

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro., dan Mulyani. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agricultural Journal*, 1 (2), 65-76.
- Agustina, M., Fahrizal dan Indarti, E. 2019. Penambahan CMC, *Gum Xanthan*, Dan Pektin Sebagai *Stabilizer* Pada Sirup Air Kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4 (2), 266-273.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus* dan *Lactobacillus F1* terhadap Susu Skim. Skripsi. Institut Pembangunan Bogor. Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- 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.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis*. Mc Graw Hill Press. Canada
- Arbuckle, W.S. and Marshall, R.T. 2000. *Ice Cream* (5th Edition). Chapman And Hall. New York.
- Arbuckle, W.S. 2013. *Ice Cream* (4th Edition). The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik. *SAINSTEK*, XII (1), 1-8.
- Baay, M.G., Ramirez, M.A.J.R. And Gorne, A.S.C. 2018. Product Optimization Of Yogurt Ice Cream Flavored With Fermented Cacao Butter (*Theobroma cacao* L.). *Journal of Science, Engineering and Technology*, 6, 137-148.
- Budhiarto, S. 2003. Pengaruh Lama Pengukusan Dan Sistem Pengeringan (Kabinet Dan Vakum) Terhadap Kualitas Tepung Ubi Ungu Jepang. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Boger, M.C.L., Bueren, A.L.V., and Dijkhuizen, L. 2018. Cross-Feeding Amongst Probiotic Bacterial Strains On Prebiotic Inulin Involving 2 The Extracellular Exo-Inulinase Of *Lactobacillus paracasei strain W20* 3. *Appl. Environ. Microbiol.*, 28 (21), 1-16.
- Chandan, R.C. 2006. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Blackwell Publishing. Australia.

- Chotimah, S.C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* Dalam Proses Pembuatan Yoghurt : Suatu Review. Jurnal Ilmu Peternakan, 4 (2), 47-52.
- Clarke, C. 2012. The Science Of Ice Cream. 2nd Edition. The Royal Society Of Chemistry. Cambridge, UK.
- Cummings, J. H., Macfarlane, G. T., and Englyst, H. N. 2001. Prebiotic Digestion and Fermentation. American Journal of Clinical Nutrition, 73 (2): 415–420.
- Ezeocha, V. C., and Ojmelukwe, P. C. 2012. The Impact Of Cooking On The Proximate Composition And Anti-Nutritional Factors Of Water Yam (*Dioscorea alata*). Journal of Stored Products and Postharvest Research, 3 (13), 172 – 176.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Feliatra, I. E., dan Suryadi, E.. 2004. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik dari Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscogatus*) dalam Upaya Efisiensi Pakan Ikan. Jurnal Natur Indonesia, 6(2), 75-80.
- Filiyanti, I., Affandi, D.R., dan Amanto, B.S. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. Jurnal Teknosains Pangan, 2 (2), 57-65.
- Franck, A., and De Leenher, L. 2005. Polysaccharides And Polyamides In The Food Industry 1st Edition. WILEY-VCH, Weinheim.
- Gibson, G.R., and Roberfroid, M.B. 2008. Handbook Of Prebiotics. CRC Press. USA.
- Goff, H.D., and Hartel, R.W. 2013. Ice Cream 7th Edition. Springer. New York.
- Giusti, M.M., and Wrosted, R.E. (2001). Characterization and measurement of anthocyanin by UV-visible spectroscopy. *Dalam*: Wrosted, R.E., Acree, T.E., Dekker, E.A., Penner, M.H., Reid, D.S., Schwartz, S.J., Shoemaker, C.F., Smith D., and Sporns P., (eds). Handbook of Food Analytical Chemistry: Pigments, Colorants, Flavors, Texture, and Bioactive Food Components. Hoboken, New Jersey; John Wiley Sons.
- Gustaw, W., Kordowska-Wiater, M., and Koziol, J. 2011. The Influence of Selected Prebiotics on The Growth of Lactid Acid Bacteria for Bio-Yoghurt Production. Acta Science. Polymer Technology, (10) (4), 455-466.
- Gustiani, S., Helmy, Q., Kasipah, C., and Novarini, E. 2017. Produksi Dan Karakterisasi Gum Xanthan Dari Ampas Tahu Sebagai Pengental Pada Proses Tekstil, Arena Tekstil, 32 (2), 51-58 .
- Hapsari, R.T. 2014. Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional Dan Bahan Diversifikasi Pangan. Buletin Palawijaya, 1 (27), 26-38.

