

DAFTAR PUSTAKA

- A'yuni, N.M., Hidaayah, N., dan Pratiwi, V.N. 2020. Analisis perbedaan Waktu fermentasi terhadap kadar probiotik dan aktivitas antioksidan pada minuman probiotik sari buah stroberi (*Fragaria anannassa*). Sport and Nutrition Journal, 2(2): 49-55.
- Adi, N. W, Yusa, N. M., dan Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Jus Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Isolat *Weissella confusa* F213. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 11 (2): 362-372.
- Afwan, M.S., Gozali, T., dan Arief, D. Z. 2016. Karakteristik Yoghurt Tersubstitusi Sari Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Jenis Dan Konsentrasi Starter Yang Berbeda-Beda. Jurnal Penelitian Tugas Akhir.1-11.
- Alamelumangai, M., Dhanalakshmi, J., Mathumitha, M., Renganayaki, R, S., Muthukumaran, P., Saraswathy, N. 2014. *In vitro studies on phytochemical evaluation and antimicrobial activity of Borassus fabellifer Linn against some human pathogens*. Asian Pasific Journal of Tropical Medicine. 7 (Supplement 1), S182-S185.
- Anurogo, D. 2014. Probiotik: Problematika dan Progresivitasnya. Medicinus, 27(3), 46–57.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspita, S., Sedarnawati, S., dan Slamet Budiyo. 2010. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. Bogor: IPB Press.
- Artiningsih, N. A. dan Purwaningtyas, E. F. 2016. Pengembangan Optimalisasi Ekstraksi Antosiani Kulit Buah Siwalan Warna Ungu Dan Diimplementasikan Sebagai Pewarna Alami Pada Kain Katun Secara Pre-Mordanting. Isbn 978-602- 99334-5-1.
- Athiyyah, A. F., Darma, A., Ranuh, R. G., Riawan, W., Sudiana, I.K., Surono, I.S., dan Subijanto, M. R. 2019. *The Effects of Lactobacillus Plantarum Is-10506 on Accelerating the Regeneration of The Intestinal Mucosa Structure Examined by The Scanning Electron Microscope*. Carpathian Journal of Food Science and Technology, Special issue, 10(5), 11-18.
- Axelsson, L. 2004. *Lactic acid bacteria: Classification and physiology* dalam Salminen, S, Wright, AV, & Ouwehand, A (editor), Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect, 3rd edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7552:2009 Minuman susu fermentasi berperisa. Jakarta.
- Borse, B. B., Rao, L. J. M., Ramalakshmi, K., dan Raghavan, B. 2007. *Chemical composition of volatiles from coconut sap (neera) and effect of processing*. Food Chem. 101, 877–880.

- Bulu, S., Mellissa A. S. Ledo, dan Anggraeni D. N. Rupidara. 2019. Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Nira Segar Lontar (*Borassus flabellifer* Linn). *Journal Jambura Edu Biosfer* Vol. 1 No. 2: 47-52.
- Davis, T.A. and Johnson, D.V. 1987. *Current Utilization and Further Development of The Palmyra (Borassus flabellifer L, Arecaceae) in Tamil Nadu State*. *Economic Botany*. India 41(2):47-266
- De Angelis, M., Di Cagno, R., Huet, C., Crecchio, C., Fox, P.F., Gobbetti, M. 2004. *Heat Shock Response in Lactobacillus plantarum*. *Applied and Environmental Microbiology*. Vol 70(3): 1336-1346.
- De Garmo, E. D., Sulluan, W. G., and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Mac Millan Publishing Company. New York
- Desnilasari, D. dan Kumalasari, R. 2017. *Characteristic of fermented drink from whey cheese with addition of mango (Mangifera x odorata) Juice*. IOP Conf Ser Earth Environ Sci 73: 1-6. The International Conference on Natural Products and Bioresource Science 2017 (ICONPROBIOS 2017) 23-24 October 2017, Balai Kartini Convention Center, Jakarta, Indonesia.
- Fadro, Efendi R., dan Restuhadi, F. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea mays* L.) Menggunakan *Lactobacillus acidophilus*. *SAGU* Vol. 14, No. 2: 28-36.
- FAO / WHO. 2001. *Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria*. Argentina: American Córdoba Park Hotel, Córdoba.
- Fardiaz, S. 1987. *Petunjuk Praktek Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Lembaga Sumber Daya IPB.
- Fatkul, M., Zubaidah, E., dan Kunci, K. 2016. Studi pembuatan kefir nira siwalan (*Borassus flabellifer* L.) (pengaruh pengenceran nira siwalan dan metode inkubasi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 291–301.
- Fernando, J., Nocianitri, K. A., dan Darmayanti, T. 2022. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) dengan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 11 (4): 699-711.
- Frediansyah, A., Romadhoni, F., Suryani, Nurhayati, R., & Wibowo, A. T. 2021. *Fermentation of jamaican cherries juice using lactobacillus plantarum elevates antioxidant potential and inhibitory activity against type ii diabetes-related enzymes*. *Molecules*, 26(10), Article 2868.
- Gänzle, M. G. 2015. *Lactic metabolism revisited: metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations*. *Current Opinion in Food Science*, 2, 1–6.

