

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L. 2010. *Probiotik Basis Ilmiah, Aplikasi, dan Aspek Praktis*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Afriani, S. dan Haris, L. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*, 1 (1): 36-42.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 13 (6): 279-285.
- Akande, K. E. 2011. Proximate and Amino Analyses of Full-fat Sunflower (*Helianthus annuus* L.) Seed Meal. *Singapore Journal of Scientific Research*, 1 (2): 179-183.
- Al-Baarri, A. N., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Siregar, R. F., Pangestu, R. F., Azhar, H. N., Sarya, R. H., dan Hapsari, M. C. 2016. *Teknik Pembuatan Fruity Powder Yogurt*. Semarang: Indonesian Food Technologists.
- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Al-rawi, A. A. M. M. and Al-mola, A. T. 2009. Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Minced Beef Meat Against Some Patogenic Bacteria. *Iraqi Journal of Veterinary Science*, 23 (1): 115-117.
- Andarti, I. Y. dan Wardani, A. K. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max* (L)). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3): 889-898.
- Andiç, S., Boran, G., and Tunçturk, Y. 2013. Effects of Carboxyl Methyl Cellulose and Edible Cow Gelatin on Physico-Chemical, Textural and Sensory Properties of Yoghurt. *International Journal of Agriculture and Biology*, 15 (2).
- Andriyani, T., Utami, R., dan Widowati, E. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Uwi Putih Kulit Cokelat (*Dioscorea rotundata*) dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik terhadap Karakteristik Fisikokimia, Sensori, dan Total Bakteri Probiotik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6 (1): 51-58.
- Antarini, A. A. N. 2011. Sinbiotik Antara Prebiotik dan Probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*, 2 (2) : 148-155.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington D. C.

- Ariyanto, N. O., Wiyanto, S. D., Hindarso, H., dan Ayliaawati. 2015. Pengaruh Rasio Massa Biji dan Volume Air dan Suhu Ekstraksi terhadap Ekstraksi Biji-Bijian dalam Pembuatan Susu Nabati. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 14 (1): 20-25.
- Arrosyadi, U. L., Yuli, D. P. A., Hendra, A. P., Adita, C. I., dan Siti, M. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Efek Antihipertensi Kopi Rendah Kafein Berantioksidan (Komik Aksi) sebagai Minuman Fungsional. Artikel Ilmiah: Universitas Jember.
- Atmoseodarjo, S., Kartasubrata, J., Kaomini, W., Saleh., dan Moerdoko, W. 2002. *Sutera Alam Indonesia*. Yayasan Sarana Jaya. Jakarta.
- Azhar, M. 2009. Inulin sebagai Prebiotik. *SAINSTEK*, 12 (1): 1-8.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 7522:2009: Minuman Susu Fermentasi Berperisa*. Jakarta: BSN.
- Bianchi, F., Rossi, E. A., and Sivieri, K. 2014. Potentially Synbiotic Fermented Beverage with Aqueous Extracts of Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) and Soy. *Food Science and Technology International*, 21 (6): 403-415.
- Cakrawati, D. dan Kusumah, M. A. 2016. Pengaruh Penambahan CMC sebagai Senyawa Penstabil Terhadap Yoghurt Tepung Gembili. *Agrointek*, 10 (2): 77-85.
- Cummings, J. H., Macfarlane, G. T. and Englyst, H. N. 2001. Prebiotic Digestion and Fermentation. *American Journal of Clinical Nutrition*, 73 (2): 415-420.
- De Man, John. M. 1989. Kimia Makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung. 550 hlm.
- Desnilasari, D. dan Lestari, N. P. A. 2014. Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan *Puree* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca var sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *AGRITECH*, 34 (3): 257-265.
- Desnilasari, D., Rahmadiana, S., dan Kumalasari, R. 2018. Efek Penambahan Jus Mangga dan *Carboxymethyl Cellulose* pada Minuman Fermentasi Berbasis *Whey* Keju Susu Kambing. *BIOPROPAL INDUSTRI*, 9 (1): 25-35.
- Edam, M. 2018. Pengaruh Kombinasi Konsentrasi NaCl dan Lama Fermentasi terhadap Produksi Asam Laktat dari Kubis (*Brassica oleracea*). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10 (1): 17-24.
- Egan, M., O'Connell, M. M., Ventura, M., and van Sinderen, M. 2014. Genetics and Molecular Biology Metabolism of Sialic Acid by *Bifidobacterium breve* UCC2003. *Appl. Environ. Microbiol.*, 80 (14): 4414-4426.
- Evillya. 2010. *Lactobacillus casei*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

