

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah F. 2010. Modifikasi tepung pisang tanduk (*musa paradisiaca formatypica*) melalui proses fermentasi spontan dan pemanasan otoklaf untuk meningkatkan kadar pati resisten. [Tesis] Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Afwan, M. F., T. Gozali Dan D.Z. Arief. 2010. Karakteristik yoghurt tersubstitusi sari buah naga dengan jenis dan konsentrasi starter yang berbeda-beda. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir. UNPAS.*
- Agustina, Y. Rudi, K., Aman, S.P. 2015. Pengaruh variasi waktu fermentasi terhadap kadar laktosa, lemak, dan keasaman pada susu sapi yang difermentasi menjadi yoghurt. *Jurnal Kimia Mulawarman Volume 12 Nomor 2 : 98-99*
- Akin, M.B., Akin, M.S. & Kirmaci, Z. 2007. *Effects of inulin and sugar levels of the viability of yoghurt and probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics in probiotic ice cream.* Food Chemistry.
- Al-Baari, A. Anang, M. Yoyok, B. Risa, F. Rahim, Hanif, N. Rikyan, H. Mutia, C. 2016. Teknik Pembuatan *Fruity Bubuk Yoghurt.* Penerbit *Indonesian Food Technologist.* Jakarta
- Alma'arif, A, A. Wijaya, & D. Murwoto. 2012. Penghilangan racun asam sianida (hcn) dalam umbi gadung dengan menggunakan bahan penyerap abu. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri, Volume 1, Nomor 1, Halaman 14 – 20.*
- Al-Sheraji, S.H., Ismaila, A., Manap, M.Y., Mustafa, S., Yusof, R.M. & Hassan F.A. (2013). Prebiotics as functional foods: A Review. *Journal Of Functional Foods, 5, 1542 –1553.*
- Andriyani, A. Rohula, U. Esti, W. 2015. *Study of white yam flour (dioscorea rotundata) using in producing of synbiotic beverages toward physicochemical characteristics sensory, and total probiotic bacteria.* Universitas Sebelas Maret.
- Ang, E.S.M., Yang, X., Chen, H., Liu, Q., Zheng, M. And Xu, J. 2011. Naringin abrogates osteoclastogenesis and bone resorption via the inhibition of RANKL Induced Nf-kappa B And ERK Activation. *FEBS Lett 585: 2755-2762*
- Athar, I.H., Shah, M.A., And Khan, U.N. 2000. Effect of various stabilizers on Whey separation (syneresis) and quality of yoghurt. *Pakistan Journal Of Biological Sciences, 3, 1336-1338.*
- Baah FD, B Maziya-Dixon, R Asiedu, I Oduro, WO Ellis. 2009. Nutritional and Biochemical composition of d. Alata (*dioscorea spp.*) Tubers. *Journal Of Food, Agric. & Environment 7(2): 373– 378.*

- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi (Balitkabi). 2017. Ubi Kayu Bogor
- Badan Pusat Statistik . 2017. Mengenai Produksi Ubi Kayu Tiap Provinsi
- Baharuddin, Tahmid. 2006. Penggunaan maltodekstrin pada yoghurt bubuk ditinjau dari uji kadar air keasaman, ph, rendemen, reabsorpsi air, kemampuan keterbatasan, dan sifat kedispersian (Skripsi-Universitas Brawijaya).
- Bukabi-Deptan. 2009. Umbi-Umbian. Direktorat Budidaya Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian. Departemen Pertanian.
- Collins, M.D. And G.R.Gibson.1999. *Probiotics, prebiotics, and synbiotics: approaches for modulating the microbial ecology of the gut* Jurnal Nutrisi. 69(5):1052S-1057S.
- Cummings, J. H., Macfarlane, G. T. & Englyst, H. N. (2001). Prebiotic digestion and fermentation. *American Journal Of Clinical Nutrition*, 73, 415–420.
- Diennazola, R. 2008. Pengaruh sekat dalam kemasan terhadap simpan dan mutu pisang
- Diputra, K.W., Puspawati, N.N., Arihantara, N. M. I. H. 2016. Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (Zae Mays L. Saccharata). *Jurnal ITEPA*. Vol. 5 No. 2
- Duncan, S.H. & Flint, H.J. (2013). *Probiotics and prebiotics and health in ageing populations*. *Maturitas*, 75(1), 44–50. Raja Bulu. Skripsi. Departemen Agronomi Dan Hortikultura. Institut Pertanian Bogor
- DE Threapleton, DC Greenwood, CEL Evans, CL Cleghorn, C Nykjaer. 2013. *Dietary Fibre Intake And Risk Of Cardiovascular Disease: Systematic Review And Meta-Analysis*. *BMJ* 2013;347:F6879
- El-Abbassy, M.Z. & Sitohy, M. (1993). Metabolic Interaction Between *Streptococcus Thermophilus* And *Lactobacillus Bulgaricus* In Single And Mixed Starter Yoghurt. *Food / Nahrung*. 37(1), 53-58.
- Elli, M., Callegari, M.L., Ferrari, S., Bessi, Elena., Cattivelli, D., Soldi, S., Morelli, L., Feuillerat, N.G. & Antoine, J.-M. (2006). Survival of yoghurt bacteria in the human gut. *Applied And Environmental Microbiology*. 72(7), 5113–5117.
- Faostat. 2014. *Production Crops*. [Http://Faostat3. Fao.Org](http://Faostat3.Fao.Org).
- Faridhi, Khabib KA, Arina TL, Endang K. Penambahan filtrat tepung umbi dahlia (*dahlia variabilis willd.*) Sebagai prebiotik dalam pembuatan yoghurt sinbiotik. *BIOMA*. 2013; 15(2):64–72.
- Franck, A. 2002. Technological Functionality Of Inulin And Oligofructose. *British*