- Grezo, S. I. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Mikroba, Kadar Alkohol, dan Nilai pH Nira Siwalan yang Diolah Menggunakan Kejut Listrik *Pulsed Electric Field* (PEF). Malang: Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya.
- Gusti, M. A., Widjanarko S. B., dan Sriherfyna, F. H. 2016. Pengaruh Proporsi (Nira : Air) Dan Proses Pasteurisasi Terhadap Kualitas Minuman Legen Dalam Kemasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1 p.348-355.
- Harijayanti, M.D., Pramono, Y.B., dan Mulyani, S. 2013. Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2 (2), 104-107.
- Hariwan, P., Muhammad, K., dan Ade, A. N. G. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Aseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). *Jurnal PASTI* 9(2): 203-219.
- Hawa, L. C., Lutfi, M., dan Makhfudhi, Y. 2019. Studi Proses Thermal dalam Pengolahan Nira Siwalan Menjadi Minuman Sinom Legen di PT. Petrokimia Gresik Jawa Timur. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, Vol. 7 No. 1: 20-27
- Heriono dan Rusmini. 2015. Pemanfaatan Sabut Siwalan Untuk Pembuatan Karbon Aktif Sebagai Adsorben Limbah Pewarna Industri Batik. *Jurnal Sains & Matematika*, Volume 4, Nomor 1.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren Dan Strategi Pengembangan Produk. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Hidayat, N. Praga, M. C. dan Suhartini, S. 2013. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Andi.
- Hidayat, N., Prabowo, S., Rahmadi, A., Marwati, dan Emmawati, A. 2020. Teknologi Fermentasi. Bogor: IPB Press.
- Hotijah, S., Rofieq, A., Wahyuni, S., Hudha, A. M., dan Miharja, F. J. 2020. Pengaruh Waktu Penyiapan nira dan Lama terhadap Kualitas Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.). *Seminar Nasionar V*: 259-265.
- Ishibashi, N dan Yamasaki, S. 2001. Minuman Sinbiotik dari Berbagai Kulit Pisang. *J. Clin. Nutr.* 73: 462S-470S.
- Ismawati dan Yuniastri, R. 2019. Penggunaan Jenis Laro terhadap Perbedaan Organoleptik dan pH Nira Siwalan. *JFTA* Vol. 1 No. 1. P-ISSN: 2656-0623.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., Abduh, S.B.M. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasamanjen, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3, 7-11.

- Kirana, C., Hastuti, U. S., & Suarsini, E. 2016. Kajian Kualitas Nata de Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L) dengan Variasi Macam Gula dalam Beberapa Konsentrasi sebagai Materi Handout Biologi Kelas XII MAN Pamekasan. *Proceeding Biology Education Conference*, 13(1), 178–186.
- Kristiani, D., Setyaningsih, R., dan Susilowati, A. 2007. Fermentasi Nira Tebu Untuk Pembuatan Minuman Probiotik dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Inokulum. *Biofarmasi* Vol. 5, No. 1, pp.1-7.
- Kurniawan, T., Jayanudin, Kustiningsih, I., dan Adha M. F. 2018. *Palm Sap Sources, Characteristics, and Utilization in Indonesia*. *Journal of Food and Nutrition Research* Vol. 6 No. 9: 590-596.
- Magista, M., Nuryanti, A., dan Wahyudi, I. A. 2016. Pengaruh lama perendaman dan jenis minuman beralkohol bir dan tuak terhadap kekerasan email gigi manusia (*In Vitro*). *Maj Ked Gi*, 21(1), 47.
- Mangalisu, A. 2015. Kemampuan Fermentasi *Lactobacillus plantarum* pada Telur Infertil dengan Waktu Inkubasi yang Berbeda. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Mardiyah, S. 2017. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kadar Alkohol Pada Nira Siwalan (*Borassus flabellifer*). *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*. Vol: 2, No.1 (9-15).
- Marteu, P., Seksik, P., dan Jian, R. 2002. *Probiotics and intestinal health effect: a clinical perspective*. *British journal of Nutrition* 88(1):51-57.
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. Makassar: Hasanuddin University Repository.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Fitriyono, A. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Alfabeta.
- Mukmina, T. D. A., Prameswari, R. L., Hapsari, R. I., Muflihati, I., dan Affandi, A. R. 2019. Karakteristik Minuman *Ready to Drink* dengan Variasi Konsentrasi CMC dan Rasio Kacang Tunggak dan Kacang Hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9 (1): 74-82.
- Mulyawanti, I., Setyawan, N., Nur, A. S., dan Risfaheri. 2011. Evaluasi Mutu Kimia, Fisika, dan Mikrobiologi Nira Aren (*Arenga pinnata*) Selama Penyimpanan. *Agritech*, Vol. 31, No. 4.
- Naiola, E. 2010. Mikrobia amilolitik pada nira dan laru dari Pulau Timor, Nusa Tenggara Timur. *Biodiversitas*.
- Nazaruddin. 2011. Pedoman Umum Pengolahan Hasil Perkebunan (Gula). Jakarta: Kementerian Pertanian Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.