- Harijayanti, 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.
- Hofvendahl, K., and Hagerdal, B.H. 2000. Factors Affecting The Fermentative Lactic Acid Production From Renewable Resources. *Enzyme Microb Technol.* 26(2-4),87-107.
- Hui, Y.H. 1992. *Dairy Science And Technology Handbook 2nd Product Manufacturing*. VHC Publisher. California.
- Indriyanti, W., Desvianto, R., Sulistyaningsih, dan Musfiroh, I. 2015. Inulin Dari Akar Jombang (*Taraxacum officinale Webb.*) Sebagai Prebiotik Dalam Yoghurt Sinbiotik. *IJPST*, 2 (3), 83-89.
- Ismunandar. 2004. Dibalik Lembutnya Es Krim. <http://kimianet.lipi.go.id/utama.cgi?cetakartikel&1102121768>. Diakses pada 10 Maret 2020.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baari, 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*, 3 (2), 7-11.
- Kailasapathy, Kaila. 2002. Microencapsulation Of Probiotic Bacteria: Technology And Potential Applications. *Curr. Issues Intest. Microbiol*, 3, 39-48.
- Katzbauer, B. 1998. Properties And Applications Of Xanthan Gum. *Polymer Degradation And Stability*, 59, 81-84.
- Kim, Y., Faqih, M.N., and Wang, S.S. 2001. Factors Affecting Gel Formations Of Inulin. *Carbohydrate Polymers*, 46, 135-145.
- Korengkeng, A.C., Yelnetty, A., Hadju, R., dan Tamasoleng, M. 2020. Kualitas Fisikokimia Dan Mikrobial Yoghurt Sinbiotik Yang Diberi Pati Termodifikasi Umbi Ungu (*Dioscorea alata*) Dengan Level Berbeda. *Zootec*, 40 (1), 124-133.
- Kusriningrum, R.S. 2010. *Perancangan Percobaan*. Airlangga University Press. Surabaya.
- Lian, W.C., Hsiao, H.C., and Chou, C.C. 2002. Survival Of Bifidobacteria After Spray Drying. *International Journal Of Food Microbiology* 74, 79–86.
- Lee, Y.K., and Salminen, S. 2009. *Handbook Of Probiotics And Prebiotics 2nd*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Mahdian, E., Tehrani, M. M., and Nobahari, M. 2012. Optimizing Yoghurt-Ice cream mix Blend In Soy Based Frozen Yoghurt. *J. Agr. Sci. Tech*, 14, 1275-1284.
- Mangkusubroto, K. dan Listiarini, T. 2009. *Analisa Keputusan. Pendekatan Sistem*

Dalam Manajemen Usaha Dan Proyek. ITB, Bandung.

