

DAFTAR PUSTAKA

- Arogan, L.C.A., J.H.A. Alegro, H.R. Cardarelli, M.C. Chiu, dan S.M.I. Saad. 2007. **Potentially probiotic and synbiotic chocolate mousse**. LWT Food Science and Technology-Elsevier, 40, 669.
- Angus, F., S. Smart, dan C. Shortt. 2005. **Prebiotic ingredients with emphasis galacto-oligosaccharides and fructo-oligosaccharides**. Di dalam Taminme AY, editor. Probiotics Dairy Products. Oxford: Blackwell plubishing Ltd. 120-137.
- Ardiansyah. 2007. **Probiotik dan Prebiotik**.
<http://ardiansyah.multiply.com/journal/item/22>. Diakses pada tanggal 06 Mei 2011.
- Artanto, J.R., B.B. Chrisenta dan Sheila. 2010. **pengaruh penambahan inulin sebagai prebiotik faktor dalam pembuatan yoghurt susu kambing**. Laporan pertanggungjawaban sementara. Ppt. Bogor.
- Aziz, V. 2007. **Analisa Kandungan Sn, Zn, Pb, dalam Susu Kental manis kaleng secara spektrofotometri Serapan atom**.
<http://www.scribd.com/doc/6919711/pKMPq> 2007. Diakses pada tanggal 27 September 2011.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. **Susu Kedelai**. SNI No. 01-3830-1995. Jakarta.
- Belitz, H. D., W. Grosch dan P. Schieberle. 2009. **Food Chemistry**. Edisi 4 Revisi. Hal. 448, 498.
- Bot, A., U. Erle, R. Vreeker dan W.G.M. Agterof. 2004. **Influence of crystallisation conditions on the large deformat ion rheology of inulin gels**, Food hydrocolloids. Journal of Food Sciece, 18, 547.
- Brennan, C.S., V. Kuri, dan C.M. Tudorica. 2004. **Inulin-enriched pasta: effects on textural properties and starch degradation**. Food Chemistry, 86, 189.
- Cahyadi, W. 2006. **Kedelai Khasiat dan Teknologi**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cintas, L.M., P. Casaus, C. Herranz, I.F. Nes, dan P.E. Hernández. 2001. **Review: Bacteriocins of lactic acid bacteria**. Jurnal Food Science Technology, 7, 281-305.
- Cleveland, J., T.J. Montville, I.F. Nes, dan M.L. Chikindas. 2001. **Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation**. Journal Food Microbiology, 71, 1-20.



- Chow, J. 2002. **Probiotics dan prebiotics: A brief overview**. J Ren Nutr 12, 76-86.
- Eniza, S. 2004. **Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak**. Laporan Penelitian Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Fardiaz, S. 1992. **Analisa Mikrobiologi Pangan**. PT. Raja Grafindo Persada, Kerjasama dengan PAU antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Ferlina, S. 2009. **Khasiat Susu Kedelai**. www.khasiatku.com. Diakses 06 Desember 2010.
- Franck, A. 2002. **Technological functionality of inulin dan oligofructose**. British Journal of Nutrition, 87, S287.
- Frank, A. 2008. **Food application of prebiotic**. In **Hdanbook of Prebiotic**. Gibson, G. R dan M. B. Roberfroid (Editor). C.R.C Press, Boca Raton. FL.
- Fuller, R. 1992. **History and development of probiotics**. In: Roy Fuller, 1992. **Probiotics The Scientific Basis**. Chapman & Hall. London.
- Gibson, G.R dan C.M. Williams. 2001. **Functional foods concept to product**. CRC Press, New York.
- Gibson, G.R dan M.B. Roberfroid. 2008. **Prebiotics**. CRC Press, New York.
- Gie, C.W. 2007. **Effect of Prebiotic (Inulin) on the Probiotic Viability in the Chocolate during Storage**. Ppt. Swiss Thins.
- Glazier, M.G dan M.A. Bowman. 2001. **A review of the evidence for the use of phytoestrogens a replacement for traditional estrogen replacement therapy**. Arch. Iren. Med . 2001:161: 1161-1172.
- Gregory, J.L., Shuguang, E.M. Mohamed, R. Cheryl, C.O. Arthur. 2009. **Probiotic effects on cold and influenza like symptom incidence and duration in children**. Accepted March 12.
- Gulo, N. 2006. **Subtitusi Susu Kedelai dengan Susu Sapi pada Pembuatan Soyghurt Instan**. Jurnal penelitian bidang ilmu pertanian volume 4, Nomor 2. Sumatera Utara.
- Hartoyo, T. 2005. **Susu kedelai dan aplikasi olahannya**. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Herawati, D.A. dan D.A.A. Wibawa. 2009. **Pengaruh Konsentarsi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt**. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol.1 No. 2.