- Obermen and Libudszis. 1998. *Fermented Milks*. New York: Elsevier Applied Science Pub.
- Pelczar, M.J. dan Chan, E. C. S. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Diterjemahkan oleh R.S. Hadioetomo, T. Imas, S.S. Tjitrosomo, S.L. Angka. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Perrin S., Grill, J. P., dan Schneider, F. 2000. *Effects of fructooligosaccharides and their monomeric components on bile salt resistance in three species of bifidobacteria*. *Journal of Applied Microbiology*, Volume 88, Issue 6, 1, Pages 968–974.
- Phisut, N. dan Mutita, M. 2016. *Quality Profiles of Palm Sap (Borassus flabellifer Linn.) Collected from Different Regions in Thailand*. *Journal Agricultural Technology and Biological Sciences*, 13(3): 165-176.
- Pranayanti, I. A. P., dan Aji, S. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dengan Starter *Lactobacillus casei* strain Shirota. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3. No. 2.
- Purwanti, T., Melani H, D., Rosita, N., Made P, N., dan Siti, N. S. 2021. *Characteristics and in vitro antibacterial activity of lactobacillus acidophilus fncc-0051 probiotic microspheres against propionibacterium acnes atcc 11827*. *Tropical Journal of Natural Product Research*, 5(8), 1348-1353.
- Purwijantiningih, E. 2007. Pengaruh Jenis Prebiotik terhadap Kualitas Yogurt Probiotik. *Biota*, 12 (3): 177-185.
- Qonita, S.B., Johan, V.S., dan Rahmayuni. 2018. Identifikasi Genus Bakteri Asam Laktat Dari Nira Aren Terfermentasi Spontan. *Jurnal Jom Faperta* Vol. 5, No. 1.
- Rahayu, W. P. Dan Nurwitri, C. C. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology: Third Edition*. New York: CRC Press LCC.
- Razak, M. dan Muntikah. 2017. *Bahan Ajar Gizi: Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Retnowati, P. A. dan Kusnadi, J. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) Dengan Isolat *Lactobacillus casei* Dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p.70-81.
- Rusli, F. A. dan Zaraswati, D. 2018. Potensi Bakteri *Lactobacillus acidophilus* Sebagai Antidiare Dan Imunomodulator Bioma. *Jurnal Biologi Makassar*, 3(2): 25-30.
- Safitri, F. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Tinggi Antioksidan dari Perbedaan Proporsi Bubur Apel Rome Beauty (*Malus*

- sylvestris* Mill.) dan Bubur Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sanders, M. E., Merenstein, D. J., Reid, G., Gibson, G. R., dan Rastall, R. A. 2019. *Probiotics and prebiotics in intestinal health and disease: from biology to the clinic*. Nature reviews. Gastroenterology & hepatology, 16(10), 605–616.
- Sarastani. 2012. Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik. Bogor: IPB.
- Shimakawa, Y., S. Matsubara, N. Yuki, M. Ikeda, and F. Ishikawa. 2003. *Evaluation of Bifidobacterium breve Strain Yakult-fermented Soymilk as Probiotics Food*. Journal Food Microbiology 81; 131-136.
- Siagian. 2011. Penelitian Operasional Edisi III. Jakarta: UI Press.
- Silaban, B.M. 2017. Optimasi Fermentasi produksi Etanol dari Nira Siwalan (*Borassus flabellifer*) Menggunakan Mikroorganisme *Saccharomyces cerevisiae* dan *Pichia stipitis* dengan Response Surface Methodology. Surabaya: Departemen Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Sintasari, R.A., Kushadi, J., dan Ningtyas, D.W. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3):65-75.
- Suardana, I.W., Suarsana, I.N., Sujaya, I.N., Wiryawan, K.G. 2007. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali sebagai Kandidat Biopreservatif. Jurnal Veteriner Vol. 8(4):155-159.
- Sucipto, M., Widyastuti, T. E. W., dan Kuswardhani, I. 2016. Pengaruh Tepung Pepaya dan Lama Penyimpanan Terhadap Ketahanan *L. acidophilus* FNCC0051 Termobil pada Kondisi Asam Lambung dan Garam Empedu. Journal of Food Technology and Nutrition, Vol. 15 (2): 60-64.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suharyono dan Kurniadi, M. 2012. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 1(1): 51-58.
- Sujaya I.N., Utami D.N.M, Suariani N.L.P, Widarini N.P., Nocianitri K.A, dan Nursini N.W. 2008. *Probiotic characterization of Lactobacillus spp isolated from Sumbawa mare milk*. J Vet 9:33-40.
- Sulistiani. 2018. *Selection of Potential Probiotic Lactic Acid Bacteria Isolated from Palm Sap (Borassus flabellifer Linn.) Origin Kupang, East Nusa Tenggara*. AIP Conference Proceedings 2002, 020059.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Surabaya: UNESA Press.

