

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, S. 2015. Penambahan *Bifidobacterium bifidum* pada Pembuatan Yoghurt Tomat untuk Meningkatkan Kadar Asam Laktat. Skripsi. Jurusan Biologi. Universitas Negeri Gorontalo.
- Ainovi, I.D. 2010. Pembuatan Minuman Sinbiotik dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* varietas *Ayamurasaki*) Menggunakan *Lactobacillus casei*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN "Veteran" Jawa Timur : Surabaya.
- Al Faridhi, K.K., Arina, T. L. dan Endang, K. 2013. Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis Willd.*) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik. Jurnal Biologi. Universitas Diponegoro. Vol. 15(2): 64-72.
- Akmar Atsmanul. 2006. Aktivitas Protease dan Kandungan Asam Laktat pada Yoghurt yang Dimodifikasi *Bifidobacterium spp.* dan diinokulasi *Pseudomonas fluorescens* Skripsi. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB.
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Tugas Akhir. Medan : USU.
- Andriyani, T.A., 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 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Vol.VI. No.1:51-58.
- Antara, N. S. 2012. Pemilihan dan Penanganan Starter Yoghurt di Tingkat Industri. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Ashraf, R., & Shah, N. P. (2011). International Journal of Food Microbiology Selective and Differential Enumerations of *Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium spp.* in yoghurt. A review. International Journal of Food Microbiology. Vol.149(3): 194 – 208.
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik. Jurnal Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Vol. 12(1): 142.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Yoghurt (SNI 01-2981:2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Chotimah, S. C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Yoghurt: Review. *Jurnal Ilmu Peternakan*. Vol.4(2): 47-52.
- Diza, Y. H., T. Wahyuningsih dan W. Hermiati. 2016. Penentuan Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Cemar Mikroba Patogen pada Yoghurt Bengkuang Selama Penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 6(1): 1-11.
- FAO/WHO. 2002. *Guidelines For The Evaluation of Probiotics in Food. Report of Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for The Evaluation of Probiotics in Food*. Ontario : Canada.
- Fardiaz, M. 2011. *Purification and Characterization of α -galactosidase from Lactobacillus acidophilus*. *African Journal of Biotechnology*. Vol. 10(10): 1873-1879.
- Farida, H. 2008. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Starter dan Sukrosa Terhadap Kualitas *Bulgaricus Milk*. Skripsi S1 Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Faridhi, K.K.A., Lunggani, A.T., dan Kusdiyantini, E. 2013. Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd.) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Bioma*. Vol.15.No.2:64-72.
- Fauzi, M., Choiron, M., Astutik, Y. D. P. 2017. Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta Artifisial Terfermentasi Oleh Ragi Luwak dan A-Amilase. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol. 14(3): 144-153.
- Franck, A., and De Leenher, L. 2005. *Polysaccharides And Polyamides In The Food Industry 1st Edition*. WILEY-VCH, Weinheim.
- Gibson, G. R, Roberfroid, M. 1995. *Dietary Modulation of the Human Colonic Microbiota: Introducing The Concept of Prebiotics*. *JNut*. 125: 1401-1412.
- Harijono, Estiasih, T. dan Sunarharum, W. B. 2010. Pengembangan Pangan Mengandung PLA Gadung dan Gembili Bagi Penderita Diabetes. Laporan Penelitian Hibah Kompetensi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Harjiyanti, Y. B. Pramono, S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2(2).

