

DAFTAR PUSTAKA

- Achyad, E. D. dan R. Ratu. 2000. Kedelai glycinemax. Asiamaya, Jakarta. <http://www.Asiamaya.com>. Diakses 29 Desember 2023, 21:15 WIB.
- Afriani, S. 2010. 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. 13 (6): 279-285.
- Afrianti, L. H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Ahmadi, D., P. Mafton and A. G. Mehrdad 2012. Investigating the effects of two types of feedback on EFL student writing. Procedia – social and Behavioral Sciences, 46: 2590-2595.
- Aini, Y. N., Suranto, dan S. Ratna. 2003. Pembuatan kefir susu kedelai (*Glycine max L. Merr*) dengan variasi kadar susu skim dan inokulum. Jurnal Biosmart.5(2) : 89-93.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amanah, F. 2020. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus casei* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Tepung Kulit Singkong(*Manihot esculenta*) Terfermentasi. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- AOAC, 1980. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- AOAC, 2005. Association Official Method of Analytical Chemyst. Official Methods of Analysis of AOAC International. Arlington.
- Aritonang. S. N., E. Roza dan E. Rossi. 2019. Probiotik dan Prebiotik dari Kedelai untuk Pangan Fungsional. Indonesia Pustaka, Sidoarjo.
- Astawan, M. dan T. Wresdiyanti. 2004. Diet Sehat dengan Makanan Berserat. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Astuti, D. dan A. Andang 2009. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soygurt. Jurnal ilmiah Teknik Lingkungan. 1(2): 48-58.
- Astuti, R. T. 2018. Studi Pembuatan Kefir Susu Kedelai (*Glycine max*). Skripsi .Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Yogurt. SNI-2981. Badan Standar Nasional. Jakarta.

- Bellegala, B. A. N. T. and R. P. N. P. Rajapakse. 2015. Development of a method to remove beany flavor in ready to serve soya drink. Extended Abstracts of the 1st IFSTSL Research Session Review. 21-25.
- BPOM, 2001. Kajian Proses Standarisasi Produk Pangan Fungsional di Badan Pengawas Obat dan Makanan. Lokakarya Penyusunan Standar Pangan Fungsional. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards dan M. Wootton. 1985. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo, Adiono, UI Press, Jakarta.
- Bylund, E. E. 1991. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak. Lund, Stockholm.
- Cahyadi, W. 2007. Kedelai: Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan. Edisi ke-2. Bumi Aksara, Bandung.
- Cahyanti, A. N. 2011. Viabilitas probiotik *Lactobacillus casei* pada yogurt susu kambing selama penyimpanan beku. Jurnal Teknik Pertanian, 12(3): 176-180.
- Chrisna, D. Wulandari, N. Nurdiiana dan Y. Rahmi 2016. Identifikasi kesempurnaan proses pasteurisasi ditinjau dari total bakteri serta kandungan protein dan laktosa pada susu pasteurisasi kemasan produksi pabrik dan rumah tangga di Kota Batu. Majalah Kesehatan, 3(3): 144-151.
- Collins, M. D. and G. R. Gibson. 1999. Probiotics, prebiotics and synbiotics: approaches for modulating the microbial ecology of the gut. The American journal Clinical Nutrition. 69: 1052-1057.
- DeMan, M. J. 2009. Kimia Makanan. Penerjemah K. Pandmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Departemen Pertanian. 2015. Rencana Strategis 2015-2019 Peraturan Menteri Pertanian, Jakarta.
- Endrasari, R. dan D. Nugraheni. 2012. Pengaruh berbagai cara pengolahan sari kedelai terhadap penerimaan organoleptik. Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan. Semarang.
- Etiyati. 2010. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Jenis Bakteri Pada Pembuatan Yoghurt dari Kacang Kedelai. Skripsi. FKIP Biologi UMS, Surakarta.
- Evillya. 2010. *Lactobacillus casei*. <http://heartfoods.Wordpress.com.Lactobacillus> *casei*. Diakses tanggal 18 Januari 2024. 21:20 WIB.
- Fajar, B. dan G. Indriati. 2010. Penambahan Probiotik Ubi Jalar (*Ipomea batata L*) dan Probiotik *Lactobacillus casei* pada Pembuatan Susu Fermentasi Sinbiotik. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi STKIP PGRI Sumatera Barat, Padang.