- Surono, I. S. 2016. Probiotik, Mikroorganisme, dan Pangan Fungsional. Yogyakarta: Deepublish.
- Surono, I.S. 2004. Probiotik susu fermentasi dan kesehatan. Jakarta: Tri Cipta Karya.
- Suroyya, M. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas nira siwalan (*Borassus flabellifer* L.) dengan penambahan ekstrak biji kelengkeng (*Euphorialongan* L.). Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Susanti, I., Kusumaningtyas, R. W., dan Illaningtyas, F. 2007. Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat Sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 18, No. 2.
- Suseno, T. I. P., Susen, S., dan Ania, K. 2000. Minuman Probiotik Nira Siwalan: Kajian Lama Penyimpanan Terhadap Daya Anti Mikroba *Lactobacillus Casei* Pada Beberapa Bakteri Patogen. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Volume 1 Nomor 1.
- Susilowati, A. 2010. Pengaruh Aktivitas Proteolitik *Aspergillus* sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino Sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus raditus* L). *Jurnal Rubik Teknologi*. 19(1): 81-92.
- Suter, I., K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Makalah Disajikan Pada Seminar Sehari dengan tema Pentingnya Makanan Alamiah (*Natural Food*) Untuk Kesehatan Jangka Panjang. Denpasar: Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Tabbers, M. M., Milliano, I. D., Roseboom, M. G., and Benninga, M. A. 2011. *Is Bifidobacterium breve effective in the treatment of childhood constipation. Results from a pilot study.* Nutr J
- Trivalianza, O. 2004. Pengaruh Penambahan Gum Xanthan terhadap Karakteristik Minuman Laktat Sari Kulit Nanas yang Difermentasi oleh *L. Casei* Selama Penyimpanan. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Umam, M. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Ragi Roti dan Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioethanol Nira Siwalan. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Usmiati, S. dan Juniawati. 2011. Karakteristik Dadih Probiotik Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Bifidobacterium longum* Selama Penyimpanan. Jurnal Gizi dan Pangan, 2011, 6(1): 1-12.
- Utami, Cahyaning Rini. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus casei* dari Sari Buah Salak. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 9. No. 1.

- Widodo, T. T. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Widowati, S. dan Misgiyarta. 2003. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Bogor: Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Widyaningsih, E. N., 2011. Peran Probiotik untuk Kesehatan. Jurnal Kesehatan 4 (1), pp. 14-20.
- Widyanantara, I W. A., Nocianitri, K. A., dan Hapsari N. M. A. 2020. Pengaruh Waktu fermentasi terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Sirsak (*Annona muricata Linn*). Jurnal Itepa 9 (2): 151-160.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan Fernandez, I.E. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-brio Press.
- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., dan Pranoto, Y. 2013. Pengaruh Foaming pada Pengeringan Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Aktifitas Prebiotik. Agritech Vol. 33, No. 4.
- Winarti, S., Sarofa, U., dan Rodiyah, K. F. 2018. Karakteristik Jelly Drink Sinbiotik dari Susu Kedelai dan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Agrotek Vol. 12, No. 1.
- Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., Nursini, N. W. 2014. Viabilitas dan Stabilitas Bakteri Probiotik *L. acidophilus* FNCC0051 pada Susu Kedelai Fermentasi Selama di Saluran Cerna *In Vitro* dan Penyimpanan. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA IV.
- Yuniastuti, A. 2014. Buku Monograf Probiotik. Semarang: Unnes Press.
- Zago, M., Fornasari, M.E., Carminati, D., Burns, P., Suarez, V., Vinderola, G., Reinheimer, J., dan Giraffa, G. 2011. *Characterization and Probiotic Potential of Lactobacillus plantarum Strains Isolated from Cheeses*. Food Microbiology. 28(2011): 1033-1040.