- Imelda, F., & Purwandani, L. 2017. Karakteristik Sensori Yoghurt Sinbiotik Ubi Jalar. In Seminar Nasional Penerapan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi.
- Indriyanti, W., Desvianto, R., & Musfiroh, I. (2015). Inulin dari Akar Jombang (*Taraxacum officinale* Webb.) sebagai Prebiotik dalam Yoghurt Sinbiotik. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 2(3), 83.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. N., dan Abduh, S. B. M. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 3(2): 7-11
- Ketaren, S. M. 2012. Pengaruh Perbandingan Biji Nangka Dan Air Dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (Cmc) Terhadap Mutu Yoghurt Sari Biji Nangka. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Khasanah, Y., Nurhayati, R., Btari, S., & Ratnaningrum, E. 2019. *Isolation Oligosaccharides from Gembili (Dioscorea esculenta Lour. Burkill) as prebiotics*. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (Vol. 633(1), p. 012006).
- Kim, Y., Faqih, M. N. and Wang, S. S. 2001. *Factors Affecting Gel Formation of Inulin. Carbohydrate Polymers*,46, 135–145.
- Kumalaningsih, S., Pulungan, M. H., Raisyah, R. 2016. Substitusi Sari Kacang Merah dengan Susu Sapi dalam Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* Vol. 5(2): 270.
- Kurniawati, Galuh E. 2015. Kualitas Soygurt dengan Penambahan Inokulan Yakult dan Yoghurt. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ma'aruf, Y. 2011. Penentuan Kadar RBB pada Dye-Inulin Secara HPLC Melalui Pembentukan Senyawa Dye-Inulin. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Padang. Sumatera Barat.
- Martin, D.A.B.C., Janer, C., Pelaez, T, and Requena. 2003. *Development of A Fermented Goats Milk Containing Probiotic Bacteria*. *International Dairy Journal*. Vol. 13(10): 827-833.
- Mufidah, E. A. 2019. Pengaruh Proporsi Susu Kedelai dan Filtrat Uwi Ungu (*Dioscorea alata*) dengan Penambahan Susu Skim Terhadap Kualitas Soyghurt Sinbiotik. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

- Mulyani, T., Sudaryati, Susanto, A. 2013. Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). Jurnal Teknologi Pangan. Vol 5(1)
- Mustika, S., Yasni, S., & Suliantari, S. (2019). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan. Vol. 2(3): 97-101.
- Nagpal, R., Behare, P. V., Singh, R. and Rao, K. H. 2013. *Exopolysaccharides Producing Lactobacillus fermentum Strain for Enhancing Rheological and Sensory Attributes of Low-Fat Dahi*. Journal of Food Science and Technology. Vol. 50(6): 1228-1232.
- Nisa F.C., J. Kusnadi dan Crisnasari. 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. Vol. 9(1): 40-51.
- Nugraheni, A. dan D. Satwika, 2003. Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi Dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Tanah. Buletin Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan PATPI. Bogor. TP 86: 1173- 1183.
- Park, K.J., Toneli, J.T.c.L., Elisabeth, f. dan Martinelli, P. 2006. *Optimization of Physical Concentration Process for Inulin*. School of food Engineering, State University of campinas (UNICAMP), Brazil.
- Pompei, A., Cordisco, L., Raimondi, S., Amaretti, A., Pagnoni, U.M., Matteuzzi, D. and Rossi, M., 2008. *In vitro comparison of the prebiotic effects of two inulin-type fructans*. *Anaerobe*.14(5), pp.280-286.
- Prabowo, A.Y., Estiasih, T. dan Purwatiningrum, I. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2(3): 129-135.
- 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. Vol. 3(2): 763-772.
- Prescott, L. M. 2002. *Prescott-Harley-Klein: Microbiology 5th Edition*. USA: The McGrawth-Hill Companies.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono dan S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, kekentalan, cita rasa dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3 (4): 174 –177.

- Rachman, S.D., Djajasoepena, S., Kamara, D.S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., dan Ishmayana, S., 2015, Kualitas Yoghurt yang Dibuat Dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). Jurnal Chimica et Natura Acta. Vol. 3(2): 76-79.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Reddy, K. B. P., Madhu, A. N., Prapulla, S. G. 2009. *Comparative survival and evaluation of functional probiotic properties of spray-dried lactic acid bacteria. Internarional Journal of Dairy Technology.* 62: 240-248.
- Rimbayan dan Nurbayani, R. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Gembili (*Dioscorea esculenta*). Jurnal Gizi dan Pangan. Vol. 8(2): 145-150.
- Roberfroid, M. B. 2007. *Prebiotics: The Concept Revisited.* The Journal of Nutrition. Vol. 137(3): 830S-837S.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L) dalam Bentuk Tepung dan Pati sebagai Prebiotik pada Yoghurt sebagai Produk Sinbiotik terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia coli*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Riadi, L. 2007. Teknologi Fermentasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sardesai, V. M. 2003. *Introduction to Clinical Nutrition.* NewYork. Marcel Dekker Inc. 339–354.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Saskiawan, I., Safitri, R. M. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin Pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Jurnal Biopropal Industri. Vol. 8(1): 1-17.
- Setyorini, D. A, M Arifin, Nurwantoro. 2010. Karakteristik Sosis Probiotik Daging Sapi menggunakan *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum* pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Shigwedha, N. and Jia, L. 2013. *Bifidobacterium in Human GI Tract: Screening, Isolation, Survival and Growth Kinetics in Simulated Gastrointestinal*

Conditions. In: Kongo, M., Ed., Lactic Acid Bacteria—R & D for Food, Health and Livestock Purposes. InTech, Croatia. 281-308.

