

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L. 2010. Probiotik Basis Ilmiah Aplikasi dan Aspek Praktis Yoghurt Sebagai Probiotik. Widya Pajajaran, Bandung.
- Adrienne, P. 2009. Terong Belanda. <http://www.plantamor.com>. Diakses 14 April 2016.10.30
- Afriani, Suryono dan H. Lukman. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang di Isolasi dari Dadih Asal Kerinci. Agrinak. Vol.1.1. No. 1. Hal. 40.
- Afriani. 2009. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Vol. 8 (6) : 279-285.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Apriyantono, A., Fardias, Puspitasari, Sendarnawati dan Budiyantono. 1989. Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aritonang, N. S. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Aspita, M.,S. K dan N. Berawi. 2016. Eektivitas Ekstrak Terong Belanda Untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas. Majority Vol. 5 No. 1.
- Astawan, M. dan L. K. Andreas. 2008. Khasiat Warna- Warni Makanan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Belkaaloul, K., A. Chekroun, A. Abdessalam., A.D., Saidi., and O. Kherouan. 2010. Growth, Acidification and Proteolysis Performance of Two Co-Cultures (*Lactobacillus plantarum* Bifidobacterium longum and *Streptococcus thermophilus* Bifidobacterium longum). Afr. J. Biotech., 9 (10): 1463-1469.
- Bisson, L. 2001. The Alcoholic Fermentation Section 3. University of California at Davis. University Extention : 91-92.
- Bors, W. And K. Stettmairer. 2000. Electron Paramagnetic Resonance Studies of Radical Species of Proanthocyanidin and Gallate Ester. Archives of Biophysics 374, 347- 355.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.

- Bylund, G. 1991. Dairy Processing . Handbook. Tetra Pak processing System AB, Lund. Stockholm Press.
- Cabo, M. L., A. F. Braber and P. M. Koenreaad. 2000. Apparet Antifungal Activity of Several Lactic Bacterial Against *Penicilium* Discolor is Due to Acid In The Medium. *Journal of Protection*, 65 : 1309-1316.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Chairunnisa, H., Roostita L. B. dan Gemilang L. U. S. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi “*Lifihomi*” (*Utilization of Lactic Acid Bacteria in Fermented Milk Product “Lifihome”*). *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol.6 . No. 2, 102-107.
- Delgado, A., D. Brito, P. Fevereiro, C. Peres and J.F. Marques. 2001. Antimicrobial Activity of *L. plantarum*, Isolated from a Tradisional Lactic Acid Fermentation of Table Oliver. *INRA, EDP Science*.81(1): 203-215.
- Dermott. 2000. Antioxidant Nutrient. Current Dietary Recomodation and Research Update. *Jurnal of the American Pharmaceutical Association*. Vol 4 (66) : 785-799.
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik. Program pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fadillah, U. 2013. Pengaruh Lama Pemeraman yang Berbeda Terhadap Keasaman (pH), Jumlah Mikroba dan Bakteri Asam Laktat. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan, and P.L.H. Sweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen. London.
- Gordon, M.H. 1990. The Mechanism of Antioxidants Action In Vitro. In B. J. F. Hudson, editor. *Food Antioxidants*. Elsvier Applied Science London.
- Hariyatimi. 2004. Kemampuan Vitamin E Sebagai Antioksidan Terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia. *Jurnal MIPA*. Universitas Muhamadiyah, Surakarta Vol. 14: 52-60.
- Harley, J.P. and L. M. Prescott. 1993. *Laboratory Exercise In Microbiologi* Second Edition. Wm. C. Brouwn Publishers.
- Hidayat, N. dan W. Agustin. 2005. Minuman Berkarbonasi dari Buah Segar. *Trubus Agrisarana*.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., and Shao Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Journal Food Chemistry*. Vol. 98: 29-38.

- Husni, E., A. Samah dan R. Ariati. 2007. Analisa Zat Pengawet dan Protein dalam Makanan Siap Saji Sosis. Fakultas Farmasi Universitas Andalas Padang. Jurnal sains dan teknologi farmasi, Vol.12 (2) : 108- 111.
- Jenie, S. L., dan Rini, S. E. 1995. Aktivitas Antimikroba dan Beberapa Spesies *Lactobacillus* terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 7 (2) : 46-51.
- Kabadjova, H., P.S. Bakalova, B. Gocheva, and P. Moncheva. 2006. Evidence For Proteolytic Activity of Lactobacilli Isolated From Kefir. Journal Biotechnol. (2): 89-94.
- Karlina. 2014. Bakteri Asam Laktat Mampu Mengikat Toksin. Nirwana Abadi, Jakarta.
- Kayagil, F . 2006. Effect of Traditional Starter Cultures on Quality of Cheese Tesis. Departement of Biotechnology. Middle East Technical University, Dubai.
- Kumalaningsih dan Suprayogi. 2006. Taramilo (Terong Belanda). Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Kusuma, S. A. F. 2009. Diktat Bakteri Asam Laktat. Universitas Padjadjaran. Semarang
- Kuswanto, K. R., dan Slamet Sudarmadji. 1988. Proses Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mattila, S, T. and M, Saarela. 2000. Functionial Dairy Product. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Fulda, Germany.
- Puspawati, R., Putranti. A dan Gina. A. 2011. Aktifitas Metabolit Bakteri *Lactobacillus plantarum* dan Peranannya dalam Menjaga Kesehatan Saluran Pencernaan. Konferensi Nasional Sains. Fakultas MIPA Universitas Jenderal Achmad Yani. Cimahi.
- Puspitasari IM. Rini H dan Sri AFK. 2009. Pencarian Bakteri Tanah Penghasil Enzim Protease dari Gunung Gede Cianjur. Bandung. Fakultas Farmasi: Universitas Padjadjaran.
- Putri, R. A. 2012. Karakteristik Mutu Susu Fermentasi dengan Penambahan Sari Buah Sirsak (*Nonamuricata L*). Skripsi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Rahman, A. 1992. Teknologi Pengolahan Susu. Depdikbud Dirjen PT. Pusat antar Universitas pangan dan gizi IPB. Bogor.
- Ray, B. And R. Bhunia 2008. Fundamental Food Microbiology. 4th Ed. CRC Press, New York.

