

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelbasset, M. dan K. Djamilah. 2008. Antimicrobial Activity of Autochthonous Lactis Acid Bakteria Isolated from Algerian Traditional. Fermented Milk. African J. Of Biotechnology. 7(16):2908-2914.
- Adesokan, I. 2011. Production of Nigerian Nono Using Lactic Starter Cultures. Pakistan journal of Nutrition. Vol. 10 No. 3: 203-207.
- Afriani, S. 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. Vol. 13 (6) : 279-285.
- AOAC. 2005. Association Official Method of Analytical Chemyst. Official Methods of Analysis of AOAC International. Arlington, Virginia, USA: Association of official Analytical chemist, inc.
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas. Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Mutu Yogurth (SNI-01-2981-2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, 2011. Standardisasi Nasional SNI Indonesia Susu Segar-Bagian 1: Sapi, Jakarta.
- Balia, R. dan D. Suryanto. 2008. Jumlah Bakteri Total dan Koliform pada Susu Segar Peternakan Sapi Perah Rakyat dan Susu Pastuerisai Tanpa Kemasan di Peadgang Kaki Lima. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan Ekonomi Keungan dan Perbankan Indonesi: Jakarta.
- Bensmira, M. dan B. Jiang. 2011. Organic acids formation during the production of a novel peanut-milk kefir beverage. British J. of Dairy Sci. 2(1): 18-22.
- Chandan, R. dan K. Shahani. 1993. Yoghurt. In: Dairy Scince and Technologi Handbook. Product Manufacturing. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub., Inc., USA.
- Chang. 2004. Kimia Dasar Konsep-Konsep Inti Edisi Ketiga Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Codex, A. 2011. Milk and Milk Product Second Edition. Communication Division FAO. Rome, Italy.
- Delviana, W. 2011. Penetapan kadar kalium dan natrium pada pisang. {Skripsi}. Universitas Sumatra Utara.