- Fadro, Efendi, R., dan Restuhadi, F. 2014. Pengaruh Penambahan Susu Skim dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea mays* L.) Menggunakan Kultur *Lactobacillus acidophilus*. *SAGU*, 14 (2): 28-36.
- Fajar, N. dan Indriati, G. 2010. Pemakaian Prebiotik Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) dan Probiotik *Lactobacillus casei* pada Pembuatan Susu Fermentasi Sinbiotik. *Jurnal Sainstek*, 2 (2): 150-155.
- Fardiaz, S. 1987. Petunjuk Praktek Mikrobiologi Pangan. Lembaga Sumber Daya IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1990. *Mikrobiologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Fardiaz, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fardiaz, S., Cahyono, R., dan Kusumaningrum. 1996. Produksi dan Aktivitas Antibakteri Minuman Sehat Kaya Vitamin B12 Hasil Fermentasi Laktat dari Sari Wortel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1 (2): 25:30.
- Fauzi, M., Miftahul, C., dan Yuli, D. P. A. 2017. Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta Artifisial Terfermentasi oleh Ragi Luwak dan A-Amilase. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14 (3):144-53.
- Fennema, O. R., M. Karen, and D. B. Lund. 1996. Principle of Food Science. The AVI Publishing, Connecticut. Hal. 62.
- Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2002. *Guidelines For The Evaluation of Probiotics in Food*. Canada.
- Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2007. *FAO Technical meeting on prebiotics*. AGNS-FAO. Italy.
- Franck, A. dan De Leenher, L. 2005. *Inulin Dalam: Steinbuchel A, dan Rhee, S.K. (ed). Polysaccharides and Polyamides in The Food Industry. Volume 1*. WILEY-VCH. Weinheim.
- Fuller, R. 1992. *Probiotic the Scientific Basis*. 1<sup>st</sup> ed. Chapman and Hall London. New York.
- Ganz, A. J. 1997. *Cellulosa Hydrocolloid*. Avi Publishing Co. Inc. Westport, connection.
- Giada, M. D. L. R. and Jorge M. F. 2009. Antioxidant Capacity of the Striped Sunflower (*Helianthus annuus* L.) Seed Extract Evaluated by 3 in Vitro Methods. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 60 (5): 395-401.
- Gibson, G. R. and Fuller, R. 1999. *Functional Food : The Consumer, The Health and The Evidence*. Edited by Michele J. Sadler and Michael Saltmarsh. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Gibson, G. R. and Roberfoid, M. B. 1995. Dietary Modulation of the Human Colonie Microbiota: Introducing the Concept of Prebiotics.

