

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, R. 2016. Pengenalan Alat-Alat Mikrobiologi untuk Mengatasi Keselamatan Kerja dan Keberhasilan Praktikum. *Jurnal Mikrobiologi*. 1(1): ISSN: 01A114084.
- Adam, M. R and M.J. Nout. 2001. *Fermentation and Food Safety*. Aspen Publiser Inc : Maryland.
- Amir, F. dan C. Saleh. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol biji buah durian (*durio zibethinus* murr) dengan Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal kimia Mulawarman*. 11:84-86.
- Anugrah, R. M., K. Tjahjono, dan M. I. Kartasurya. 2017. Jus Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dapat Menurunkan Skor Atherogenic Index Of Plasma. *J. Gizi Pangan*. 12(1):17-22.
- Astawan, M., Wresdiyati T., I. Arief, dan E. Suhesti. 2011. Gambaran hematologi tikus Putih yang diinfeksi *Escherichia coli* entero-patogenik dan diberikan probiotik. *Media Peternakan* :7-13.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 7552:2009 2009. *Minuman susu fermentasi berperisa*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bendra, A. 2012. Uji antioksidan ekstrak daun *Premna oblongata* Miq dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Dari Fraksi Teraktif. *Skripsi*. FMIPA Universitas Indonesia.
- Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determinations by The Use of a Stable Free Radical. *Nature*. 181:1199-1200.
- Buckle, KA, RA Edwards, GH Fleet dan M Wotton. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan: H. Purnomo Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Bucus, J. 1984. *Utilization of Mikroorganism in Meat Processing*. Research Studies Press Ltd. Letchwort, Herts.
- Colombo, M., A. E. Z. de Oliveira, A. F. de Carvalho dan L.A. Nero. 2014. Development of an Alternative Culture Medium for the Selective Enumeration of *Lactobacillus casei* in Fermented Milk. *Food Microbiology*. 39:89-95.
- Connel, JJ. 1990. *Control of Fish Quality*. Fishing Book Ltd, England.
- Contrerasguzman, E.S. and Strong F.C. 1982. Determination of tocopherols (Vitamin E) by reduction of cupric ion. *JAOAC*. 65:1215-1222.
- Dalimartha, S. 2003. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya, Bogor.
- Emma, S. 2000. Buah dan sayur untuk terapi. Jakarta: Penebar Swadaya
- Fuller, R. 1989. Probiotic in Man and Animals. *Journal Appl Bacteriol*. 66:365-378.
- Ganzle, M.G., dan R. Follador. 2012. Metabolism of oligosaccharides and starch in *Lactobacilli* : a review. *Frontiers in Microbiology*. 3(340):1-15.
- Grajek, W., Olejnik A, and Sip A. 2005. Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods. *Acta Biochimica Polonica*. 52(3):665-671.
- Gunawan, S. 2007. Peran probiotik pada diare akut anak. *Pediatric. Ebers Papyrus*. 13(3):113-23.