- Marshall, R.T., Goff, H.D., and Hartel, R.W. 2003. Ice Cream 6th Edition. Plenum Publishing. New York.
- 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.
- Moss, B.W. 2002. The Chemistry of Food Colour in Food : Improving Quality. CRC Press, Washington.
- Muawanah, A. 2007. Pengaruh Inkubasi Dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam Dan pH Yoghurt Susu Kedelai. Jurnal Valensi 1 (1),1-6.
- Mudannayake, D.C., Wimalasiri, K.M.S., Silva, K.F.S.T. and Ajlouni, S. 2015. Selected Sri Lankan Food Plants And Other Herbs As Potential Sources Of Inulin-Type Fructans. J. Natn. Sci. Foundation Sri Lanka, 43 (1), 35-43.
- Mudoi, P., Bharali, P., and Konwar, B. K. 2013. Study On the Effect Of pH, Temperature And Aeration On the Cellular Growth And Xanthan Production By *Xanthomonas campestris* Using Waste Residual Molasses. Journal of Bioprocessing & Biotechniques, 3 (2), 1-6.
- Mulyani, T., Sudaryati, dan Susanto, A. 2013. Kajian Peran Susu Skim Dan Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). Jurnal Teknologi Pangan, 5 (1), 76-100.
- Mulyani, D.M., Dewi, E.N., dan Kurniasih, R.A. 2017. Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. J. Peng. & Biotek, 6 (3), 36-42.
- Murad, H.A., and Mohamed, S.H.S. 2008. Utilization Of Xanthan Gum In The Manufacture Of Peanut Yoghurt Like – Product. J. Agric. Sci. Mansoura Univ., 33 (21): 8639 – 8638.
- Mustika, S., Yasni, S., dan Suliantari. 2019. Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar Dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan, 2 (3), 97-101.
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini, Mursalin, Melisa, Sunarti, T.C., dan Warsiki, E. 2008. Pembuatan Soyoghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional Dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus thermophiles*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus acidophilus*. J. Tek. Ind. Pert., 18 (1), 28-33.
- Nugroho, E.S., Tamaroh, S., dan Setyowati, A. 2006. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Dan Dekstrin Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Madu Instan. Jurnal Logika, 3 (2), 78-86.
- Nuraida, L. 2013. Freeze Dried Probiotics. Food Review Indonesia, VII, 6, 26-30.

- Ochoa, F.G., Santos, V.E., Casas, J.A., and Goamez, E. 2000. Research Review Paper Xanthan Gum: Production, Recovery, And Properties. *Biotechnology Advances* 18, 549-579.
- Octavia, Z.R., Djamiatun, K., dan Suci, N. 2017. Pengaruh Pemberian Yoghurt Sinbiotik Tepung Pisang Tanduk Terhadap Profil Lipid Tikus Sindrom Metabolik. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 13 (4), 159-169.
- Padaga, M., dan Sawitri, M.E. 2015. Es Krim Yang Sehat. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Pan, X., Chen, F., Wua, T., Tang, H. And Zhao, Z. 2009. The Acid, Bile Tolerance And Antimicrobial Property Of *Lactobacillus acidophilus* NIT. *Food Control*, 20, 598–602.
- Pangga, N. R., Rossi, E., dan Rahmayuni. 2014. Penggunaan Whippy Cream Dalam Pembuatan Es Krim. *JOMFAPERTA*, 1 (1).
- Pourahmad, R. dan Golestani, M. 2016. Comparison Of Three Treatments (Two Fermented Treatments and One Nonfermented Treatment) In Production Of Synbiotic Ice Cream. *Journal Of Food Processing and Preservation* 41 (2), 1-6.
- Prasetya, M.W.A., Estiasih, T., dan Nugrahini, N.I.. 2016. Potensi Tepung Ubi Kelapa Ungu dan Kuning (*Dioscorea alata* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (2), 468-473.
- Purwadi. 2019. Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Keju. UB Press. Malang.
- Purwijantiningsih, E. 2007. Pengaruh Jenis Prebiotik Terhadap Kualitas Yoghurt Probiotik. *Biota*, 12 (3), 177-185.
- Puspitasari, D. 2015. Pengaruh Lama Simpan Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Pati Ubi Cilembu Terhadap Viskositas, Eksopolisakarida, Dan Total Padatan. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Puspitasari, A., Nurcholis., and Sulami, S.E.A. 2017. Total Antioxidant Activity And Anthocyanin Content Of Purple Uwi Banggai (*Dioscorea alata*). *Proceeding Of The 7th Annual Basic Science International Conference*. Malang.
- Ramadhan, K., Atmaka, W., dan Widowati, E. 2015. Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, (VIII) (2), 115-122.
- Rantika, N., dan Rusdiana, T., 2008. Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber: Review *Jurnal Farmaka*, 16 (2), 152-165.
- Richana, N. ,dan Sunarti, T.C. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa Dan Gembili. *J. Pascapanen*, 1 (1), 29-37.

