

DAFTAR PUSTAKA

- Ahira, (2008). *Peranan Asam Laktat Bagi Manusia*. Online [Tersedia di <http://www.anneahira.com/bakteri-asam-laktat.htm>. online tanggal 08-02-2011].
- Campbell, Reece, Mitchel (2000). *Biologi*. Jakarta. Erlangga.
- Esti, (2000). *Susu Kedelai*. Online [Tersedia di <http://www.ristek.go.id>. Online tanggal 14 februari 2011].
- Farnworth, edward R. (2005). *Kefir a complex probiotic*. Food Science And Technology Bulletin, IFIS Publishing. Online [Tersedia di http://kefir.it/kefir_probiotic.pdf. Online tanggal 10 februari 2011].
- Kunaepah, uun. (2008). *Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Online [Tersedia di http://eprints.undip.ac.id/17580/1/Uun_Kunaepah.pdf. online tanggal 12 Oktober 2010].
- Liu, J-R dan Lin, C-W, (2000). *Effects Of Addition Of Different Carbohydrates On The Growth Characteristics Of Kefir Grains In Soymilk*. Online [Tersedia di http://www.asap.asn.au/livestocklibrary/2000/Liu_0422.pdf. Online tanggal 13 Februari 2011].
- Mysgyarta dan Widowati. (2008). *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein Susu Nabati*. Online [Tersedia di <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/berita/misgyarta-BAL2.pdf>. Online tanggal 11 mei 2011].

Nelson, Lisa. (2008). The Production of Volatile Phenols by Wine Microorganism. Stellenbosch University. Online [Tersedia di <http://scholar.sun.ac.za/bitstream/handle/10019.1/3101/Nelson,%20L.pdf?sequence=1>. Online tanggal 2 juli 2011].

Pelczar, Chan, Pelczar Jr. (2006). Dasar-Dasar Mikrobiologi. Jakarta. Universitas Indonesia Press.

Saleh, eniza. (2004). *Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak* . Online [Tersedia di <http://usudigitallibrary.com>. Online tanggal 11 Oktober 2010].

Standar Nasional Indonesia 01-3830-1995. (1995). *Susu Kedelai*. Online [Tersedia di <http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni/Sni/download/4246>. Online tanggal 14 Juni 2011].

Standar Nasional Indonesia 01-2346-2006. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Online [Tersedia di <http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni/Sni/download/5136>. Online tanggal 14 Juni 2011].

Standar Nasional Indonesia 2981:2009. (2009). *Yogurt*. Online [Tersedia di <http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni/Sni/download/10235>. Online tanggal 14 Juni 2011].

Soekarto, S.T., (1985), *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, Bhratara Karya Yogyakarta.

Supratiwi, endang. (2008). *Efek Antimikroba Polifenol dari Teh Hijau Jepang terhadap Streptococcus Mutans*. Online [Tersedia di <http://staff.ui.ac.id/internal/130675261/publikasi/EfekPolyphenolpadaJapanesGreenTeaterhadapStreptokokusMutans.pdf>. online tanggal 13 februari 2011].

Supriono, teguh. (2008). *Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total Dan Aktivitas "Merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) Oleh Pengaruh Jumlah Starter (Lactobacillus Bulgaricus Dan Candida Kefir) Dan Konsentrasi Glukosa*. Online [Tersedia di http://eprints.undip.ac.id/17777/1/Teguh_Supriyono.pdf. Online tanggal 12 Oktober 2010].

Sylvie van Beek and Fergus G. Priest (2000). *Decarboxylation of Substituted Cinnamic Acids by Lactic Acid Bacteria Isolated during Malt Whisky Fermentation*. American Society for Microbiology. Online [Tersedia online di <http://dspa.ce.unimap.edu.my/dspace/bitstream/123456789/2620/1/Ferulic%20acid%20from%20lignocellulosic%20biomass%20-%20review.pdf>. Online tanggal 2 juli 2011].

Tryono, agus. (2010). *Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)* Online [Tersedia di <http://eprints.undip.ac.id/article/wp-content/uploads/2008/09/an2029.pdf>. Online tanggal 7 april 2011].

Usmiati, sri, (2007). *Kefir, Susu Fermentasi Dengan Rasa Menyegarkan; Balai Besar Penelitian Danpengembangan Pascapanen Pertanian*. Online [Tersedia di http://bb_pascapanen@litbang.deptan.go.id. Online tanggal 11 Oktober 2010].

Vanbeneden, et al. (2007). *Formation of 4-Vinyl And 4-Ethyl Derivatives From Hydroxycinnamic Acids: Occurrence Of Volatile Phenolic Flavour Compounds In Beer And Distribution of Pad1-Activity Among Brewing Yeasts*. Science Direct. Online [Tersedia online di www.sciencedirect.com. Online tanggal 2 Juli 2011].

Wagiono. (2003). *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Online [Tersedia di <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/berita/misgiyarta-BAL2.pdf>. Online tanggal 11 mei 2011].

Widiyanti, ratna (2009). *Analisis Kandungan Polifenol Pada Jahe*. Online [Tersedia Online di <http://www.lontar.ui.ac.id/file?file=digital/122949-S09069fk-Analisis%20kandungan-Analisis.pdf>. Online tanggal 13 Juni 2011].

Wijaningsih, wiwik. (2008). *Aktivitas Antibakteri In Vitro Dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) Oleh Pengaruh Jumlah Starter Dan Lama Fermentasi*. Online [Tersedia di [http://eprints.undip.ac.id/17777/1/Wiwik Wijaningsih.pdf](http://eprints.undip.ac.id/17777/1/Wiwik%20Wijaningsih.pdf). Online tanggal 12 Oktober 2010].