- FAO. 2002. Join FAO Working on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotic in Food: Report of A Join FAO Working on Drafting Guidelines For the Evaluation of Probiotic in Food. London, Ontario.
- Fitri, H. 2024. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Susu Kedelai dan Starter *Lactobacillus casei* terhadap Berat Jenis, Total Titrasi Asam dan Bakteri Asam Laktat Susu Fermentasi. Draft Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Gatesoupe, F. J. 2008. Updating the importance of lactic acid bacteria in fish farming: Natural occurrence and probiotic treatments. *Journal Mol. Microbiol. Biotechnol.* 14(1-3): 107-114.
- Gebregziabher, B. S., S. Zhang, S. Ghosh, A. S. Shaibu, M. Azam, M. Ahmed, J. Qie, G. Kwadwo, A. Boateng, H. T. P. Htway, Y. Feng, M. Caiyon, Yecheng, L. Ying, L. Bin, L. Qiu and J. Sun. 2022. Origin, maturity and seed coat color influence carotenoid and chlorophyll concentrations in soybean seeds. *Journal Plants.* 11: 848.
- Gibson, G. R. and M. B. Roberfroid. 1995. Dietary modulation of the human colonic microbiota: Introducing the concept of prebiotic. *The Journal of Nutrition.* 12(5): 1401-1412.
- Ginting, E., S. S. Antarlina dan S. Widowati. 2009. Varietas unggul kedelai untuk bahan baku industry pangan. *Jurnal Litbang Pertanian.* 28(3): 79-87.
- Handayani, M. N. dan W. Putri. 2016. Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap karakteristik soygurt. *Jurnal Agroteknik.* 10(2) :62-70.
- Hariono, B., M. M. Utami, A. Bakri dan S. Sutrisno. 2018. Uji sifat fisika dan kimia susu sapi terpapar UV dengan 1, 3, 5 sirkulasi. *Jurnal Ilmiah Inovasi.* 18(2) : 63-67.
- Harish, K. and T. Varghese. 2006. Probiotics in human – Evidence based review. *Journal Calicut Medical.* 4(4): 1-11.
- Harna dan A. A. I. Muhammad. 2020. Manfaat Susu untuk Kesehatan. Eduvasi. Jakarta.
- Haryanto, N., N. Junita, A. Q. Dzahab dan Y. N. Izzaty. 2023. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar lemak, abu, protein dan tingkat keasaman yoghurt susu sapi. *Jurnal Sain dan Teknik.* 5(2): 93-101.
- Hasan, M. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa balbisiana*) Terhadap analisis Gizi dan Organoleptik Susu Fermentasi *Lactobacillus lactis D4*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Hasanah, N. dan D. A. Novi. 2023. Uji organoleptik yoghurt susu sapi dengan penambahan kedelai edamame (*Glycine max L. Meril*). National Conference of Animal science. Fakultas Peternakan Politeknik Negeri Jember, Jember.

- Hendrawati, L. A. dan Isyunani. 2017. Penambahan susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Agriektensial*, 16(2): 287-292.
- Ismanto, S., D. Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*prema oblongifolia m*) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik crackers yang dihasilkan. *Prosiding Seminar PAPTI*. USU-Press, Medan.
- Jaya, F. dan H. Didik. 2009. Pengaruh substitusi susu sapi dengan susu kedelai serta besarnya konsentrasi penambahan ekstrak nenas (*ananas comosus*) terhadap kualitas fisik dan kimia keju. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak*. 5(1) : 46-53.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional Dan Microwave Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Khotimah, K. 2006. Karakteristik Edible Film dari Pati Singkong (*Manihot utilissima Pohl*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Koswara, S. 2006. Susu kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi. Ebook pangan.com.
- Legowo, A. 2002. Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologi Susu. Diklat Kuliah. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Leroy, F. and D. L. Vuyst. 2004. Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry. *Trends in Food science and Technology*. 16: 67-78.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Mesagena Pres. Makassar.
- Mandal, W., Dunbar dan Mayon. 2008. Penyakit Infeksi. Erlangga Medical Series, Jakarta.
- Mardiani, A., J. Sumarmono dan T. Setyawardani. 2013. Total bakteri asam laktat kadar air dan protein keju peram susu kambing yang mengandung probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 244-253.
- Marliyati, A. S. Sulaeman dan F. Anwar. 1992. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. PAU Pangan dan Gizi. Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Martos, E. P. R. 2006. Soybean oligosaccharides. Potential as new ingredients in functional foods. *Nutr Hosp*: 21: 92-96.
- Nishiba, Y. S., M. Furata, K. Hajika and S. Igita. 1995. Hexanal accumulation and DETBA value in homogenate of soybean seeds lacking two or three lipoxygenase isozymes. *Journal Agric Food Chem*. 339(1) : 738-741.