- Elisabeth, D. 2013. Kerupuk Bonggol Pisang: Dari Limbah Yang Kaya Gizi Ke Meja Makan Kita. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Bali.
- Emmawati, A., S. Jenie., L. Nuraida dan D. Syah. 2015. Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Mandai yang Berpotensi sebagai Probiotik. Jurnal Agritech. Vol 35(2): 146-155.
- Umam, F., M. Utami dan R. Widowati. 2012. Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa balbisiana*) Dengan Menggunakan Starter *Lactobacillus acidophillus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707 (Musa pa. Jurnal Teknosains Pangan, 1(1), 2302–0733.
- Farinde, E., A. Obatolu, M. Oyarekua, A. Adeniran, I. Ejoh, dan T. Olanipekun. 2010. Physical and Microbial Properties of Fruit Flavoured Fermented Cowmilk and Soymilk (Yoghurt-Like) Under Different Temperature of Storage.
- FAO/WHO. 2002. Joint FAO/WHO Working on drafting guidelines for the evaluation of probiotic in food: report of a joint FAO/WHO Working on drafting guidelines for the evaluation of probiotic in food. London. Ontario. Canada.
- Febrisiantosa, A., P. Purwanto, B. Isnafia dan I. Widyastuti. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologi Whey Kefir Dan Aktivitasnya Terhadap Penghambatan Angiotensin Converting Enzyme (Ace). Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 24(2), 147–153.
- Gibson, G. 2004. Dietary Modulation of the human colonic microbiota : updating the concept of prebiotics. Nut Res Rev. 17, 259-275.
- Handayani, I. 2019. Karakteristik Sensori Yogurt Dibuat dengan Penambahan *Lactobacillus casei* dan Tepung Pisang Ambon. Prosiding Seminar Nasional Dan Call for Papers "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan IX" 19- 20, Purwokerto.
- Hardiman, 2010. Pembuatan Cake Dalam Menentukan Waktu Pemanggangan Pustaka Utama, Jakarta
- Hardisari, R. 2016. Manfaat Prebiotik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* secara In Vitro. *Www.Teknolabjournal.Com*, 5(2), 64–67.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. ISBN:978-602-6483-05-8. Banjar Baru: Lambung Mangkurat University Press.
- Hidayat, N. 2006. Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Hill, G. dan R. Gregor 2014. Sanders ME. Expert consensus document. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol*.
- Holzapfel, W. 2005. *Probiotics in Food Safety and Human Health*. CRC Taylor dan Francis Group. Francis.
- Jannah, A., M. Legowo, M. Pramono dan A. barri. 2014. Total Bakteri Asam Laktat , pH , Keasaman , Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. 3(2).
- Kahlon, T. dan E. Smith. 2007. In Vitro Binding of Bile Acids by Bananas, Peaches, Piespple, Grapes, Pears, Apricots and Nectarines. *Food Chem*. 101: 1046-1051.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang Komersial*. Arcita. Solo.
- Karlin, R. dan A. Rahayuni. 2014. Potensi Yoghurt Tanpa Lemak Dengan Penambahan Tepung Pisang dan Tepung Gembili Sebagai Alternatif Menurunkan Kolesterol. *Jurnal Of Nutrition Collage*, 3(2), 293-302.
- Krisnaningsih, A. dan Efendi, A. 2015. Pengaruh Penggunaan Level Susu Skim dan Masa Inkubasi Pada Suhu Ruang Terhadap pH dan Organoleptik Stirred Yogurt. *Alam Hijau, riau*. 7(2), 1–16.
- Kumalasari, K. dan D. Nurwantoro. (2012). Pengaruh Kombinasi Susu Dengan Air Kelapa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat (Bal), Total Gula Dan Keasaman Drink Yoghurt. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 48–53.
- Kusmarwati, A. dan S. Haryati. 2014. Eksplorasi Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Asal Rusip. *Kalimantan*. 9(1), 29-30.
- Kusumaningrum, I., dan R. Rahayu. 2018. Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium dan Tinggi Serat Berbahan Dasar Rumput Laut, Pisang Kepok, dan Mocaf sebagai Snack Alternatif bagi Penderita Hipertensi. *Argipa*, 3(2), 102–110.
- Legowo, A. 2002. *Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologi Susu*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mazlomi, S. S. Shekarforoush, H. Ebrahimnejad, dan J. Sajedianfard. 2011. Effect of adding inulin on microbial and physicochemical properties of low fat probiotic yogurt. *Iran*. vol. 12. 93–98.
- Mulyani, R. 2013. Produksi alkohol dari hasil samping pembuatan keju (whey) yang disubtitusi dengan limbah cair tapioka yang difermentasi oleh *S. cerevisiae*. *Indonesian Food Technologi Community*. 2(2): 80-86.

- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14 : 68-69.
- Narayan, M.C. 2004. Culture affects on pain assessment and management, *American Journal of Nursing*. 38-47.
- Nisa, F. dan R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan deteksi subletal bakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku (kajian jenis isolate dan konsentrasi sukrosa sebagai krioprotektan). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1):40-51.
- Nuroso, A. 2012. Studi Pembuatan Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2), 1-9.
- Nurubay, B. 2020. Pengaruh Konsentrasi Pure pisang Bile (*Musa paradisiaca*) Terhadap Sifat Mikrobiologi, Kimia dan Sensori Kefir Susu Kambing. 215-224.
- Palupi, H. 2012. Pengaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepung pisang (*Musa spp*). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 4 No. 1.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. *J Natural Indonesia* 5(2) : 162-166.
- Pato, U., Y. Yusuf dan N. Nainggolan. 2019. Effect of lactobacillus casei subsp. casei R-68 isolated from dadih on the procarcinogenic enzyme activity and fecal microflora count of rats challenged with pathogenic bacteria. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(5), 1656-1662.
- Pelisser, M. dan A. Arisi. 2009. Occurrence Of Staphylococcus Aureus and Multiplex PCR detection of classic enterotoxin genes in cheese and meat products. *Brazilian Journal of Microbiology* 40:145-148.
- Pelczar, M. dan J. Chan. 2005. "Dasar-dasar Mikrobiologi. UI Press, Jakarta
- Prabawati, S. dan A. Setyabudi. 2008. Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Jakarta.
- Purwati, E., S. Sumaryati, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari biovicophitomega sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, E. 2008. Bakteri Asam Laktat. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rahayu, W. 2012. Mikrobiologi Pangan. Bogor: IPB Press.