- Gonzalez-Perez, S. 2015. *Sunflower Protein. Chemistry, Production, Processing, and Utilization*. Elsevier Inc., AOCS Press.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Hardisari, R. dan Amaliawati, N. 2016. Manfaat Prebiotik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* secara *In Vitro*. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 5 (2): 64-67.
- Harmayani, E., Utami, T., dan Purwandani, L. 2011. Potensi Tepung Serat Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) sebagai Prebiotik pada *Bifidobacterium longum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Seminar Nasional PATPI ISBN 978-602-98902-1-1*. Manado.
- Hayati, T. 2011. Probiotik dan Prebiotik sebagai Pakan Imbuhan Nonruminansia. *WARTAZOA*, 21 (3): 125-132.
- Helferich, W. dan Westhoff, D. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice-hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Heller, K. J. 2001. Probiotic Bacteria in Fermented Foods: Product Characteristics and Starter Organism. *Clinical Nutrition*, 73 (2): 374-379.
- Herawati, I., Herawati, E., dan Fauziah, P. N. 2018. Potensi Prebiotik Ekstrak Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus* CPS1 dan *Lactobacillus bulgaricus* KS1. *PINLITMAS*, 1 (1): 608-613.
- Hermianti, W., Diza, Y. H., dan Wahyuningsih, T. 2016. Pengaruh Pengurangan Kadar Air dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air dalam Pembuatan Cake Bengkuang. *Jurnal Litbang Industri*, 6 (2): 117-125.
- Hidayat, N., Padaga, M. C., dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Hutkins, R. W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Inggris: Wiley-Blackwell.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., dan Handayani, S. 2017. Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *EDUFORTECH*, 2 (1): 1-6.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Inggris: Blackwell Publishing.
- Ingale, S. Shrivastara, S. K. 2011. Chemical Studies of New Varieties of Sunflower (*Helianthus annuus*) LSF-11 and LSF-8 Seeds. *Agriculture and Biology Journal*, 2 (8): 1171-1181.
- Ishibashi, N. dan Yamasaki, S. 2001. Minuman Sinbiotik dari Berbagai Kulit Pisang. *Am.J. Clin. Nutr.*, 73 : 462S-470S.

- Kailasapathy, K., Champagne, C., and Moore, S. 2011. *Synbiotic Yoghurt – A Smart Gut Food*. New York (US): Nova Science Publishers Inc.
- Kamsina. 2014. Pengaruh Konsentrasi Sari Buah dan Jenis Gula Terhadap Mutu Minuman Fungsional dari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). *Jurnal Litbang Industri*, 4 (1): 19-27.
- Kambe, M. 1992. *Traditional Fermented Milks of The World*. In: Nazakawa, Y., and A. Hosono (ed.). *Function of Fermented Milks : Challenge for the Health Science*. Elsevier Science Publisher.
- Kierstan. 1980. *Extraction of Inulin from Chycory*. Synbioc, Faculty of Bioscience Engineering, Universitet Gent.
- Kusriningrum, R. S. 2010. *Perancangan Percobaan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Kusumaningrum, A. P. 2011. Kajian Total Bakteri Probiotik dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Tempe dengan Variasi Substrat. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Lopes, S. M. S., Francisco, M.G., Higashi, B., de Almeida, R. T. R., Krausová, G., Pilau, E. J., Goncalves, J.E., Goncalves, R. A. C., and de Oliveira, A. J. B. 2016. Chemical Characterization and Prebiotic Activity of Fructo-Oligosaccharides from *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Roots Andin Vitro Adventitious Root Cultures. *Carbohydrate Polymers*, 152: 718–725.
- Macfarlane, S. and Macfarlane, G. T. 2003. *Regulation of short-chain fatty acid production*. *Proceedings of the Nutrition Society*. Hal. 67-72. [www.elsevier.com](http://www.elsevier.com).
- Madya, B. H. W. 2017. Pengaruh Suhu Inkubasi dan Jenis Sari Buah terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah (Durian Lay, Nanas, Jeruk dan Jambu Biji). *Jurnal Kebidanan*, 3 (2): 115-120.
- Maryati, Y., Nuraida, L., dan Hariyadi, R. D. 2016. Kajian Isolat Bakteri Asam Laktat dalam Menurunkan Kolesterol secara *In Vitro* dengan Keberadaan Oligosakarida. *AGRITECH*, 36 (2): 196-205.
- Mawar, L. A., Aini, N., dan Wijonarko, G. 2018. Formulasi Minuman Sinbiotik dari Susu dan Ubi Jalar Menggunakan *Lactobacillus casei*. *Jurnal JITIPARI*, 5: 74-84.
- Mugiyanto, E. dan Slamet. 2018. Pengaruh Konsentrasi Stabiliser dalam Formulasi *Fruitghurt* Cavendish. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 4 (2): 67-72.
- Mulyani, T., Sudaryati, dan Susanto, A. 2011. Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Rekapangan*, 5 (1): 46-54.

