

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, P.W. 2013. Viabilitas *L. acidophilus* dan *B. bifidum* Terenkapsulasi dan Mutu Sensori Yogurt Tepung Pisang Sinbiotik Selma Penyimpanan Dingin. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Adams, M.R., M.O Moss. 2000. Food Microbiology. Second Edition. RSC-Royal Society of Chemistry. Hal 479
- Adhikari, K., A. Mustapha, I.U. Grun and L. Fernando. 200. Viability of Microencapsulated *Bifidobacteria* in Set Yogurt During Refrigerated Storage. J. Dairy Sci. 83:1946-1951
- Anggadireja J.T., Zalnika A., Heri P., Sri I. 2008. Rumput laut. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Brenner, T., Rando T., Alan P., Shingo M., Katshuyoshi N. 2014. Reology and Structure of Mixed Kappa-carrageenan/iota-carrageenan Gel. Food Hydrocolloids. 39:272-279
- Desmond C., Stanton C. Collins GFK, Ross RP. 2002. Improved survival of *Lactobacillus paracasei* NFBC 338 in spray dried powders containing gum acacia. *J of Appl Microbiol* 93:1003-1012
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT Gramedia, Jakarta
- FAO Food Agricultural Organization. 2001. Carrageenan. <http://apps3.Fao.org/jecfa/additivespecs/docs/9/additive-0836.htm>
- Gosh, F.K. 2006. Functional Coating and Microencapsulation: A General Perspective. Wiley VCH. Weinheim.
- Glicksman. M. 1993. Gum Technology in the food industry. New York: Academic Press. 214-224 page
- Harmayani E, Ngatrirah, Rahayu ES, Utami T. 2001. Ketahanan dan viabilitas probiotik bakteri asam laktat selama proses pembuatan kultur kering dengan metode *freeze* dan *spray drying*. *J Tek dan Pangan* 12:126-132

- Heller KJ. 2001. Probiotic bacteria in fermented foods: product characteristics and starter organism. *Am. J. Clin. Nutr.* 73 (suppl):374S-9S.
- Hekmat S and Mc. Mahon DJ. 1992. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in ice cream for use as a probiotic food. *J. Dairy Sci.* 75:1415-1422
- Hernandez-Carmona G. 2013. Conventional and Alternative Technologies For The Extraction of Algal Polysaccharides. Woodhead Publishing Limited.
- Hudda, I.M., Risa S., Suci D. 2012. Ekstraksi Karaginan dari Rumpun Laut (*Eucheuma spinosum*) Dengan Variasi Suhu Pelarut dan Waktu Operasi. *Berkala Ilmiah Teknik Kimia* Vol 1. No 1. Hal 79-87
- Kallaspathy dan Iyer. 2005. Probiotics with Prebiotics on Increasing The Viability of Encapsulated Bacteria Under In Vitro Acidic and Bile Salt Conditions and in Yogurt. *Journal of Food Science* vol 70 Hal 149-159
- Khoirun Nisa'. 2013. Analisa Mutu Dan Umur Simpan Es Yogurt Sinbiotik Dengan Parameter Obyektif Dan Subyektif. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Koaswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. Ebook.IPB
- Kriswiyati, E.F., E. Retno. 2006. Pengeringan Jambu Biji (*Lambo guava*) dengan Metode *Foam-mat drying*. *Ekuilibrum*, Vol 5, No 1, Hal : 1-7
- Lian, W.C., H.C.Hsio and C.C. Chou. 2002. Survival of *Bifidobacterium longum* after spray drying. *Int. J. Food Microbiol* 74:79-86.
- Manojlovic, V., Viktor A. N. Kaipathy Ky., Nicolaas J N . 2010. Encapsulation of Probiotics for Use in Food Products. Chapter 10. Springer Science Busniess Media. LCC. Pp 269-320.
- Mosilhey, S.H. 2003. Influence of Difference Capsule Materials on the Pysiological Properties of Microencapsulated *Lactobacillus acidophilus*. Dissertation. Rheinsichen Friedrich-wilhelms University. Bonn. 153 pages
- Nahariah, A.M. Legowo, E. Abustam, A. Hintono, Y.B. Pramono, F.N. Yuliati. 2013. Kemampuan Tumbuh Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Putih

Telur Ayam Ras Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. JITP. Vol. 3 No 1.

