

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdarrianzah. (2013). **Isolasi Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Sauerkraut**. Skripsi S1 , Kendari : Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Haluoleo
- Afrianni, L. H. (2013). **Teknologi Pengawetan Pangan**. Cv. Alfabeta. Bandung.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wooton, M. (1987). **Food Science. Directorate General of Higher Education (DGHE) and the International Development Program for [sic]. Australian Universities. Australia**
- Burda, S., dan Oleszek, W., (2001) **Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids**. J. Agric. Food Chem. 49: 2774-2779.
- Fathonah, S. (2009). **Pengaruh Konsentrasi Garam dan Penambahan Sumber Karbohidrat Terhadap Mutu Organoleptik Produk Sawi Asin**. Skripsi S1 Jurusan Teknologi Pangan dan Gula Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Fardiaz, S. (1993). **Analisa Mikrobiologi Pangan**. Pt. Grafindo Persada, Jakarta.
- Frazier, W. C. dan D. R. Beuchat. (1972). **Food Microbiology**. Mc Graw-Hill Book Company, New York
- Fennema. 1996. **Food Chemistry**. 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gaspersz, Vincent. (1995). **Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan, Jilid 1**. Bandung : Tarsito
- Gogoi, P., M. Islam. (2012). **Phytochemical screening of Solanum nigrum L and S.myriacanthus Dunal from Districts of Upper Assam, India**. IOSR. 2(3)-455-459.
- Hariana, H. A. (2006). **Leunca (solanum nigrum L). Dalam: tumbuhan obat berkhasiatnya seri agrisehat**. Cetakan kedua, seri kedua. Jakarta : penebar swadaya.
- Haryadi, Nurliana dan Sugito. (2013) . **Nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Kefir Susu Kambing setelah Difermentasi dengan Penambahan Gula dan Lama Inkubasi yang Berbeda**. Jurnal medika veterinaria. Vol. 7, No. 1.ISSN: 0853-1943
- Jain, R., A. Sharma, S. Gupta, I. P. Sarethy, R. Gabrani. (2011) **.Solanum nigrum: currentperspectives on therapeutic properties**. AMR. 16(1): 78-85.

- Joshi, V. K. dan Sharma, S. (2008) . **Lactid Acid Fermentation of Radish for Shelf-Stability and Pickling**. Departement of Postharvest Technology. Vol. 8(1). 2009,pp.19-24.
- Karmakar, U. K., U. K. Tarafder, S. K. Sadhu, N. N. Biswas, M. C. Shill. (2010). **Biologicalinvestigation of dried fruit of Solanumnigrum**. Linn. S J. Pharm Sci. 3(1): 38-45.
- Kartika, B. (1988). **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**, Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Karovičová, J., dan Kohajdová, Z. (2003). **Lactic Acid Fermented Vegetable Juices**. Horticulture Science (Prague).30(4). 152–158
- Miksusanti, Elvita, dan Hotdelina, S. 2012. **Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Buah Manggis (*garcinia mangostana*, L) dan Kayu Sapan (*Caesalpinia sappan* L)**. Jurnal Penelitian Sains 15 (1) 50-55
- Nikmatu S. (2017). **Pengaruh Jenis Media Fermentasi dan Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Asinan Sawi Hijau (*Brassica rapa* L)**. Tugas Akhir, Prodi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Oktaviani P. M. (2016). **Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitrasi (TAT), pH dan Karakteristik Tempoyak Menggunakan Starter Basah *Lactobacillus casei***. Skripsi, Program Studi Pendidikan Biologi. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Santa Dharma. Yogyakarta
- Pato, U. (2003). **Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker**. Jurnal Natur Indonesia V(2): 162-166
- Pratiwi, U. (2011). **Evaluasi beberapa karakteragronomi, nilai gizi dan persepsi masyarakat terhadap tanaman indigenoussi Jawa Barat**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putri, N. S. (2017). **Pengaruh Warna Kulit Buah Terhadap Kadar Flavonoid Total dan Aktivitas Antioksidan Buah *Leunca***. Skripsi,. Universitas Islam Bandung. Bandung
- Rahman, A. (1992). **Teknologi Fermentasi**. Jakarta: Arcan.

- Rikenawaty I. R. (2012). **Efek Antiosteoklastogenesis Ekstrak Etanol 96% Leunca (*Solanum nigrum L.*) terhadap Sel Raw 264 secara In Vitro.** [tesis]. Universitas Indonesia. Depok
- Sandhiutami, Ni Made. Rahayu, Lestari. Oktaviani, Tri. Yusnita, Lili. (2015). **Jurnal Uji Aktivitas Antioksidan Rebusan Daun Sambang Getih dan Sambang Solok Secara In Vitro.** Journal Fakultas Farmasi Universitas Pancasila. Jakarta
- Setiawan, Neti Yuliana, Sri Setiyani (2012). **Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Warna, Total Asam dan Total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) Selama Fermentasi.** Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Unila
- Siemonsma, J. S., P.C.M Jansen. (1994). *Solanum americanum* Miller. Di dalam: Siemonsma J.S., K. Piluek, editor. Plant Resources of South-East Asia. PROSEA. Voume 8. *Vegetable*. Prosea.hlm 252-255. Bogor.
- Sinaga, R. M., dan Marpaing, M. (1995). **Orientasi Perlakuan Garam, Suhu dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Pekar (Pikel) Bawang Putih.** Bul Penel. Hort. 27(3): 111-112.
- Soekarto, T. S. (1985). **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian** : Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, S., Haryono, dan Sulardi. (1995). **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.** Liberty Yogyakarta
- Sunarjono, H. (2003). **Bertanam 30 Jenis Tanaman Sayur.** Jakarta : Penebar Swadaya.
- Tjahjadi, C. (2008). **Teknologi Pengolahan Sayur dan Buah.** Widya Padjadjaran, Bandung
- Vaughn, (1982). **Lactic Acid Fermentation of Cabbage, Cucumber, Olives and Other Product.** In Prescott and Dunns Industrial Microbiology. Fourth editions. AVI Publishing Co. Texas.
- Widodo, Wahyu. 2002. **Bioteknologi Fermentasi Susu.** Pusat Pengembangan Bioteknologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widowati, T. W., B. Hamzah, A. Wijaya, dan R. Pambayun, (2013). **Enumeration And Identification of Dominant Lactic Acid Bacteria In Indonesian "Tempoyak" During Low Temperature Fermentation, Paper presented on the 13th ASEAN Food Conference.** 9 -11 September 2013. Food Science & Technology Programme, Department of Chemistry, National University of Singapore, Singapore.

Winarno, F. G. (1997). **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

Yong F.M dan B.J.B. Wood, (1974), **Microbiology and Biochemistry of Soy Sauce Fermentation**, Adv Applied Microbial, London.

Yu, L. (2008). **Wheat Antioxidants**. Kanada: John Wiley and Sons. 120-147

Yuliana, N. (2007). **Pengolahan Durian (*Durio Zibethinus*) Fermentasi (Tempoyak)**, Jurnal Teknologi Industri Pertanian, Vol. 12, No. 2.

Yusmarini dan R. Efendi. (2004). **Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula**. Jurnal Natur Indonesia 6(2): 104-110

Ziana O.F.Z. (2016). **Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill)**. Skripsi Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang

Zubaidah, E. (1998). **Teknologi Pangan Fermentasi**. Universitas Brawijaya; Malang.



