

## Daftar Pustaka

- Adie, M. M. & Krisnawati, A., 2013. *Kedelai : Teknik Produksi dan Pengembangan*. s.l.:Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Agusfian, M., 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*).
- Ahmed, W. A., Mary, S. & Abubakar, S. M., 2016. Formulation of Microbial Growth Using Banana Peel and Maize Cob. *6th Clinical Microbiology Conference*, Volume 5.
- Annan-Prah, A., Akorli, S. Y. & Sedofia, K. B., 2010. Growth and Cultural Characteristics of Selected Bacteria on Cowpea Agar (*Vigna unguiculata*). *African Journal of Microbiology Research*, Volume 4, pp. 2626-2628.
- Annisah & Rahayu, T., 2015. Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri Menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda. *Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS*, pp. 855-860.
- Arulanantham, R., Pathmanathan, S., Ravimannan, N. & Niranjam, K., 2012. Growth Using Different Formulation of Protein Sourcess. *Scholars Research Library*, Volume 2, pp. 697-700.
- Astawan, M., 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. I ed. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Berkowitz, F. E. & Jerris, R. C., 2016. *Practical Medical Microbiology for Clinicans*. New Jersey: Wiley Blackwell.
- Buxton, R., 2005. Blood Agar Plates and Hemolysis Protocols. *American Society for Microbiology*.
- Cheesbrough, M., 2006. *District Laboratory Practice in Tropical Countries*. 2 ed. Cambridge: Cambridge University Press.
- Departemen Kesehatan RI, 1979. *Farmakope Indonesia*. 3 ed. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Elliot, T., Worthington, T., Osman, H. & Gil, M., 2013. *Mikrobiologi Kedokteran & Infeksi*. 4 ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Engelkirk, P. G. & Duben-Engelkirk, J., 2011. *Burtons Microbiology for Health Science*. 9 ed. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins.

- Engelkirk, P. G. & Duben-Engelkirk, J., 2008. *Laboratory Diagnosis of Infectious Diseases*. Philadelphia: Wolters Kluwer Health.
- Fachruddin, L., 2000. Budidaya Kacang-Kacangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Hakim, L., 2015. Bakteri Patogen Tumbuhan. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Harti, A. S., 2015. *Mikrobiologi Kesehatan : Peran Mikrobiologi Dalam Bidang Kesehatan*. 1 ed. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Hayati, E., Kurniati, I. & Wahyuni, Y., 2018. Use of Red Beans (*Phaseolus vulgaris* L.) As A Source of Protein Substitute for Soybean (*Glycine max*) In theMedia Brown Jelly for *Neisseria gonorrhoeae* Growth. *Proceeding of the 1st International Conference of Interprofessional Health Collaboration and Community Empowerment*, Volume 1, pp. 177-183.
- Jawetz, Melnik & Adelberg, 2007. *Mikrobiologi Kedokteran*. 23 ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kannan, I., 2016. *Essentials of Microbiology for Nurses*. New Delhi: Elsevier.
- Kumparan, 2018. *7 Tips Mengolah Kacang Merah agar Empuk dan Lembut*. [Online]  
Available at: <https://kumparan.com/kumparanfood/7-tips-mengolah-kacang-merah-agar-empuk-dan-lembut/full>  
[Diakses 3 January 2020].
- Kurniasih, N. & Rosahdi, T. D., 2013. Perbandingan Efektivitas Sari Kacang Merah dan Kacang Hijau Sebagai Media Pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus*. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Nuklir*, pp. 212-216.
- Kuswiyanto, 2016. *Bakteriologi 2 : Buku Ajar Analis Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Leboffe, M. J. & Pierce, B. E., 2019. *Microbiology Theory & Application Essentials*. United States of America: Morton Publishing Company.
- Levinson, W. E. & Jawetz, E., 1992. *Medical Microbiology & Immunology*. 2 ed. Connecticut: a LANGE medical book.
- L.F, A. A. & Afifah, D. N., 2015. Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, Volume 4, pp. 365-371.
- Muwarni, S., 2015. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Veteriner*. 1 ed. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Nuryati, A. & Sujono, 2017. Media Agar Tepung kacang Hijau, Kacang Merah, Kacang Tunggak, Kacang Kedelai Sebagai Media Kultur Jamur *Aspergillus Flavus*. *Jurnal Teknologi Kesehatan*, Volume 13, pp. 23-32.

- Padoli, 2016. *Mikrobiologi dan Parasitologi Keperwatan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- R.Mahon, C. & Lehman, D. C., 2019. *Textbook of Diagnostic Microbiology*. 6 ed. St. Louis, Missouri : Elsevier.
- Sharma, N. & Niranjan, J., 2017. Foxtail Millet: Properties, Processing, Health, Benefits, and Uses. *Food Reviews International*, pp. 1-35.
- Sigma, 2014. Mannitol Salt Agar.
- Sudjadi, B. & Laila, S., 2006. *Biologi : Sains dalam Kehidupan*. Bandung: Yudhistira.
- Suhartati, R., Sulistiani & Nuraini, A., 2018. Pemanfaatn Serbuk Kacang Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Bahan Pembuatan Media Mannitol Salt Agar (MSA) Untuk Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus. *Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Penelitian Kesehatan*, pp. 163-167.
- Syahrurachman, A. et al., 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran*. Revisi ed. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Utomo, J. S. & Antarlina, S. S., 1998. *Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak*. s.l.:Balitkabi.
- Vasanthakumari, R., 2007. *Textbook of Microbiology*. New Delhi: BI Publications Pvt Ltd.
- Wallace, T. C., Murray, R. & Zelman, K. M., 2016. The Nutritional Value and Health Benefits of Chickpeas and Hummus. *nutrients*, Volume 8, pp. 1-10.