

DAFTAR PUSTAKA

- Aisman, Anggraini, T., dan Zahra, M. 2019. Karakterisasi mutu yoghurt dari beberapa tingkat campuran susu sapi dengan ekstrak selada air (*Nasturtium officinale*, R.Br). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23(2): 187-195.
- Alakali, J.S., Okonkwo, T.M., and Iordye, E.M. 2007. Effect of stabilizers on the physico-chemical and sensory attributes of thermized yoghurt. *African Journal of Biotechnology* 7(2): 158-163.
- Andriani, M., dan Khasanah, L.U. 2010. Kajian karakteristik fisiko kimia dan sensori yoghurt dengan penambahan ekstrak ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Biomedika* 3(1): 23-32.
- Anggraini, E.K., Kirnawati, T.M., dan Mariana, R.R. 2018. Kualitas yoghurt dengan variasi rasio susu kacang telo (*Vigna unguiculata L. Walp sp*) dan susu sapi. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2): 156-162.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemistry). 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemistry). 2012. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arofana, H., Alumni, Nurminabari, I.S., dan Turmala, E.S. 2018. Pengaruh lama fermentasi dan penambahan *puree* campolay (*Pouteria campechiana*) terhadap karakteristik yoghurt campolay [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Artini, N.P.R., Manuaba, I.B.P., dan Wirajana, I.N. 2015. Variasi konsentrasi buah asam (*Tamarindus indica L.*) dan susu skim terhadap kualitas yoghurt kunir asam. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry* 3(2): 63-74.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009 tentang Yogurt. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 7552:2018 tentang Minuman Susu Fermentasi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Chen, Y., Huang, Y., Bai, Y., Fu, C., Zhou, M., Gao, B., Wang, C., Li, D., Hu, Y., and Xu, N. 2017. Effects of mixed culture of *Saccaromyces cereviciae* and *Lactobacillus plantarum* in alcoholic fermentation on the physicochemical and sensory properties of citrus vinegar. *LWT-Food Science and Technology* 84 (2017): 753-763.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.

- Corrieu, G., and Beal, C. 2016. "Yoghurt: The Product and its Manufacture". The Encyclopedia of Food and Health Vol. 5, Academic Press, Oxford, pp. 617-624.
- Coskun, H., and Ondul, E. 2004. Free fatty acid accumulation by mesophilic lactic acid bacteria in cold stored milk. *The Journal Microbiology* 42(2): 133-138.
- Costa, T.S.A., Wondracek, D.C., Lopes, R.M., Vieira, R.F., and Ferreira, F.R. 2010. Carotenoids composition of canistel (*Pouteria campechiana* (Kunth) Bachni). *Revista Brasileira de Fruticultura* 32(3): 903-906.
- Crane, J.H., Balerdi, C.F., Campbell, C.W., and Regalado, R. 2001. Evaluation Of 'Oro' And 'Trompo' Canistel (*Pouteria Campechiana Baehni*). At The: Proc. Fla. State Hort. University Of Florida Tropical Research And Education Center, Homestead. Soc. 114: 3-4.
- Delfahedah, Y., Syukur, S., dan Jamsari. 2013. Isolasi, karakterisasi dan identifikasi DNA bakteri asam laktat (BAL) yang berpotensi sebagai antimikroba dari fermentasi kakao varietas hibrid (Trinitario). *J Kim Unand* 2(2): 92-102.
- Dewi, K.H., Efendi, Z., dan Yanti, I.A. 2017. Hubungan penambahan rosella (*Hibiscus sabdarifa L.*) dengan sifat fisik dan kimia serbuk sari buah jeruk kalamansi sebagai minuman. *Jurnal Agroindustri* 7(2): 63-71.
- Diputra, K.W., Puspawati, N.N., dan Arihantara, N.M.I.H. 2016. Pengaruh penambahan susu skim terhadap karakteristik yoghurt jagung manis (*Zea mays L. saccharata*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bali
- Elisabeth, D.A. 2013. Pembuatan yoghurt sinbiotik dengan menggunakan kultur campuran [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Farahat, A.M., and El-Batawy, O.I. 2013. Proteolytic activity and some properties of stirred fruit yoghurt made using some fruits containing proteolytic enzymes. *World Journal of Dairy & Food Science*, 8(1): 38-44.
- Ferdian. 2011. Pengaruh bubuk coklat fermentasi pada yoghurt susu kambing menggunakan starter *Lactobacillus fermentum* dan *Streptococcus thermophilus* terhadap kadar air, keasaman dan mikrobiologi [Skripsi]. Universitas Andalas, Sumatera Barat.
- Food Standards Australia New Zealand. 2014. Standard 2.2.3 Fermented Milk Products. Food Standards Australia New Zealand.
- Frazier, W.C., dan Westhoff, D.C. 1988. *Food Microbiology 4th Edition*. Mc Graw Hill Book Company, New York.
- Ginting, N., & Pasaribu, E. (2005). Pengaruh temperatur dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan* 1(2):73-77.

