. *Journal of Social Health*. vol. 120 No. 2, pp. 81-82.
- Depkes RI. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan-Kandungan Gizi Tomat*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Departemen Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.
- Djaafar, T.F dan E.S. Rahayu. 2006. Karakteristik *Yogurt* dengan Inokulum *Lactobacillus* yang Diisolasi dari Makanan Fermentasi Tradisional. *Agros*. 8(1): 73-80.
- Dwiarti, S.R, Asadayanti D.D, Nurhayati, Sofyaningsih M, Yudhanti S.A, Yoga I.B. 2008. *Teknologi Pangan*. Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan.
- Failasifa, M.K, W. Sunarto dan W. Pratjojo. 2015. Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis-Kedelai dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos nucifera*) Granul. [Jurnal] jurusan Kimia FMIPA. Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- FAO/WHO. 1972. *Report of Joint FAO/WHO Expert Committee on the Code of Principles Concerning Milk and Milk Products*.
- Felley, C and Michetti, P., 2003. *Probiotics and Helicobacter pylori*. *Best. Pract. Res. Clin. Gastroenterol*. Oct;17(5):785-91.
- Firmanto, B.H. (2011). *Sukses Bertanam Tomat Secara Organik*. Angkasa. Bandung. Hal. 1-10.
- Gad, A.S., A.M. Kholif and A.F. Sayed. 2010. *Evaluation of the Nutritional Value of Functional Yoghurt Resulting from Combination of Date Palm Syrup and Skim Milk*. *Am. J. Food Technology*. 5: 250-259
- Hanson P, Yang R, Wu J, Chen J, Ledesma D, Tsou S, 2004. *Variation for Antioxidant Activity and Antioxidant in Tomato*. *Journal American Social Horticultural Science*. vol. 129 No. 5, pp. 704-711.
- Herastuti, S.R., Sujiman, R.S. & Ningsih, N. 1994. Pembuatan Pati Gude (*cajanus cajan* l.) Dan Pemanfaatan Hasil Sampingnya Dalam Pembuatan Yoghurt dan Tahu.

- Hidayah, I. R., Erma, N., dan Isnaeni. 2014. Daya Hambat Kombinasi Susu Probiotik (*Lactobacillus acidophilus* + *Lactobacillus bulgaricus*) dan Pasta Tomat terhadap *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus Aureus*. Berkala Ilmiah Kimia Farmasi, Vol.3 No. 1.
- Hidayat, N., I. Nurika dan W.A.P. Dania. 2006. Membuat Minuman Probiotik dan Prebiotik. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hidayati, N, dan R. Dermawan. 2012. Tomat Unggul. Penerbit: Penebar Swadaya. Bogor. Hal: 13-24.
- Hok K.T , Wiwit. S, Wenny. I, Felycia E.S. 2007. Pengaruh suhu dan waktu pemanasan terhadap Kandungan vitamin A dan C pada proses Pembuatan pasta tomat. Widya Teknik. Surabaya. Vol. 6, No. 2, 2007 (111-120)
- Indra, D.P. 2014. *Islamic Food Combining* Menu Sehat Nabi Muhammad. Garudhawaca. Yogyakarta.
- Indratiningsih, Widodo, Siti, dan W. Endang. 2004. Produk yoghurt shiitake sebagai pangan kesehatan berbasis susu. Jurnal teknologi dan industry pangan. 25 (1); 54-60
- Iskandar, A. 2001. Kajian Teknologi Produksi Pasta Tomat Menggunakan Evaporator Vakum. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jay, J. M. 1992. *Modern Food Microbiology, fourth Edition*. Champman and Hall. Halaman : 268-277, 371-403.
- Kelly, W.R. 1984. *Veterinary Clinical Diagnosis 3rd Edition*. Bailliere Tindal, London.
- Kalkwarf, Heidi J. et al. 2003. *Milk intake during childhood and adolescence, adult bone density, and osteoporotic fracture in US women*.
- Khomsan, A. 2004. Pangan Dan Gizi Untuk Kualitas Hidup. PT. gamedia Widiasarana. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Yoghurt. [Jurnal] eBookPangan.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Lardmond, El. 1973. *Methods for Sensory Evaluation of Food. Canada Departemen of Agriculture. Ottawa*
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Logue, A.W. 1991. *The psychology of eating and driking* (2<sup>nd</sup> ed). W.H. freeman and Company. New York.
- Mahendra. 2009. Formulasi Susu Skim dan *Starter* Dadih Terhadap Karakteristik Minuman probiotik Ubi Jalar Merah. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Mardawati, F. Filianty, H. Marta. 2008. Kajian aktivitas antioksidan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L) dalam rangka pemanfaatan limbah kulit manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Padjadjaran.
- Maulida, D dan Zulkarnaen, N. 2010. Ekstraksi Antioksidan ( Likopen ) Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solven Campuran, N – Heksana, Aseton, Dan Etanol. [Jurnal] Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muchtadi, D. 2010 . Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bogor.
- Muchtadi, D. 2013. Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif. Alfabeta. Bogor.
- Nency, M.S 2014. Pengaruh Pencampuran Tomat (*Lycopersicum esculenta* Mill) dengan Belimbing Wuluh (*Averroha bilimbi* L.) Terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Nofrianti, R., F. Azima., R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. Indonesian Foot Technologist Community. Universitas Andalas. Padang.
- Okawa M., Kinjo, J., Nohara, T., Ono, M., 2001. *DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) Radical Scavenging Activity of Flavonoids Obtained from Some Medicinal Plants, Biol. Pharm. Bull 10:1202-1205.*
- Pereira, E., Barros, L., Ferreira, I. Relevance of the mention of antioxidant properties in yoghurt labels: *In vitro* evaluation and chromatographic analysis. *Antioxidants. Journal Antioxidants* 2013; 2: 62-76.
- Priyani, N. 2003. Sejarah Penemuan Mikroba. USU Digital Library. Aceh.
- Puspowardoyo, H. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewani Nabati. Kanisius. Yogyakarta.
- Rahman, A dan Djoko W. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan Dan Gizi IPB.
- Rao LG, Guns E, Rao A, 2003. *Lycopene: Its Role in Human Health and Disease. AGROFood indusry hi-tech.* pp. 25-30.