Journal Of Nutrition. Volume 87. CABI Publishing, UK.

- Ginting, N. Dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh temperatur dalam pembuatan Yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophilus*. Jurnal Agribisnis Peternakan. 1(2) : 73-77.
- Goñi L, García-Díaz L, Mañas E, Saura-Calixto F. 1996. *Analysis Of Resistant Starch :A Method For Food And Food Products*. Elsevier Science Ltd. 56 (4): 445-449.
- Goff, D. 2003. *Yoghurt, Dairy Science, And Technology*. Canada: University Of Guelph.
- Groff, J. L. And S. S. Gropper. 2000. *Advanced Nutrition And Human Metabolism*. Third Edition. Wadsworth. USA.
- Grimoud, J., Durand, H., Courtin, C., Monsan, P., Ouarné, F., Theodorou, V. & Roques, C. (2010). *In Vitro Screening Of Probiotic Lactic Acid Bacteria And Prebiotic Glucooligosaccharides To Select Effective Synbiotics* Anaerobe, 16, 493– 500.
- Hasan, V. Sussi, A. Susilawati. 2011. Indeks glikemik oyek dan tiwul dari umbi Garut (*marantha arundinaceae* L.), suweg (*amorphallus campanulatus* B.) dan singkong (*manihot utilissima*). Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian Volume 16. No.1; 43-44.
- Hidayat, H, 2006. Mikrobiologi Industri. Andi Offset. Yogyakarta
- Hofvendahl, K Dan B. H. Haegerdal. 2000. Factors Affecting The Fermentative Lactic Acid Production From Renewable Resources. *Enz. Microb. Technol.* 26: 87-107
- Hoover, R, Hughes, T, Chung, H, J, Liu, Q. 2010. Composition, molecular structure, properties and modification of pulse starches: A Review. *Food Research International* 2010. 43(2):399-413
- Hsu C.C., Y.C. Huang, M.C. Yin, S.J. Lin. 2006. *Effect of yam (dioscorea alata compared to dioscorea japonica) on gastrointestinal function and antioxidant activity in mice*. *J Of Food Sci.* 71(7): 513–516.
- Iqbal, 2009. Fermentasi Susu. PT. Raja Govindo Pustaka. Jakarta
- ITIS. 2009. *Dioscorea Alata L.* Taxonomy Serial No 43372. ITIS
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan tepung talas belitung (*xanthosoma sagittifolium*) dalam pembuatan cookies. Skripsi. THP IPB. Bogor.
- Ivan, 2005, Yacon Syrup : Principles And Processing, Centro International De La Pepa : Lima Peru. 2.