- Goncalvez, D., Perez, M.C., Reolon, G., Segura, N., Lema, P., Gambaro, A., Varela, P., and Ares, C. 2005. Effect of thickener on the texture of stirred yoghurt. *Alim. Nutr. Araraquara*, 16(3), 207-211.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Penerbit Liberty: Yogyakarta.
- Hafsah, A. 2012. Pengaruh variasi starter terhadap kualitas yoghurt susu sapi. *Jurnal Bionature* 13(2): 96-102.
- Harjiyanti, 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.
- Hendarto, D.R., Handayani, A.P., Esterelita, E., dan Handoko, Y.A. 2019. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *Jurnal Sains Dasar* 8(1): 13-19.
- Herawati, D.A., dan Wibawa, D.A.A. 2009. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan *soyghurt*. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 2(1): 48-58.
- Hermiani, A., Rimbawan, Setiawan, B., Astuti, D.A., dan Udin, L.Z. 2013. Karakteristik yoghurt kering yang diperkaya difructose anhydride iii dari umbi dahlia sebagai minuman fungsional. *Jurnal Agritech* 35(2): 137-145.
- Ibrahim, A.H., and Khalifa, S.A. 2015. The effects of various stabilizers on physicochemical properties of camel's milk yoghurt. *Journal of American Science* 11(1): 15-24.
- Kanak, F.A. and Mohd, F.A.B. 2018. *Canistel-Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni [Internet]. Tersedia pada: <https://www.sciencedirect.com/> [19 Juli 2018].
- Karaaslan, M., Ozden, M., Vardin, H., and Turkoglu, H. 2010. Phenolic fortification of yoghurt using grape and callus extracts. *LWT - Food Science and Technology* 44(4): 1065-1072.
- Keeratibunharn, N., and Krasakoopt, W. 2013. Development of job's tears yoghurt. *Assumption University Journal of Technology* 16(3): 133-139.
- Kinasih, P.N. 2020. Aktivitas antioksidan dan profil asam amino yoghurt hasil fermentasi susu sapi dengan starter dadih [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Kong, K.W., Khoo, H.E., Prasad, N.K., Chew, L.Y., and Amin, I. 2013. Total phenolics and antioxidant activities of *Pouteria campechiana* fruit parts. *Journal Sains Malaysiana* 42(2): 123-127.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi dan Yudha, B. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Penerbit: Trubus Agrisarana, Surabaya.

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro Seri 1*. Penerbit: Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusumaningrum, I., Pertiwi, S.R.R., dan Damayanti, A.P. 2018. Karakteristik yoghurt kacang hijau dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oliefera*). *Jurnal Agroindustri Halal* 4(2): 200-208.
- Lanerolle, M., Priyadarshani, A.M., Sumithraarachchi, D.B., and Jansz, E.R. 2008. The carotenoids of *Pouteria campechiana* (Sinhala: ratalawulu). *Journal of the National Science Foundation of Srilanka* 36(1): 95-98.
- Legowo, A.M., dan Kusrahayu, M.S. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Maharani, Farikha, dan Riwayati, I. 2018. Analisa kadar protein dan uji sensori susu kacang (*Vigna unguiculata*) dan susu kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) yang dikombinasi dengan kacang kedelai. *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta* 2(2): 40-44.
- Mehraj, H., Sikder., R.K., Mayda, U., Taufique, T., and Jamal, U. 2015. Plant physiology and fruit secondary metabolites of canistel (*Pouteria campechiana*). *World Applied Sciences Journal* 33(12): 1908-1914.
- Mishra, R.K., Soni, G.C. dan Mishra, R.P. 2014. Review article: on nanoemulsion. *World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science* 3(9): 258-274.
- Morton, J.F. 1987. *Canistel in Fruits of Warm Climates*. Published by Julia F. Morton, Miami. 402-405.
- Nacing, N., Irawan, A., Pertiwi, S.R.R., dan Aminullah. 2021. Profil gelatinisasi dan sifat fisik tepung campolay masak penuh dan lewat matang (*Pouteria campechiana*). *Jurnal Agroindustri Halal* 7(1): 025-034.
- Nalu, F.N.H., Ledo, M.E.S., dan Solle, H.R.L. 2021. Karakterisasi produk yoghurt susu nabati kacang arbila (*Phaseolus lunatus L.*). *Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian* 5(2): 144-151.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (Rasa, Warna, 37 Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2): 286-290.
- Novidahlia, N., Mardiah., dan Mashudi. 2014. Minuman rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) berkarbonasi *ready to drink* sebagai minuman fungsional yang kaya antioksidan. *Jurnal Pertanian* 3(2): 64-77.
- Obherman, H. 1985. *Fermented Milks. in: Microbiology of Fermented Foods Vol. 2*. Elsevier Applied Science Publisher, England.
- Pai, A., and Shenoy, C. 2020. Physicochemical, phytochemical, and GC-MS analysis of leaf and fruit of *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni. *Journal of Applied Biology and Bioteknologi* 8(4): 90-97.