Nurwantoro S., D. Hartanti., H. Sukoco. 2010. Viabilitas *Bifidobacterium bifidum*, Kadar Laktosa dan Rasa Es Krim Simbiotik Pada Lama Penyimpanan Suhu Yang Berbeda. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

O'Grady, B., G.R Gibson. 2007. Microbiota in Human Gut. In: Tamimie, A (Ed.) Probiotic Dairy product. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom. Hal 1-12

Ooi, Lay-Gaik and MinTaze Liong. 2010. Cholera-lowering Effect of Probiotics and Prebiotics : A review of in vivo and in vitro Findings. International Journal Of Molecular Science. (11) hal 2499-2522

Prescott, L., Herley, J. and Klein, D.A. 2002. Microbiology. 5th edition. Mc Grew-Hill. Hal 820-950

Sartini, Nur O., Risco G.B. 2010. Uji Viabilitas Probiotik Asal Saluran Pencernaan Itik Pedaging *Anas domesticus* yang Dienkapsulasi Dengan Metode Cross Link. Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin Makasar.

Setijawati D., Susinggih W., Aulanium., Imam S. 2011. Viabilitas dan struktur Mikrokapsul *Lactobacillus acidophilus* dengan Bahan Penyalut Karaginan Semi Murni Jenis *Eucheuma cottoni*. Jurnal Teknologi Pangan. 2(1): 50-67.

Shah, N.P. 2007. Functional Cultures and Health Benefits. International Dairy Journal. 17: 1262-1277.

Tiana, E, Yulianto, E dan Nurhidayati N. 2006. Uji Viabilitas *Lactobacillus sp.* Mar8 Terenkapsulasi. Jurnal Biodiversitas. Vol 7 Nomor 2 Hal : 114-117.

Tortora, G.J., Berdell R.F., Christine L.C. 2014. Microbiology an introduction. Pearson new international edition. British Library. Printed in United States of American. Hal 55-328

Triana E., Titin y. 2015. Uji Stabilitas Probiotik *Lactobacillus plantarum* Mar8 Terenkapsulasi dalam Sediaan Oralit dengan Analisa Viabilitas. Jurnal Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. Vol 1 No 2 Hal 278-282

- Van Arsedal, W.B.M., Copley and A.I Morgan. 1973. Food Dehydration. The AVI Publishing Co., Inc., Wesport. Conecticut. ISSN: 2407-8050 Vol 1 no 2 Hal 278-282.
- Veni, Kartikasari. 2012. Pengaruh Penggunaan Busa Putih Telur dan Lama Pengeringan dengan metode *foam-mat drying* terhadap viabilitass dan *shelf life L. acidophilus* yang terenkapsulasi RC (*Refained Caragenan*) campuran kappa dan iota. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang.
- Winarno, F.G 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Hal 15-16: 72: dan 79.
- Yulianto E. 2004. Uji viabilitas dan fisiologis *Lactobacillus sp.* Sebagai minimum probiotik penurun kolesterol dalam bentuk serbuk (skripsi). Yogyakarta: Fakultas Biologi, Universitas Gajah Mada.
- Zubaedah E., Joni K., Ima A., 2003. Pembuatan Laru Yogurt dengan Metode *Foam-mat Drying* Kajian Penambahan Busa Putih Telur Terhadap Sifat Fisik dan Kimia. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XIV. Hal : 258-261
- Zuidam N dan Shimoni. 2010. Overview of Microencapsulates for Use in Food Products or Processes and Methods to Make Them.