- 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, No. 2. :6-9
- Jatmiko, G. P Dan Teti. E. 2014. Mie dari ubi kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) :Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol. 2 No.2 : 127-134.
- Jayakody L, Hoover R. 2008. *Effect Of Annealing On The Molecular Structure And Physicochemical Properties Of Starches From Different Botanical Origins – A Review*. *Carbohydrate Polymers* 74: 691–703.
- Kamara DS, Rachman SD, Pasisca RW, Djajasoepena S, Suprijana O, Idar I, Ishmayana S. Pembuatan dan aktivitas antibakteri yogurt hasil fermentasi tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Al Kimia*. 2016;4(2) :22-32.
- Katharina. 2007. Inulin and oligofructose and mineral metabolism: the evidence From animal trials. Germany. *J. Nutr.* Vol 137: 2513S–2523S: Institute Of Physiology And Biochemistry Of Nutrition, Federal Research Centre.
- Khotimah, K. Dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antibakteri minuman probiotik sari kurma (*phoenix dactylifera* L.) Menggunakan *lactobacillus plantarum* dan *lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(3) : 110-120.
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Talas*. Modul. IPB. Bogor.
- Kusumaningrum, A.P. 2011. Kajian total bakteri probiotik dan aktivitas Antioksidan yoghurt tempe dengan variasi substrat. Universitas Sebelas Maret.
- Legowo, A. M., S. Mulyani Dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Lick, S., Drescher, K. Heller, K. (2001). *Survival Of Lactobacillus Delbrueckii Subsp. Bulgaricus And Streptococcus Thermophilus In The Terminal Ileum Of Fistulated Göttingen Minipigs*. *Applied And Environmental Microbiology*. 67(9), 4137–4143.
- Lidiasari, E. S. Merynda. S. Friska. 2006. Pengaruh perbedaan suhu pengeringan ubi kayu terhadap mutu fisik dan kimia yang dihasilkan. Vol. 8, No. 2. Universitas Sriwijaya.
- 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. & De Oliveira, A.J.B. (2016). Chemical Characterization And Prebiotic Activity Of Fructo-Oligosaccharides From *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Roots And In Vitro Adventitious Root Cultures. *Carbohydrate Polymers*, 152, 718–725.

- Lubag AJM, AC Laurena, EMT Mendoza. 2008. Antioxidants of purple and white greater yam (*dioscorea alata* L.) Varieties from the philippines. *Philippine J Of Sci.* 137 (1): 61–67.
- Loo, J. V. 2006. Inulin-Type Frutans As Prebiotis. Dalam Gibson, G.R. And R.A.Rastall (Edt). 2006. *Prebiotis: Development And Application.* John Wiley And Sons Ltd. England.
- Machado, M.T.C., Kaliana, S.E., Vieira, G.S., Menegalli, F.C., Martínez, J. & Hubinger, M.D. (2015). Prebiotic oligosaccharides from artichoke Industrial waste: evaluation of different extraction methods. *Industrial Crops And Products*, 76, 141–148.
- Marinih, 2005. Pembuatan keripik kimpul bumbu balado dengan tingkat pedas yang berbeda. Skripsi. Jurusan Teknologi Boga Dan Produksi. Universitas Semarang. Semarang.
- Muhamad, N. A., H. Yusuf, Y. Rini. 2014. Analisis sifat fisik dan kimia pada Pembuatan tepung umbi uwi ungu (*discorea alata*), uwi kuning (*discorea alata*) dan uwi putih (*discorea alata*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem* 2(3): 297-303.
- Kim F. Michaelsen, C.Hoppe, N. Roos, P. Kaestel, Maria.S, Lotte,L, Christian,M, Tsinuel Girma, And Henrik Friis. 2009. Choice Of Foods And Ingredients For Moderately Malnourished Children 6 Months To 5 Years Of Age. *Food And Nutrition Bulletin*, Vol. 30, No. 3 © 2009 (Supplement), The UnitedNations University.
- Krisnaningsih. Dimas,P. Maria,M. 2019. Pengaruh penambahan pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap total padatan terlarut dan kadar air yoghurt pada suhu pasteurisasi 90°C. *Jurnal Sains Peternakan* Volume 7 No. 2, Desember 2019, Pp:148-156 ISSN 2579-445 148
- Nasution, 2001. *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management).* Jakarta:Ghalia Indonesia.
- Ngatini, Ekawati Purwijantiningih, F. Sinung Pranata. 2018. Kualitas yoghurt sinbiotik dengan kombinasi tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan sari buah mangga (*mangifera indica* var. *Arumanis*). *Biota* Vol. 3 (1): 33–43, Februari 2018 ISSN 2527-323X
- Nihayah, N. 2014. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan sari kulit pisang terhadap kualitas minuman sinbiotik dari kulit Pisang kepok (*musa paradisiaca*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Ibrahim. Malang
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini, Mursalin, Melisa, Sunarti T.C., & Warsiki, E. (2008). Pembuatan soyghurt sinbiotik sebagai makanan fungsional dengan penambahan kultur campuran *streptococcus thermophilus*,

*Lactobacillus bulgaricus*, dan *Lactobacillus acidophilus*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 18(1), 2833.