- Roberfroid, M. B. 2001. Prebiotics and probiotics: are they functional food Am. The Jurnal of Nutrition. 71 (6): 1682 – 7.
- Roberfroid, M. B. 2007. Prebiotics : The Concept Revisited. The Jurnal of Nutrition. 137:830-837
- Rombi, E. 2003. Effects of potassium addition on the acidity and reducibility of chromia alumina dehydrogenation catalysts. Applied Catalysis A: General, 251(2), 255–266.
- Rosiana, E. dan R. Armansyah. 2013. Lactic acid level and acidity of kefir goat milk fermented by various sugar addition and different time of incubation. Jurnal Medika Veterinaria. 7(2): 87-90.
- Saputra, K. 2015. Analisis Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren. Jurnal Mipa Unsrat, 4 (1), 69-74.
- Sari, Y. 2013. Isolasi, Karakterisasi Dan Identifikasi DNA Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi sebagai Antimikroba Dari Fermentasi Markisa Kuning (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*). Jurnal Kimia Universitas Andalas. Vol. 2. No. 2
- Sawitri, E. 2011 Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UB J. Ternak Tropika Vol. 12, No.1: 15-21.
- Setiarto, R. dan B. Widhyastuti. 2018. Produksi Sari Pepaya Fermentasi Sebagai Minuman Probiotik Antihiperkolesterolemia. Jurnal Litbang Industri, 8(1), 23-30.
- Silahoy, C. 2008. Efek Pupuk KCl dan SP-36 Terhadap Kalium Tersedia, Serapan Kalium dan Hasil Kacang Tanah (*Arachis hypogea*) Pada Tanah Brunizem. Bul Agron. 36(2). 126-132.
- Sulastri, A. 2020. Analisis Viabilitas *Lactobacillus Lactis* Pada Inovasi Media Dasar Pertumbuhan Alternatif Dan Media Dasar Penepungan Bakteri Asam Laktat. Jurnal Tombara, 4(2), 16–22.
- Steel, R. dan J. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistika. Penterjemah Bambang Sumantri, Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Sukma, A. 2018. Dadiah: Sumber Bakteriosin Sebagai Pengawet Organik Alternative Berbasis Kearifan Lokal. Lustrum XI Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2018. Padang.

- Suprapti, M. 2005. Tepung Pisang Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Suprihatin, A. 2010. Teknologi Fermentasi. Penerbit UNESA University Press.
- Surono. 2004. Yoghurt Untuk Kesehatan. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Susilorini, T. dan S. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Tan, K. 2001. Kimia Tanah. Penerbit UGM Press. Yogyakarta.
- Todar, k. 2009 Staphylococcus Aureus and Staphylococcal Disiase. <http://teksbookofbacteriology.net/staph.html>.
- Trinanda, A. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* dan *L. Fermentum*) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi {Skripsi}. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Usmiati, S. 2007. Kefir Susu Fermentasi Dengan Rasa Menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Wahyudi, A. dan S. Samsudin. 2008. Bugar dengan Susu Fermentasi. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Wahyuningsih, D. 2014. Analisa Knadungan Inulin pada Pisang Barangan (*Musa acimate*), Pisang Awak (*Musa paradisiaca*) dan Pisang Kepok (*Musa balbisiana*). Skripsi. Universitas Sumara Utara.
- Wakhidah, N. dan R. Utami. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. Journal Proceeding Biology Education Conference, 14(1), 278–284.
- World Health Organization (WHO). 2011. Noncommunicable Diseases in the South-East Asia Region.
- Widyaningsih, E. 2011. Peran Prebiotik untuk Kesehatan. 4(1), 14-30.
- Widodo. 2003. Teknologi Proses Susu Bubuk. Lactacia Press. Yogyakarta
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. Jurnal Agripet, 9(1), 26–30.
- Zulaikhah, S. dan R. Fitria. 2020. Total asam, viskositas dan kesukaan yogurt buah pisang ambon (*Musa paradisiaca*). Jurnal Sains Peternakan. 8(2).