Siagian. 1993. Teori dan Praktek Pengambilan Keputusan. Jakarta: CV. Haji Mas Agung. Salemba Empat.

Silvia. 2002. Pembuatan Yoghurt Kedelai (*Soygurt*) Dengan Menggunakan Kultur Campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Program Studi Biologi. Institut Pertanian Bogor.

Simadibrata, M. 2010. Probiotik-Peranannya dalam Dunia Medis. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Sintasari, R.A., J. Kusnadi & D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3) : 65-67.

Soeharsono, 2010. Probiotik Basis Ilmiah, Aplikasi, dan Aspek Praktis. Widya Padjadjaran. Bandung.

Sudarmo, S. M. 2003. Peranan Probiotik dan Prebiotik dalam Upaya Pencegahan dan Pengobatan Diare pada Anak. Kongres Nasional II BKGAI. BKGAI: Bandung.

Suharyono, A. S., Kurniadi, M. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 3(1).

Sukardi, M., P. Hindun, dan N. Hidayat. 2013. Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi. Jurnal Pertanian dan Industri Pangan. Vol. 3(2): 10-13.

Sunaryanto R. dan Marwoto, B. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia. Vol. 14(3): 228-233.

Surajudin, Fauzi R. K., dan Dwi, P. 2005. *Yoghurt*. Susu Fermentasi yang Menyehatkan. Jakarta: Agromedia Pustaka. Hal.3-12.

Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.

- Suryana, I.G. 2013. Pengaruh Penambahan Jenis Susu terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Kedelai[Artikel Ilmiah]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Surabaya: Bina Ilmu.
- Syainah, E. E. Novita dan R. Yanti. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. Jurnal Skala Kesehatan. Vol. 5(1).
- Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. 2007. *Tamime and Robinson's yoghurt: science and technology*. Elsevier.
- Tanaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. 2017. Pengaruh Jenis Gula Dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo Terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Dan Organoleptik Yogurt Non Fat. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol.13(2): 94-010.
- Usmiati, S., & Ram, R. 2005. *Microbes of fermented kefir-like using combination of kefir grains and Bifidobacterium longum*. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. Vol. 10(1): 27-34.
- Utami, R., Widowati, E., dan Dewati, A. D. A. R. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakteristik Mutu dan Karakter Sensoris. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 2(3).
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Widyaningsih, E. N. 2011. Peran Probiotik untuk Kesehatan. Jurnal Kesehatan. 4(1): 14-20.
- Winarno FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., Fernandez, Ivone, E., Johnson, Michael, S. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. : M-BRIO Press.
- Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. 2011. Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*). Jurnal Agritech. Vol. 31(4): 378-383.
- Winarti, S., Mardiana, N. R., Hackiki, R., Setiyoningrum, P., Novitri, D. 2010. Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Berbahan Dasar Susu Kacang Komak (*Lablab*

purpureus (L.) sweet) dan Ekstrak Ubi Jalar Putih dengan Menggunakan Kultur Campuran *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, dan *Bifidobacterium bifidum*. Laporan Akhir PKMP. Institut Pertanian Bogor.

Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., & Pranoto, Y. 2013. *Effect of inulin isolated from lesser yam (Dioscorea esculenta) on the growth of probiotics bacteria and SCFA formation during fermentation*. Int Res J Microbiol. Vol. 4(2): 53-63.

Yuliasanjaya, B. 2010. Pembuatan Yoghurt Susu Kecambah Kacang Hijau. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Yulistiani, R., Jariyah, J., dan Wulandari T. N. 2013. Aplikasi Starter Yoghurt yang Resisten Terhadap Residu Antimikroba Penicillin. Jurnal Rekapangan. Vol. 7(1): 51-66.

Yuniar, Dina. 2010. Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (*Dioscorea spp.*) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.

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. Vol. 1(1): 21-24.

Zubaidah, E., Saparianti, E., Hindrawan, J. 2012. Studi Aktivitas Antioksidan Pada Bekatul Dan Susu Skim Terfermentasi Probiotik. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 13(2): 111-118.