- Rindengan B., S. Karouw, J. Towaha and Ronald Hutapea. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa.
- Ross, R. Paul., Morgan, S. and Hill, C. 2002. Preservation and Fermentation: past, Present and Future. *International Journal of Food Microbiology* (79): 3-16.
- Rostini, I. 2007. Peranan bakteri asam laktat (*Lactobacillus plantarum*) terhadap masa simpan filet nila pada suhu rendah. Tesis Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran, Bandung.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Sanjaya, A. 2011. Budidaya Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt.) <http://green.kompasiana.com>. Diakses 11 April 2016. 20:45
- Savadogo, A., A. T. Q. Cheik, H. N. B. Imael, and S. A. Traore. 2006. Bacteriocins and Lactic Acid Bacteria – a Minireview. *Afr. J. Biotechnol.* 5(9): 678-683.
- Sinaga, I. L.H.2009. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Buah Terong Belanda. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Situmorang, R. D. 2012. Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dengan Variasi Kadar Maltodekstrin. Skripsi. Fakultas Teknobiologi Pangan, Universitas Arma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Pengolahan Hasil Ternak. Cetakan Kesebelas. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Stell, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik, Ed2. Cet.2. Alih Bahasa B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhartatik, N. Dkk. 2012. Aktivitas Antioksidan Antosianin Terong Belanda Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* 24(1) :115-119.
- Sukardi, M. H. Pulungan, dan Purwaningsih. 2002. Optimasi Penambahan Sari Kacang Kecambah Jagung Guna Meningkatkan Kualitas dan Rasa Soyghurt Untuk Diet Jantung Koroner. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati* (14),26-37

- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus Sp* Asal dari Dadih Sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Buletin Teknologi Pasca Panen Pertanian. Vol. 5:70.
- Sunarlim, R. Dan Misgiyarta. 2008. Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dengan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Mutu Susu Fermentasi Selama Penyimpanan. Hal 312-316. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Bogor.
- Supriharti, D., E. Sabri dan Elimasni, 2007. Identifikasi Tipe Terong Belanda (*Solanum Betaceum cav*) Kultivar Berastagi Sumatera Utara. Jurnal Biologi. Vol. 2 No.1, Hal : 7-11.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Sutedjo, K.S.D dan F. Nisa. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Malang. Vol. 3 No. 2 p. 582-593.
- Tamine, A. Y. and R.K. Robinson. 1999. Yoghurt Science and Technology. Pergamon Press. Ottawa.
- Verhoeven, G. 1991. Cyphomandra Betakea (Cav) Sendtner, Plant Resources of South-East Asia 2 : Edible Fruits and Nuts. Pudoc/Prosea, Wageninge.
- Wahyudi, A. Dan Sri, S. 2008. Bugar Dengan Susu Fermentasi. Malang: UMM Press. Malang.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1. Hal : 9-12.
- Wang, H., G. Cao dan R. L. Prior. 2007. Oxygen Radical Absorbing Capacity of Anthocyanins. J Agric Food CHEM. 45: 304- 309.
- Wichienchot, S., M. Jatupornpipat, M. Dan R. A. Rastall. 2010. *Oligosaccharides of Pitaya (Dragon fruit) Flesh and Their Prebiotic Properties*. Food Chemistry. 120: 850-857.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Widodo. W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Wijaningsih, W. 2008. Aktivitas antibakteri in vitro dan sifat kimia kefir susu kacang hijau oleh pengaruh jumlah starter dan lama fermentasi. Thesis.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Kesebelas. PT. gamedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Winarno, F.G dan I. E. Fernandes. 2007. Susu dan Produk Fermentasi, Cetakan1 M-BRIO Press. Bogor.
- Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Worlstad, R. E. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanin by UV-Visible Spectroscopy. John Willey and Sons, inc [http:// Ipi. Oregonstate.edu /ss01 /Anthocyanin. Html](http://Ipi.Oregonstate.edu/ss01/Anthocyanin.Html). 3 mei 2016. 10.45.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Buah Pepino dan Sari Buah Terong Pirus. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang. Padang.
- Yuliyanti. 2014. Uji Proteolitik Mikroorganisme Tanah, Screening Mikroorganisme Usus Rayap dan Biodegradasi. Teknik dan Manajemen Lingkungan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zubaidah, E. 2006. Mikrobiologi Umum . Universitas Brawijaya, Malang.