- Mursito, B. dan Prihmantoro, R. 2011. *Tanaman Hias Berkhasiat Obat*. Depok: Niaga Swadaya.
- Nakazawa, Y. and Hosono, A. 1992. *Function of Fermented Milk Chalange for the Health Science*. New York: Elsevier Applied Science.
- Ngatirah dan Ulfah, M. 2009. Suplementasi Prebiotik dari Tanaman Lokal pada Media Pertumbuhan *Lactobacillus* Dad 13. *Agroteknose*, 4 (1): 29-33.
- Nisa, F. C., Kusnadi, J., dan Chrisnasari, R. 2008. Viabilitas dan Deteksi Subletal Bakteri Probiotik pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku (Kajian Jenis Isolat dan Konsentrasi Sukrosa sebagai Krioprotektan). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9 (1): 40-51.
- Noman, A. S. M., Hoque, M. A., Haque, M. M., Pervin, F., and Karim, M. R. 2007. Nutritional and Anti-nutritional Components in *Pachyrhizus erosus* L. Tuber. *Food Chem*, 102:1112–1118.
- Nurrochmad, A., Leviana, F., Wulancarsari, C. G., and Lukitaningsih, E. 2010. Phytoestrogens of *Pachyrhizus erosus* Prevent Bone Loss In An Ovariectomized Rat Model of Osteoporosis. *Int J Phytomed*, 2:363–372.
- Nusivera, S. dan Karuniawan, A. 2009. Respons Tanaman Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L. Urban) terhadap Pemangkasan Reproduksi untuk Karakter Hasil dan Kualitas Ubi. *Jurnal Bionatura*, 11 (1): 1-11.
- Potter, Norman. 1986. Food Science. 4th edition. The AVI Publishing Company. Westport, Conn. p. 463.
- Praja, P. R. 2010. Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca formatypica*) yang Dimodifikasi Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Pranayanti, I. A. 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.
- Primurdia, E. G. dan Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 98-109.
- Purwijantiningsih, E. 2007. Pengaruh Jenis Prebiotik terhadap Kualitas Yogurt Probiotik. *Biota*, 12 (3): 177-185.
- Putri, A., Hanum, T., Rizal, S., dan Setyani, S. 2014. Pengaruh Penambahan Glukosa dan Sari Buah Jeruk (*Citrus sinensis*) terhadap Karakteristik Minuman Sinbiotik Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19 (1): 104-116.

- Putri, W. D. R., Haryadi, Marseno, D. W., Cahyanto, M. N. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13 (1): 52-60.
- Rahman, A., Fardiaz, W. P., Rahaju, Suliantari, dan Nurwitri, C. C. 1992. *Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Retno. 2015. Bengkoang untuk Ibu Hamil. <http://www.ibu-hamil.web.id/2015/08/bengkoang-untuk-ibu-hamil.html>. Dikutip tanggal 6 Februari 2019.
- 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*, 2 (2): 70-81.
- Reuter, G. 1971. Designation of Type Strains for Bifidobacterium Species. *Int J Syst Evol Microbiol*, 21: 273-275.
- Rifani, A. 2017. *Manfaat Cemilan Sehat Biji Bunga Matahari*. <http://www.herworld.co.id/article/2017/8/8227-Manfaat-Cemilan-Sehat-Biji-Bunga-Matahari>. Dikutip tanggal 6 Februari 2019.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., dan Tambunan, A. R. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*, 18 (1): 63-71.
- Rizal, S., Nurainy, F., dan Fitriani, M. 2013. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dan Glukosa terhadap Total Bakteri Asam Laktat dan Karakteristik Organoleptik Minuman Sinbiotik Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr.*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18 (2): 144-156.
- Roberfroid, M. B. 2001. Prebiotics and Probiotics: Are They Funcional Food?. *J Clin Nutr*, 71 (6): 1682S-7S.
- Roberfroid, M. B. 2005. Introducing Inulin-type Fructans. *British Journal of Nutrition*, 93 (1): S13-S25.
- Rukmana, R. 2001. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salminen, S. dan Wright, A. V. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Saputra, P. I. 2007. Sifat Kimia dan Viskositas Minuman Jelly Berbahan Baku Yogurt Probiotik Selama Penyimpanan pada Suhu 4-7°C. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, IPB, Bogor.
- Scholz-Ahrens, K. E., Schaafsma, G., Heuvel, E. G. H. M., and Schrezenmeir, J. 2001. Effect of Prebiotics on Mineral Metabolism. *American Journal of Clinial Nutrition*, 73 (2): 459-464.