- Penna, A. L., Converti, A., & Oliveira, M. N. (2006). Simultaneous effects of total solids content, milk base, heat treatment temperature and sample temperature on the rheological properties of plain stirred yoghurt. *Biotechnol* 44(4): 515-518.
- Permadi, M.R., Oktafa, H., Agustianto, K. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian *peference test* (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma *radial basis function network*. *Jurnal Mikrotik* 8(1): 29-42.
- Pertiwi, S.R.R. dan Aminullah. 2018 Karakteristik Fisik dan Kimiawi Buah Campolay (*Pouteria campechiana*) dari Daerah Cipatat Padalarang Bandung Jawa Barat. Laporan Penelitian. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Pertiwi, S. R. R., Nurhalimah, S., dan Aminullah, 2020a. Optimization on process of ripe canistel (*Pouteria campechiana*) fruit flour based on several quality characteristics. *Brazilian Journal of Food Technology* 23(2): 1-8.
- Pertiwi, S.R.R., Sunarya, R., Rohmayanti, T., dan Aminullah. 2020b. Optimization on formulation of foamed overripe canistel powder using response surface methodology. *Revista Brasileira de Fruticultura* 42(3): 1-11.
- Pertiwi, S.R., Rohmayanti, T., Delfitriani, Aminullah, Mardiah, Ahmaludin, Apriani, Y., & Silpia, M. 2022. Inovasi produk yoghurt rasa buah campolay dan penyuluhan manajemen pemasaran di UMKM sabilulungan MSMEs, Dramaga District. *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat* 8(1): 01-09.
- Pranayanti, I.A.P., dan Sutrisno, A. 2015. Pembuatan minuman probiotik air kelapa muda (*Cocos nucifera L.*) dengan starter *Lactobacillus casei* strain shirota. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 763-772.
- Purbasari, A., Pramono, Y.B., dan Abduh, S.B.M. 2014. Nilai pH, kekentalan, citarasa asam, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4): 174-177.
- Purwatiningsih, T.I., Bria, M.A.B., dan Kia, K.W. 2022. Kadar protein dan lemak yoghurt yang terbuat dari jenis dan jumlah kultur yang berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology* 4(1): 66-73.
- Qisthon, A. Dan Husni, A. 2007. *Produksi Ternak Perah*. Penerbit: Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rajkumar, P., Kailappan, R., Viswanathan, R., and Raghavan, G.S.V. 2007. Drying characteristics of foamed alphonso mango pulp in a continuous type foam mat dryer. *Journal of Food Engineering* 79(4): 1452–1459.
- Ramadhan, F. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan suhu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt kacang koro (*Canavalia ensiformis L*) [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