- Hardiningsih, R., R. N. R. Napitupulu, dan T. Yulinery. 2006. Isolasi Dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* Pada Ph Rendah. *Biodiversitas*. 7(1): 15-17.
- Hunter, D.J. & Reddy, K.S., 2013, Noncommunicable Diseases, *N. Engl. J. Med.*, 369, 1336-1343.
- Hutkins, R.W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Blackwell Publishing Asia. Australia.
- Inggrid, H. M., Santoso H. 2014. Ekstraksi antioksidan dan senyawa aktif dari buah kiwi (*actinidia deliciosa*). Unpublished dissertation, Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Iskandar, W. J., dan D. Kusumadewi. 2016. Manfaat Suplementasi Probiotik untuk Konstipasi Fungsional pada Perempuan Lanjut usia : Laporan Kasus Berbasis Bukti. *CDK-240*. 43 (5).
- ITIS. 2019. Integrated Taxonomic Information System. <http://www.itis.gov>. Diakses 31 agustus 2019.
- Jaya, I. 2018. Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) di Taman Buah Mekarsari Bogor. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jenie, B., S., L dan S. E. Rini. 1996. Aktivitas Antimikroba dari Beberapa Species *Lactobacillus* terhadap Mikroorganisme Patogen dan Perusak Makanan. Laporan Penelitian Tahun II/RUT II. Fateta. IPB. Bogor.
- Kedare, S.B. and R. P. Singh. 2011. Genesis and development of DPPH method of antioxidant assay. *J Food Sci Technol*. 4: 412-413.
- Kumari, N., Gautam., and Ashutosh, C. 2013. *Psidium guajava* A fruit or Medicine- An Overview. *The Pharma Innovation- Journal*. 2(8).
- Lestari, L.A., P. M. Lestari, dan F.A. Utami 2014. Kandungan Gizi Makanan Khas Yogyakarta. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Lestari, L.A., dan S. Helmyati. 2018. *Peran Probiotik Dibidang Gizi dan kesehatan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Milton, J. 2010. Bacteria can drive the evolution of new species. <http://www.nature.com>, Diakses pada tanggal 6 Juli 2019.
- Molyneux, P. 2004. "The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity." *Journals Science And Technology*. 26:211-219.
- Mustapha, A., Tianan-Jiang, and Savaiano, D. A. 1997. Improvement of Lactose Digestion by Human Following Ingestion of Unfermented Acidophilus Milk: Influence of Bile Sensitivity, Lactose Transport and Acid Tolerance of *L. acidophilus*. *J. Dairy Sci*. 80:1537-1545.
- Mutai, M., 1981. The Properties of *Lactobacillus* Product "Yakult 80" (Japanese). New Food Industries.
- Nasirudin. 2005. Pengaruh pemberian ekstrak daun jambu biji terhadap peningkatan jumlah trombosit kasus demam berdarah dengue pada anak. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Nurainy, F., S. Rizal, S. Suharyono, dan E. Umami. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (*Psidium guajava* L) Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7 (2) : 47-54.

- Neha A, Kamaljit S, Ajay B and Tarun G. 2012. Probiotic : As Effective Treatment of Diseases. *IRJP*. 3(1):96 – 101.
- Parimin. S. P. 2006. Jambu Biji Budidaya dan Ragam Manfaatnya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Parvez, S., Malik, K.A., Kang, S.Ah., and Kim, H.Y. 2006. Probiotic and their fermented food products are beneficial for health. *Journal of Applied Microbiology*. 100 : 1171- 1185.
- Primurdia, E. G. dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactylifera L.*) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.3 p.98-109.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*. 19(2).
- Pokorny, J. and J. Korczak. 2001. *Preparation of Natural Antioxidant*. In: M. Gordon (Ed.), *Antioxidant In Food*, CRC Press, New York.
- Putra, W.S. 2013. *68 Buah Ajaib Penangkal Penyakit*. Yogyakarta : Katahati.
- Rachmaniar, R., H. Kartamihardja dan Merry. 2016. Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul Effervescent. *JSTFI*. 5(1): 1-20.
- Rahmi, H. 2017. Review : Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia* 2 (1) : 34 – 38 (2017)
- Ramayulis, R. 2013. *Jus Super Ajaib*. Jakarta : Penebar Plus
- Ramayulis, R. 2015. *Green Smoothie ala Rita Ramayulis 100 Resep 20 Khasiat*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ranadheera, R.D.C.S., Baines, S.K., and Adams, M.C. 2010. Importance of food in probiotic efficacy. *Food Research International*.43(1):1-7. DOI :10.106/j.foodres.2009.09.009
- Ray, B. and A. Bhunia. 2007. *Fundamental Food Microbiology*. 4th Edition. CRC Press. United States of America.
- Rice-Evans C.A., N.J. Miller., P.G. Bolwel., P.M. Bramely. and J.B. Pridham. 1995. The Relative Antioxidants Activities of Plant-Derivet Polyphenolic Flavonoids. *Free Radic research*. 22:375-383.
- Rishika, D., and Sharma, R. 2012. “An Update Of Pharmacological Activity Of Psidium Guajava In The Management Of Various Disorders.” *International Journal Of Pharmaceutical Sciences And Research*. 3(10):3581.
- Rizal, S., dan F. Nurainy. 2010. “Perbaikan Kualitas Minuman Fermentasi Laktat dari Buah Nanas (*Ananas muricata*) sebagai Minuman Probiotik yang Bersifat Antimikroba dan Antioksidan,” *Laporan Penelitian Hibah Bersaing*. Universitas Lampung, Indonesia.
- Rizal, S., M. Erna, F. Nurainy, dan A. R. Tambunan. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermantasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri asam Laktat. *J. Kim.Terap. Indones*. 18(1):63-71.
- Rochmadi dan A. Permono. 2018. *Mengenal Polimer dan Polimerisasi*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Halaman 222.