- Senditya, M., Hadi, M. S., Estiasih, T., dan Saparianti, E. 2014. Efek Prebiotik dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL) secara *In Vivo*: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 141-151.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Saskiawan, I., dan Safitri, R. M. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin pada Proses Fermentasi Oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophiles*. *Biopropal Industri*, 8 (1): 1-17.
- Setiawan, A., Pato, U., dan Ali, A. 2018. Variasi Penambahan Tepung Umbi Dahlia dalam Minuman Sinbiotik Sari Jagung Manis Menggunakan Isolat *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68. *JOM UR*, 5 (2).
- Simanjutak, D. L., Sari, G. S., dan Terip., K. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Inkubasi terhadap Mutu Minuman Probiotik Sari Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* (1): 58–66.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, 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): 66-75.
- Srilatha, K. and Krishnakumari, K. 2003. Proximate Composition and Protein Quality Evaluation of Recipes Containing Sunflower Cake. *Plant Foods for Human Nutrition*, 58: 1-11.
- Subagio, A. and Morita, N. No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein. 2001. *Food Research International*, 34: 315-320.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudiarta, I. W. 2011. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Indigenous dari Kecap Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) Selama Fermentasi. *Tesis*. Universitas Udayana.
- Suharyono, A. S. dan Kurniadi, M. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1 (1): 51-58.
- Suharyono, A. S., Nurainy, F., Rizal, S., dan Kurniadi, M. 2011. Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Minuman Sinbiotik dari Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4 (1): 41-49.
- Suharyono, Rizal, S., Nuraini, F., dan Kurniadi, M. 2012. Pertumbuhan *L.casei* pada Berbagai Lama Fermentasi Minuman Sinbiotik dari Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5 (2): 117-128.
- Sunaryanto, R., Martius, E., dan Marwoto, B. 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai Agensia Probiotik. *J. Biotek & Biosains Indonesia*, 1 (1): 9-15.



- Surajudin, R., Fauzi, K., dan Purnomo, D. 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Tri Cipta Karya (TRICK).
- Surono, I. S. and Hosono, A. 1995. Indigenous Fermented Foods in Indonesia. *Japanese J. Dairy Food Sci.*, 44: A91–A98.
- Susanti, I., Hartanto, E. S., Mulyani, N., dan Chandra, F. 2013. Studi Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Sumber Prebiotik. *Warta IHP*, 30 (1): 59-70.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syaputra, A., Pato, U., dan Rossi, E. 2015. Variasi Penambahan Sukrosa terhadap Mutu *Cocoghurt* Menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 yang Diisolasi dari Tempoyak. *Jom Faperta*, 2 (1).
- Tabbers, M. M., I de Milliano, 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*, 10 (19).
- Takeshi, M. 2003. *Health Properties of Milk Fermented with Lactobacillus casei strain Shirota (LcS)*. dalam: Farnworth, E. R. (Ed). *Handbook of Fermented Functional Foods*. Boca Raton: CRC Press LLC.
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Med. Petern*, 27: 88-100.
- Triana, E., dan Nurhidayat, N. 2007. Seleksi dan Identifikasi *Lactobacillus* Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s RNA. *Biota*, 12: 55-60.
- Umam, F. Z., Utami, R., dan Widowati, E. 2012. Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) dengan Menggunakan Starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1 (1): 2-11.
- USDA. 2017. *Full Report (All Nutrients) 45275446, Raw Sunflower Seeds, UPC: 064777815755*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>. Dikutip tanggal 20 Agustus 2019.
- USDA. 2019. Nutrients: Vitamin E (Alpha-tocopherol) (mg). <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>. Dikutip tanggal 10 Agustus 2019.
- Utami, C. R. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus casei* dari Sari Buah Salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9 (1): 1-9.
- Varnam, A.H. dan Sutherland, P. 1994. *Milk and Milk Products: Technology Chemistry and Microbiology*. Chapman and Hall, London.