- Ramadzanti, A. 2006. Aktivitas *protease* dan kandungan asam laktat pada yoghurt yang dimodifikasi *Bifidobacterium bifidum* [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rasbawati, Irmayani, Novieta, I.D., dan Nurmiati. Karakteristik sensori dan nilai pH yoghurt dengan penambahan sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 7(1): 41-46.
- Rizal, S., Erna, M., dan Nurainy, F. (2016). Karakteristik probiotik minuman fermentasi laktat sari buah nanas dengan variasi jenis bakteri asam laktat. *Indonesian Journal of Applied Chemistry* 18(1): 63–71.
- Rohmanto, F.L. 2021. Profil sensori minuman serbuk dari campuran serbuk campolay (*Pouteria campechiana*) lewat matang dan kopi instan granula dengan metode Rate-All-That-Apply (RATA) [Skripsi]. Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Sandy, I.Y., & Nya, E.J. (2015). Development of probiotic yoghurt using microbial isolates from soymilk. *Journal of Biopsticide and Agriculture* 1(2015): 78–87.
- Santoso, J., Satako, G., Yumiko, Y.S., and Takeshi, S. 2006. Mineral content of indonesian seaweed solubility affected by basic cooking. *Journal of Food Science and Technology* 12(1): 59-66.
- Saputra, P.I. 2007. Sifat kimia dan viskositas minuman jelly berbahan baku yoghurt probiotik selama penyimpanan [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saragih B. 2011. Minuman fungsional herbal celup bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr). *Jurnal Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah* 5(1): 15-21.
- Sari, Y.P. 2018. Konsentrasi sari hanjeli dan waktu inkubasi terhadap karakteristik yoghurt hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Sari, D., Purwadi, dan Thohari, I. 2019. Upaya peningkatan kualitas yoghurt set dengan penambahan pati kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal-Ilmu Peternakan* 29(2):131-142.
- Savitry, N.I., Nurwantoro, dan Setiani, B.E. 2017. Total bakteri asam laktat, total asam, nilai ph, viskositas, dan sifat sensori yoghurt dengan penambahan jus buah tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(4): 184-187.
- Sawitri, M.E., Ningrum, T.M.K., dan Andriani, R.D. 2021. Pemanfaatan ekstrak limbah buah naga merah pada yoghurt sinbiotik dengan pemanis alami. Di dalam Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII-Webinar, Universitas Jenderal Sudirman: 24-25 Mei 2021. Hlm 497-501.

- Schornburn, R. 2002. The effects of various stabilizer on the mouthfeel and other attributes of yoghurt [Thesis]. University of Florida, Florida.
- Setianto, Y.C., Pramono, Y.B., dan Mulyani, S. 2014. Nilai pH, viskositas, dan tekstur yoghurt drink dengan penambahan ekstrak salak pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(3): 110-113.
- Setioningsih, E., Setyaningsih, R., dan Susilowati, A. 2004. Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Bioteknologi* 1(1): 1-6.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Perpustakaan Nasional. Katalog dalam Terbitan (KDT): Bogor.
- Silva, C., Luiz, A., dan Damaris, S. 2009. Genus *Pouteria* : chemistry and biological activity. *Journal of Pharmacognosy* 19(2A): 501-509.
- Silvia. 2002. Pembuatan yoghurt kedelai (*soyghurt*) dengan menggunakan kultur campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thermophilus* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sugiarto, A.S. 2005. Uji kimiawi dan organoleptik sebagai uji mutu yoghurt. Di dalam Prosiding Temu Teknis Tenaga Fungsional Pertanian, Balai Penelitian Ternak, Ciawi-Bogor. Halaman 108-113.
- Sugiyono. (2010). *Ilmu Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sunarlim, R., Setiyanto, H., & Poeloengan, M. (2010). Pengaruh kombinasi starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* Dan *Lactobacillus plantarum* terhadap sifat mutu susu fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*, 270-278.
- Sunarya R. 2018. Optimasi formula tepung campolay (*Pouteria campechiana*) lewat matang menggunakan foam-mat Drying [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Susilorini, T., dan Manik, E.S. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penerbit: Penebar swadaya, Jakarta.
- Sutrisno, T.S., Arief, D.Z.A., dan Oktapiani, T. 2018. Karakteristik tepung campolay (*Pouteria campechiana*) untuk biskuit dengan variasi tingkat kematangan dan suhu blansing. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2): 111-121.
- Syainah, E., Novita, S., dan Yanti, R. 2014. Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan* 5(1): 1-8.

- Tamime, A.Y., & Robinson, R.K. (2007). *Tamime And Robinson Yoghurt Science and Techology Third Edition*. Coventry, West Midlands, England: Tj International Limited.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2) : 66-73.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2005. *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni Canistle [Internet]. Tersedia pada: <https://plants.usda.gov/> [20 Desember 2021].
- Wakhidah, N., Jati, G.M., dan Utami, R. 2017. Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. Di dalam Proceeding Biology Education Conference, Universitas Sebelas Maret. Oktober. 14(1): 278-284.
- Widodo, Wahyu. (2002). *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah : Malang.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi vol 2*. Penerbit: PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit: Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Fernandez, I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Penerbit: Graha ilmu, Yogyakarta.
- Wurzburg, O.B. 1975. *Starch in The Food Industry In: CRC Handbook of Food Additives 2nd Edition*. CRC Press Inc., Ohio.
- Yana, M.F., dan Kusnadi, J. 2015. Pembuatan yoghurt berbasis kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan metode *freeze drying* (kajian jenis dan konsentrasi bahan pengisi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1203-1213.
- Yuceer, Y.K., Drake, M., Cadwallader, K.R. 2013. Evaluation of the character impact odorants in skim milk powder by sensory studies on model mixtures. *Journal of Sensory Studies* 19(2004): 1-13.