- Rusdi, P. H N., F. Oenzila, dan E. Chundrayetti. 2018. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*.L) Terhadap Kadar Hemoglobin dan Ferritin Serum Penderita Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 7(1):74-79.
- Rusilanti dan C. M. Kusharto. 2007. Sehat dengan Makanan Berserat. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Sanz, M.L., Villamiel, M., Martinez, I.C. 2004. Inositols and carbohydrates in different fresh fruits juices. *Food Chemistry* 87(3): 325-328. DOI : 10.1016/ foodchem.2003.12.001.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*, Andalas university Press, Padang.
- Speck, M. L. 1978. Development in Industrial Microbiology. Economic Microbiology Fermented Food Vol. VII. Academic Press. London.
- Sunaryanto, R., Martius,E., Marwoto, B. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosain Indonesia*1(01):9-16.DOI: 10.29122/jbbi.v1i1.546
- Syah, I.S.K. 2014. Penentuan Tingkatan Jaminan Sterilitas Pada Autoklaf Dengan Indikator Biologi Spore Strip. *Farmaka*. 14 (1).
- Thaipong, K., Boonprakob, U., Crosby, K., Cisneros-Zevallos, L. & Byrne, D.H., 2006, Comparison of ABTS, DPPH, FRAP, and ORAC Assays for Estimating Antioxidant Activity from Guava Fruit Extracts, *J. Food Compos. Anal.*, 19, 669–675.
- Teguh, R. P. K., I. Nugerahani, dan N. Kusumawati. 2015. Pembuatan Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* L.): Proporsi Sari Buah Dan Susu UHT Terhadap Viabilitas Bakteri Dan Keasaman Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 14 (2): 89-94.
- Usmiati, S. dan Juriawati. 2011. Karakteristik Dadih Probioik Menggunakan Kombinasi *L. casei*, *L. plantarum*, dan *Bifidobacterium longum* Selama Penyimpanan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6 (1) : 1-12.
- Wahyuni. R. Y., dan R. Agustin. 2017. Pengaruh Konsentrasi Yeast Hydrolysate Enzymatic (YHE) Sebagai Suplemen Media Kultur Untuk Pertumbuhan *Lactobacillus bulgaricus*. *Journal of chemistry*. 6 (1): 25-31.
- Wardani, R. Y., dan R. Agustin. 2017. Pengaruh Konsentrasi Yeast Hydrolysate Enzymatic (YHE) Sebagai Suplemen Media Kultur Untuk Pertumbuhan *Lactobacillus Bulgaricus*. *Journal of chemistry*.6 (1) : 25-31
- Watson. R. R., and V. R. Preedy. 2016. *Probiotics, Prebiotis and Synbiotics Bioactive Foods in Health Promotion*. Elsevier, United States Of America.
- Wahdaningsih,S., E.P Setyowati dan S. Wahyono. 2011. Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Dari Batang Pakis (*Alsophila glauca* J.Sm). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 156-160, 2011.
- WHO. 2010. *Global Status Report on Noncommunicable Diseases*. Geneva: WHO
- WHO. 2011, Global Health and Aging, http://www.who.int/ageing/publication/global_health.pdf, 22 Agustus 2014.
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran Probiotik untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*. 4(1): 14-20.
- Wilson,C.W., Shaw, P.E., Campbell, C.W. 1982. Determination of organic acids and sugars in guava (*Psidium guajava* L.) cultivars by high performance

liquid chromatography. *Journal of Science of Food and Agriculture* 33(8) : 777-780. DOI : 10.1002/jsfa.2740330815.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. Halaman 79-82.

Winarno, F. G . 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.

Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press : Bogor.

Wirakusumah, E. S. 2007. *Kandungan Gizi Buah dan Sayuran*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Yuslianti, E.R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*, Deepublish, Yogyakarta.