- Rini, A.S. 2009. Pasar Indonesia Menjanjikan Produsen Es Krim Bermunculan. <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190411/9/910680/pasar-indonesia-menjanjikan-produsen-es-krim-bermunculan>. Diakses pada tanggal 5 Maret 2020.
- Roberfroid, M.B. 2007. Prebiotics: The Concept Revisited. *Journal Of Nutrition*, 137, 830S-837S.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quinn, M.E. 2009. *Handbook Of Pharmaceutical Excipients 6th Edition*. Pharmaceutical Press. London.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75, 35-40.
- Sawitri, M.E. dan Sari, E.P. 2020. Prospek Frozen Yoghurt Sinbiotik Fortifikasi Dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Fruktosa, Mendukung Gaya Hidup Sehat PascaPandemi Covid-19. Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan VII. Purwokerto.
- 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 thermophilus*. *Biopropal Industri*, 8 (1): 1-17.
- Setyaningsih, D. 2010. *Analisa Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- SNI. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim . Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2009. SNI 2981-2009. Yogurt. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soesanto, T dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Soukolis, C., and Tzia, C. 2008. Impact Of The Acidification Process, Hydrocolloids And Protein Fortifiers On The Physical And Sensory Properties Of Frozen Yogurt. *International Journal of Dairy Technology*, 61 (2), 17-177.
- Steinbuchel, A, and S.K. Rhee. 2005. *Polysaccharides And Polyamides In The Food Industry*. Volume 1. Wiley VCH Verlag Corp. Seoul.
- Sutrisna, R., Ekowati, C.N. dan Sinaga, E. 2015. Pengaruh pH Terhadap Produksi Antibakteri Oleh Bakteri Asam Laktat Dari Usus Itik. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 15 (3), 234-238.

- Sutrisno, O.D., Agustina, L., dan Al-Hakim, H.M. 2019. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Penstabil Pada Pembuatan Minuman Probiotik Kacang Nagara (*Vigna unguiculata ssp. Cylindrica*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 5 (2), 496-506.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi 4. Liberty. Yogyakarta.
- Tamime, A.Y. 2006. Fermented Milk. Blackwell Publishing. Australia.
- Tamime, A.Y., and Robinson, R.K. 2007. Yoghurt : Science And Technology. Third Edition. CRC Press. North America.
- Topping, D.L. and Clifton, P.M. 2001. Short-Chain Fatty Acids And Human Colonic Function: Roles Of Resistant Starch And Nonstarch Polysaccharides. Physiological Reviews, 81 (3), 1032-1064.
- Venkateshaiah, B.V., Atmarara, K., and Gireesh, T. 1997. Development Of A Frozen Yoghurt Dessert Of Sensory Acceptability. Tropical Agricultural Research, 9, 62-68.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Teknik Pertanian, 11 (1), 12-16.
- Wang, X. & 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.
- Widiyaningsih, E.N. 2011. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. Jurnal Kesehatan, 4 (1), 14-20.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Widodo. 2019. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal : Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik Dan Starter Fermentasi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Widowati, S., Sunarti, T.C., dan Zaharani, A. 2005. Ekstraksi, Karakterisasi, dan Kajian Potensi Prebiotik Inulin dari umbi Dahlia (*Dahlia pinnata L.*). Prosiding Seminar Rutin Puslitbang Tanaman Pangan Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Ivone, E.F. 2007. Susu Dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. PT. Graha Ilmu. Surabaya.

Winarti, S., dan Saputro, E.A. 2013. Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea spp*). Jurnal Teknik Kimia 8 (1), 17-21.

Zahro, C., dan Fithri C.N. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (4), 1481-1491.