Nurwantoro, Taufiqi.B,Antonious.H, 2018. Karakteristik yoghurt dengan penambahan tepung ubi jalar. Jurnal Teknologi Pangan 2 (2) 183-190

Richana, Nur. 2012. Ubi Jalar Dan Ubi Kayu: Bitani, Budidaya, Teknologi Proses,Teknologi Pasca Panen. Bandung: Nuansa.

Ridal, S. 2003. Karakterisasi sifat fisiko-kimia tepung dan pati talas (*Colocasia esculenta*) dan kimpul (*Xanthosoma sp.*)Dan uji penerimaan  $\alpha$ -amilase terhadap patinya. Skripsi. IPB. Bogor

Roberfroid M. 2007 Prebiotics: the concept revisited. Belgium. 93, suppl. 1,s13–s25 : British Journal Of Nutrition

Prahardini, Yuniarti, Amik Krismawati. 2010. Karakterisasi Varietas Unggul Pisang Mas Kirana Dan Agung Semeru Di Kabupaten Lumajang. Bult. Plasma Nutfah. Vol. 16, No. 2.Pierik RLM, 1987. In Vitro Culture Of Higher Plants.Martinus Nijhoff Pub. Dordrecht. 348 P.

Prana MS, Kuswara T. 2002. Budidaya Talas Diversifikasi Untuk Menunjang Ketahanan Pangan Nasional. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI, Cibinongbogor.

Praja, D.I. 2011. The Miracle Of Probiotics. Diva Press. Yogyakarta. 184 Hal.J.W. Purseglove.1972. Tropical Crops: Monocotyledons Vols. 1. Volume 9 Issue 3. London: Longman

Purwoko. T. 2007. Fisiologi Mikroba. Bumi Aksara. Jakarta

Purnamasari, M. V., E. Pakki Dan Mirawati. 2016. Formulasi lulur krim yang mengandung kombinasi yoghurt dan pati beras hitam (*Oryza Sativa L.*). J. As-Syifaa. 8 (2) : Hal. 83-91.

Purwijantiningasih, E. 2007. Pengaruh jenis prebiotik terhadap kualitas yoghurt Probiotik. Biota, 12 (3): 177-185

Raharja, S Dan Andyani, NF, 2002, 'produksi sirup fruktosa dari inulin dahlia pinnata cav, secara hidrolisis asam', Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Jurnal Teknologi Industri, No. 11, Hal. 3, Hal. 119-124.

Roberfroid M, Slayin J. 2000. Nondigestable Oligosaccharides. Crit Rev Food Sci. Departement Of Industrial Microbiology

Roberfroid. M. B. 2005. Introducing Inulintype Fructans. British Journal Of Nutrition (2005), 93, Suppl. 1, S13 S25.