- Rukmana, H. N. 2001. *Yoghurt Dan Karamel Susu*. Kosinusmedia. Yogyakarta.
- Sarkar, S. 2008. *Effect Of Probiotics On Biotechnological Characteristics Of Yoghurt*. *British Food J.* 110(7): 717 – 740.
- Santoso. 2009. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Laboratorium Kimia Pangan. Universitas Widya Gama. Hal:9-10.
- Semadi, Nyoman Antara. 2008. *Pemilihan dan Penanganan Starter Yoghurt di Tingkat Industri*. [Jurnal] Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Denpasar. Hal:3-5.
- Setioningsih, E., Setyaningsih R., dan Susilowati, A. 2004. *Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus**. *Bioteknologi* 1 (1): 1-6.
- Shah, N. P., 1999. *Probiotik Bacteri : Selective Enumeration and survival in Dairy Food*. *J. Dairy Sci*, 83 : 894-907.
- Sodini, I.A. Lucas, M. N. Olivera, F. Remeuf, and G. Corrieu. 2002. *Effect of Milk Base and Starter Culture on Acidification, Texture, and Probiotic Cell Count in Fermented Milk Processing*. *J. Dairy Sci.* 85: 2479-2488.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Suarsana, N.I., Suarini A.G., Utama H.I., 2004. *Pengaruh Yoghurt Terhadap Kadar Kolestrol Total dan Profil Lipoprotein Serum Kelinci* *J. Veteriner*, 5 : 12-14.
- Sudarmadji, S., Bambang, H dan Suharmi. 1984. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Surajudin, F.R. Kusuma., D. Purnomo. 2006. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta Halaman : 7-47.
- Susilorini, T.E dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahsan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutedjo, K.S.D dan F. C. Nisa. 2015. *Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa Carambola* L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Malang. Vol. 3 No. 2 p.582-593.
- Suwedo. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 1999. *Yoghurt Science and Technology (2nd Ed.)*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge England.

- Tarwatjo, C.S. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Tugiyono, H. 2001. Bertanam Tomat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tugiyono. 2005. Tanaman Tomat. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Wahyudi, A. dan S. Samsuri. 2006. Bugar dengan Susu Fermentasi. UMM Press . Malang.
- Whitman WB, Vos PD, Garrity GM, Jones D, Krieg NR, Ludwig W, Rainey FA, Schleifer K, 2009. *Bergey's Manual of Systemic Bacteriology 2nd ed vol. 3*. Springer Dordrecht Heidelberg London New York. pp. 49-53.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G dan I.E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Graha ilmu: Yogyakarta.
- Yanishlieva-Maslarova, N.V. *Inhibiting Oxidation*. In: Pokorny, Jan., Yanishlieva, Nedyalka., Gordon, Michael, editor. *Antioxidants in Food Practical application*. New York: CRC Press: 2001. P.22;3
- Yusmarini dan Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104-110 (2004). [http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal\\_natur/vol6\(2\)/Yusmarini.pdf](http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol6(2)/Yusmarini.pdf).
- Zhang, S., L. liu., Y. Su., H. Li., Q. Sun., X. Liang dan J. Lv. *Antioxidative activity of lactic acid bacteria in yogurt*. *African Journal of Microbiology Research* 2011; Vol. 5(29): 5194-5201