- Velasco, L., Fernandez, J. M., B., Garcia-Ruiz, R., and Dominguez, J. 2002. Genetic and Environmental Variation for Tocopherol Content and Composition In Sunflower Commercial Hybrids. *Journal of Agricultural Science*, 139: 424-429.
- Velioglu, Y. S., Mazza, G., and Oomah, B. D. Antioxidant Activity and Total Phenolics in Selected Fruits, Vegetables, and Grain Products. *J. Agric. Food Chem*, 46 : 4113-4117.
- Wang, X. and Gibson, G.R. 1993. Effects of the in vitro fermentation of oligofructose and inulin by bacteria growing in the human large intestine. *J. Appl. Bacteriol.*, 75: 373-380.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., dan Prasetyo, E. A. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Momentum*, 11 (1): 7-12.
- Wee, Y. J., Kim, J. N., and Ryu, H. W. 2006. Biotechnology Production of Lactic Acid and Its Recent Application. *Food Technology and Biotechnology*, 44 (2): 163-172.
- Widagdha, S. dan Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1): 248-258.
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran Probiotik untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4 (1): 14-20.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Widowati, S.T.C. Sunarti dan A. Zaharani. 2005. Ekstraksi, Karakterisasi dan Kajian Potensi Inulin Dari Umbi Dahlia (*Dahlia pinnata* L.). *Makalah Seminar Rutin Puslitbang Tanaman Pangan*, Bogor.
- William, S. 2019. Mengobati Disentri dan Rematik dengan Bunga Matahari. <https://www.pusakapusaka.com/mengobati-disentri-dan-rematik-dengan-bunga-matahari.html>. Dikutip tanggal 6 Februari 2019.
- Wimala, M, Retaningtyas, Y., dan Wulandari, L. 2015. Penetapan Kadar Inulin dalam Ekstrak Air Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) dari Gresik Jawa Timur dengan Metode KLT Densitometri. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3 (1): 61-65.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., Pranoto, Y. 2013. Effect of Inulin Isolated from Lesser Yam (*Dioscorea Esculenta*) on the Growth of Probiotics Bacter. *International Research Journal of Microbiology*. 4 (2): 53-63.
- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., Pranoto, Y. 2013. Pengaruh *Foaming* pada Pengeringan Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Prebiotik. *AGRITECH*, 33 (4): 424-432.
- Winarti, S., Sarofa, U., dan Rodiyah, K. F. 2018. Karakteristik Jelly Drink Sinbiotik dari Susu Kedelai dan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *AGROINTEK*, 12 (1): 61-72.

- Wu, J., Du, B., Li, J., and Zhang, H. 2014. Influence of Homogenisation and The Degradation of Stabilizer on The Stability of Acidified Milk Drinks Stabilized by Carboxymethyl Cellulose. *LWT – Food Sci. Technol.* 56: 370-376.
- Wustenberg, T. 2015. *Cellulose and Cellulose Derivates in The Food Industry*. Jerman: Wiley-VCH.
- Yu, R. J. and Scott, V. E. J. 2002. Hydroxycarboxylic Acids, N-acetylamino Sugars, and Nacetylamino Acids. *Skinmed.*,1 (2): 117-22.
- Yuliana, N. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 13 (2): 108-116.
- Yusmarini, Y., Pato, S., Johan, V. S., Ali, A., dan Kusumaningrum, K. 2017. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik dari Industri Pengolahan Pati Sagu. *AGRITECH*, 37 (1): 95-100.
- Zakiy, J. M., Dwiloka, B., dan Rizqiati, H. 2017. Kualitas Minuman Sinbiotik Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Menggunakan Inokulum *Lactobacillus fermentum* dengan Waktu Inkubasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1 (1): 21-24.
- Žilić, S., Dragišić, M. J., Maksimović, V., Maksimović, M., Basić, Z., Crevar, M., and Stanković, G. 2010. The Content of Antioxidants in Sunflower Seed and Kernel. *HELIA*, 33 (52): 75-84.