- M. Rochmayani, Y. Pramono, And N. Nurwantoro, "Potensi tepung umbi gembili (*dioscorea esculenta* L.) Pada yoghurt sinbiotik terhadap nilai ph dan sifat organoleptik," *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 3, No. 2, Pp. 298–304,
- Oksilia, O., & Pratama, F. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Pempek Berbahan Dasar Pati Resisten Tipe III Tapioka. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil Litbangyasa Industri II* (Vol. 1, No. 1, pp. 163-175).
- Rukmana. 1998. *Budidaya Talas*. Swadaya. Jakarta
- Rukmana Rahmat H., 2001. *Yoghurt Dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius
- Sardesai, V.M. 2003, *Introduction Of Clinical Nutrition*. 2nd Ed. Marcel Dekker Inc. New York
- Setyawati, N. Muhtarudin. Liman. 2013. Pengaruh lama fermentasi *trametes* Sp. Terhadap kadar bahan kering, kadar abu, dan serat kasar daun nenas varietas smooth cayenne. Universitas Lampung.
- Setiarto, RHB. Harsi, DK. Betty, S, L. Tatik, K. 2018. Pengembangan teknologi Mikroenkapsulasi bakteri probiotik dan manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Veteriner*. Vol. 19. No. 4: 574-589
- Soeharsono. 2010. *Fisiologi Ternak (Fenomena Dan Nomena Dasar, Fungsi, Dan Interaksi Organ Pada Hewan)*. Widya Padjadjaran. Bandung. Sudjana.
- Sari IP, Likitaningsih E, Rumiati, Setiawan IM. 2013. Glycaemic Index Of Uwi, Gadung And Talas Which Were Given On Rat. *Traditional Medicine Journal*. 18(3): 127-131.
- Sari PM, Puspaningtyas D, Kusuma RJ. Status dietary fiber and carbohydrate Contents of gathotan and gathot as functional food for people with diabetes mellitus. *Indonesia Journal Of Nutrition And Dietetics*. 2017;5(2):88-89.
- Siagian, P. 2007. *Penelitian Operasional*. Universitas Indonesia. Jakarta
- S. Kumalaningsih, Y. Beni. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Sudarmo, S.M., 2003, Peranan Probiotik Dan Prebiotik Dalam Upaya Pencegahan Dan Pengobatan Diare Pada Anak, Dalam: *Kumpulan Makalah Kongres Nasional II, Badan Koordinasi Gastroenterologi Anak Indonesia*, Bandung, 115-131
- Sugiyono, Pratiwi, R. & Faridah, D.N. (2009). Modifikasi pati garut dengan perlakuan siklus pemanasan suhu tinggi pendinginan untuk Menghasilkan pati resisten tipe iii. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 20 (1), 17-24

- Suismono. 2008. Teknologi Pengolahan Dan Pemanfaatan Pangan Lokal Berbasis Umbi – Umbian. Artikel Pangan. Edisi No. 52/XVII/Oktober/2008. 13 Hlm.
- Swanson, K.S., Grieshop, C.M., Flickinger, E.A., Healy, H.P., Dawson, K.A., Merchen, N.R And Fahey Jr, G.C. 2002. Supplemental fructooligosaccharides and mannan-oligosaccharides influence immune function, ileal and total tract nutrient digestibilities, microbial populations and concentrations of protein catabolites in the large bowel of dogs. *The Journal Of Nutrition* 132. P980-989. American Society For Nutritional Sciences
- 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*. Vol. 2 No. 1
- Umar, R Dan Novita A. 2014. Derajat keasaman dan angka reduktase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan yang berbeda. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh
- Usmiati, S. Dan Utami, T. 2008. Pengaruh bakteri probiotik terhadap mutu sari kacang tanah fermentasi. *Jurnal Pascapanen*, 5 (2): 27-36.
- Wanasundera JPD And G Ravindran. 1994. Nutritional Assesment Of Yam (*Dioscorea Alata*) Tubers. *Plant Foods Of Human Nutr*
- Widowati, S., T. C. Sunarti, Dan A. Zaharani. 2005. Ekstraksi, Karakterisasi, Dan Kajian Potensi Prebiotik Inulin Umbi Dahlia. Seminar Rutin Puslitbang Tanaman Pangan, Bogor, 16 Juni 2005. Hal. 1–12.
- Wiadnyani, Aa Istri Sri; Suter, I. Ketut; Widarta, I. W. Rai. Chemical composition Of modified cocoyam flour with spontaneous fermentation and autoclaving-cooling cycles to improved resistant starch content. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal Of Food Technology)*, 5.1: 36-42.
- Winarti, S., E.Harmayani, Y.Marsono, Y. Pranoto, 2013. Effect of inulin isolated From lesser yam (*dioscorea esculenta*) on the growth of probiotics bacteria and scfa formation during fermentation. *International Research Journal Of Microbiology (IRJM)* 4 (2): 53–63.
- Winarti, S., & Anggreini, R. A. (2020). Karakteristik dan aktivitas prebiotik pati resisten dari tepung umbi uwi (*Dioscorea alata*) termodifikasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2).
- Yelnetty, A. Dan M. Tamasoleng. 2019. The addition of yam tuber (*dioscoreaAlata*) flour as a source of prebiotic on biomilk synbiotic Characteristics. *Journal IOP Conference Series:Earth And Environmental Science* 247(1): 012-052.