- Hidayat, N., M. C. Padaga, dan S. Suhartini, 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Hsieh, H.M., W.M. Wu dan M.L. Hu. 2009. **Soy isoflavones attenuate oxidative stress and improve parameters related to aging and Alzheimer's disease in C57BL/6J mice treated with D-galactose** (vol 47, pg 625, 2008). *Food and Chemical Toxicology* 47, 2686-2687.
- Iancu, C., V. Barbu, A. Nicolau, G. Iordachescu. 2010. **Attempts to obtain a new symbiotic product based of soy milk**. *Innovative Romanian Food Biotechnology* 7, 21-29.
- Khomsan, A. 2004. **Konsumsi Susu Orang Indonesia Hanya Setengah Gelas seminggu**. www.keluargasehat.com
- Koswara, S. 2006. **Isoflavon Senyawa Multi Manfaat dalam Kedelai**. www.ebookpangan.com. Diakses 6 Januari 2011.
- Koswara, S. 2008. **Susu Kedelai Tidak Kalah dengan Susu Sapi**. <http://www.teknopangan.co.id>. Diakses tanggal 28 Maret 2011.
- Marteau, P.R., M.D. Vrese, C.J. Cellier, dan J. Schrezenmeir. 2001. **Protection from gastrointestinal diseases with the use of probiotics**. *American Journal of Clinical Nutrition* 73; 430S-436S.
- Mattila, T., M. Saarela. 2003. **Functional dairy products**. CRC Press, New York.
- Michwan, A. 2009. **Prebiotik dan Probiotik**. <http://ardiansyah.Multiply.com/jurnal/item/22>. Diakses tanggal 3 Maret 2011.
- Murti, T. W. dan T. Hidayat. 2004. **Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju**. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Muchtadi, T.R. 2010. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Alfabeta. Bandung.
- Nelson, D.L. dan M.M. Cox. 2005. **Lehninger Principles of Biochemistry 4th Ed**. New York.
- Pato, U. 2003. **Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker**. *J Natur Indonesia* 5(2): 162-166.
- Perdigón, G., M. Locascio, A.P.R. Holgado. dan G. Oliver. 2002. **Interaction of bifidobacteria with the gut and their influence in the immune function**. Argentina: Instituto de Histología y Embriología.



- Tamime, A.Y., R.K. Robinson. 2007. **Tamime and Robinson's *Yoghurt***. Third Edition. CRC Press. New York.
- Tarrega, A. dan E. Costell. 2006. **Effect of inulin addition on rheological and sensory properties of fat-free starch-based dairy desserts**. *International Dairy Journal*, 16, 1104.
- Trindade, C.S.F., S.C. Terzi, L.C. Trugo, R.C. Della, Modesta, dan S. Couri. 2001. **Development and sensory evaluation of soy milk based *yoghurt***. *Arch Latinoam Nutr* 51, 100-104.
- Vedamuthu, E.R. 2006. **Starter cultures for *yoghurt* and fermented milks**. Di dalam: Chandan RC, editor. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Oxford: Blackwell Publishing. Hlm 89-115.
- Widowati, S. 2006. **Dahlia Bunganya Indah, Umbinya Mengandung Inulin**. Dimuat pada Surat kabar Kompas. 8 Mei 2006.
- Wilson, T dan N.J. Temple. 2004. **Beverages in Nutrition and Health**. Humana Press. New Jersey.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. **Evaluasi Mutu *Soyghurt* yang dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula**. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104-110.hu ER. 2006.