- Nurhadi, B. dan S. Nurhasanah. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan.. Widya Padjajaran. Bandung.
- Pelczar, M. dan J. Chan. 2005. Dasar-dasar Mikrobiologi. Jilid I. Penerjemah Hadiotomo, R. S., Imas, T., Tjitrosomo, S. S., dan Angka, S. L. UI press, Jakarta.
- Pramita, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiberofficinale Rosc*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying Komposisi Kimia, Sifat Sensori dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Rahayu, W. O. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahman, D. H., L. Tanziha dan S. Usmiati. 2012. Formulasi produk susu fermentasi kering dengan penambahan bakteri probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. Jurnal Gizi dan Pangan. 7(1): 49-56.
- Ray, B. and A. Bhunia. 2008. Fundamental Food Microbiology. 4 the of. CRC Press. United State of America, London.
- Reddy, B. S. 1999. Possible mekanisme by which pro- and prebiotics influence colon carcinogenesis and tumor growth. The Journal of Nutrition. 1(1): 1483-1487.
- Roberfroid, M. B. 2001. Prebiotics and probiotics: are they functional food. The Jurnal of Nutrition.71(6): 1682-1687.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sarti, M. Y., S. D. Lestari, Rinto dan Wulandari. 2019. Studi kesukaan panelis terhadap tempe dari biji lotus (*Nelumbo nucifera*) dan kedelai (*Glycine max*). Jurnal Fishtech. 8(2): 34-41.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. Jurnal Ternak Tropika. 12(1): 15-21.
- Sediaoetama. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II. Dian Rakyat, Jakarta.
- Selby, A. 2004. Makanan Berkhasiat. PT. Erlangga, Jakarta.
- Setioningsih E, Setyaningsih dan A. Susilowati. 2004. Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai deengan inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. Bioteknologi 1 (1): 1-6.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industry Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Shah, N. P. 2001. Functional food from probiotics and prebiotics. *Journal Food Technology*. 55(11): 46-52.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soviana, A. 2018. Pengaruh Penambahan Starter *Lactobacillus fermentum* dan *Streptococcus thermophiles* dengan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kadar Air, pH dan Total Koloni Bakteri Asam Laktat Yogurt. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 2981: 2009. Yogurt. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Produser Statistik. Edisi Ke-4. Penerjemah B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta .
- Stephenson, R. C., R. P. Ross and C. Stanton. 2021. Carotenoid in milk and the potential for dairy based functional foods. *Journal Food*. 10(2):1263.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sumantri, A. R. 2013. Analisis Makanan. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sunaryanto, R., E. Martius dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. 1(1): 9-14.
- Suprihatin, A. 2010. Teknologi Fermentasi. Penerbit UNESA University Press, Surabaya
- Tarung, A. F., I. Hariyanto dan S. N. Nurbaeti. 2023. Pengaruh penambahan susu kacang kedelai terhadap karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologi yoghurt. *Jurnal Farmasi Sasambo*. 49(2): 85-92.
- Triasih, D. 2023. Pengaruh konsentrasi edamame dan lama penyimpanan terhadap kualitas eggurt edamame. *Jurnal Agriovet*. 5(2): 182-190.
- Verschuere L., G. Rombaut, P. Sorgeoloos and W. Verstraete. 2000. A probiotic bakteri as biologizal control agents in aquaculture. *Microbiology And Molecular Biology Review* 64: 2527-2533.
- Wahyuningsih dan F. P. Debby. 2022. Kualitas fisik, kimia, mikrobiologi susu sapi pada peternakan sapi perah di kecamatan caringin, kabupaten bogor. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*. 6(1): 1-16.

- Wakhidah, N. dan R. Utami. 2017. Yogurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Journal Biology Education Conference*, 14(1): 278-284.
- Whistler, R. L. and J. N. B. Miller. 1997. *Carbohydrate Chemistry For Food Science*. Eagen Press, Minnessota.
- Widodo, Soeparno dan E. Wahyuni. 2003. Bioenkapsulasi probiotik (*Lactobacillus casei*) dengan pollard dan tepung terigu serta pengaruh terhadap viabilitas dan laju pengasaman. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(2): 98-106.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yunus, M., S. Wahyuni dan Hermanto. 2017. Uji organoleptik produk yoghurt dengan starter bakteri asam laktat (BAL) hasil ubi kayu pada proses pembuatan wikau maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(3): 554-561.
- Yusmanrini dan R. Efendi, 2004. Evaluasi mutu soygurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. *Jurnal Natur Indonesia*. 6(2): 104-110.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. *Jurnal Agripet*. 9(1): 26-30.
- Zareba, D., M. Ziarno, I. Scibisz, and J. Gawron. 2014. The importance of volatile compound profile in the assessment offermentation conducted by *Lactobacillus casei* DN-114 001. *International Dairy Journal*. 35(1): 11-14.
- Zhejiang. 2015. *Supraginival Microbes*. Chapter 3. University Press. 42-65.
- Zhi, G., X. M. Li, Y. Dong, and Y. D. Shi. 2022. Composition, formation mechanism and removal method of off dor in soymilk products. *Journal of Food Science*. 87(12): 5175-5190.

