

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, L., Y. Oktafrianti dan Jumiyati. 2018. Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Dunia Gizi*. Vol. 1 No.2. Hal : 79-83.
- Aini, M., S. Rahayuni, V. Mardina, Quranayati dan N. Asiah. 2021. Bakteri *Lactobacillus spp* dan Perannya bagi Kehidupan. *Jurnal Jeumpa*. Vol. 8 No. 2. Hal : 614-624.
- Alakali, J. S., T. M. Okonkwo dan E. M. Lordye. 2008. Effect of Stabilizers on the Physico-Chemical and Sensory Attributes of Thermized Yoghurt. *African Journal of Biotechnology*. Vol. 7 No. 2. Hal : 158-163.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*. Vol. 1 No. 2. Hal : 68-74.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. AOAC Inc. Washington.
- Ardi, F., U. Pato dan E. Rossi. 2017. Evaluasi Mutu Susu Fermentasi Biji Nangka dengan Variasi Susu Skim Menggunakan Bakteri *Lactobacillus casei subsp. casei* R-68. *Jom Faperta*. Vol. 4 No. 2.
- Arifin, M. A. 2001. Pengeringan Kripik Umbi Iles-iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles-iles. [Tesis]. Teknologi Pasca Panen. PPS. IPB. Bogor.
- Arkan, N. D., T. Setyawardani dan T. Y. Astuti. 2021. Pengaruh Penggunaan Pektin dengan Presentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Tertitrasi Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 2 No. 1. Hal : 1-7.
- Codex Alimentarius. 2003. Standard for Fermented Milks. Codex. STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Diza, Y. H., T. Wahyuningsih dan W. Hermianti. 2016. Penentuan Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Cemaran Mikroba Patogen Pada Yoghurt Bengkuang Selama Penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 6 No. 1. Hal : 1-11.
- Faridah, A dan S. B. Widjanarko. 2014. Penambahan Tepung Porang pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified cassava Flour*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25 No. 1. Hal : 98-105.
- Fauziyyah, F., B. Panunggal, D. N. Afifah, N. Rustanti dan G. Anjani. 2018. Microbiological Characteristic and Nutrition Quality of Goat Milk Kefir

Based on Vitamin D₃ Fortification Time. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Vol. 116. Hal : 1-9.

Febrihantana, W., L. E. Radiati dan I. Thohari. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Wortel sebagai Fortifikasi Produk Yoghurt Ditinjau dari Nilai pH, Total Asam Tertitrasi, Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas, dan Total Karoten. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 1-7.

Guna, F. P. D., V. P. Bintoro dan A. Hintono. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas *Cream Cheese*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 4 No. 2. Hal : 88-92.

Harianto, H., I. Thohari dan Purwadi. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Pada Es Krim Yoghurt ditinjau dari Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Harmayani, E., V. Aprilia, dan Y. Marsono. 2014. Characterization of Glucomannan from *Amorphophallus oncophyllus* and it is Prebiotic Activity in Vivo. Carbohydrate Polymers 112. Hal : 475-479.

Harmayani, E. 2021. Pengembangan Produk Pangan Berbasis Glukomanan Porang. Workshop Teknologi Pengolahan Porang dan Produk Derivatnya. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Hawusiwa, E. S., A. K. Wardani dan D. W. Ningtyas. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pasta Singkong (*Manihot esculenta*) dan Lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Minuman Wine Singkong. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No. 1. Hal : 147-155.

Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. Jurnal Litbang Pertanian. Vol. 37 No. 1. Hal : 17-25.

Ismiarti. 2022. Kadar Protein dan Total Asam Tertitrasi Kefir dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX. Hal : 763-767.

Jannah, Y. R., I. Thohari dan Purwadi. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada Es Krim Yoghurt terhadap Total Plate Count, Tekstur, Rasa, Aroma, Total Padatan dan pH. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-Baarri dan S. B. M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 3 No. 2. Hal : 7-11.

- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2 : Pengolahan Umbi Porang. [Modul]. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. Bogor Agricultural University.
- Kusumawati, N. 2000. Peranan Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat *Listeria monocytogenes* pada Bahan Pangan. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol. 1 No. 1. Hal : 14-28.
- Kusuma, G. P. A., K. A. Nocianitri dan I. D. P. K. Pratiwi. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink sebagai Minuman Probiotik dengan Isolat *Lactobacillus sp. F213*. Jurnal Itepa. Vol. 9 No. 2. Hal : 182-193.
- Madhu, C., K. M. Krishna, K. R. Reddy, P. J. Lakshmi dan E. K. Kelari. 2017. Estimation of Crude Fibre Content from Natural Food Syuffs and its Laxative Activity Induced in Rats. International Journal Pharma Res Health Sci. Vol. 5 No. 3. Hal : 1703-1706.
- Maheswari, R. R. A dan R. R. Noor. 2009. Perbandingan Kandungan Nutrisi ASI, Susu Sapi dan Susu Kambing. LPPM. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marsova, M., M. Odorskaya, M. Novichkova, V. Polyakova, S. Abilev, E. Kalinina, A. Shtil, E. Poluektova dan V. Danilenko. 2020. The *Lactobacillus brevis* 47 f Strain Protect the Murine Intestine from Enteropathy Induced by 5-Flourouracil. Microorganisms. Vol. 8. Hal : 876.
- Martharini, D dan I. Indratiningsih. 2017. Kualitas Mikrobiologis dan Kimiawi Kefir Susu Kambing dengan Penambahan *Lactobacillus acidophillus* FNCC 0051 dan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). AGRITECH. Vol. 37 No. 1. Hal : 22-29.
- Melia, S., I. Juliyarsi, Y. F. Kurnia, Y. E. Pratama dan D. R. Pratama. 2020. The Quality of Fermented Goat Milk Produced by *Pediococcus acidilactici* BK01 on Refrigerator Temperature. Jurnal Biodiversitas. Vol. 21 No. 10. Hal : 4591-4596.
- Ningsih, N. P., R. Sari, dan P. Apridamayanti. 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang dihasilkan oleh *Lactobacillus brevis* dari Es Pisang Ijo. Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains. Vol.7 No. 2. Hal : 233-242.
- Noordiana, N dan A. B. M, Fatimah. 2013. Antibacterial Agents Produced by Lactid Acid Bacteria Isolated from Threadfin Salmon and Grass Shrimp. International Food Research Journal. Vol. 20 No. 1. Hal : 117-124.
- Nuraida, L. 2015. A Review : Healt Promoting Lactic Acid Bacteria in Tradisional Indonesian Fermented Foods. Food Science and Human Wellness. Vol. 4. Hal : 47-55.

- Ohiokpehai, O. 2003. Processed Food Products and Nutrient Composition of Goat Milk. *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol. 2 No. 2. Hal : 68-71.
- Page, C. A., R. A. Carter-Ogden, A. M. Lee dan I. M. Perez-Diaz. 2022. Genome Sequences for *Levilactobacillus brevis* Autochthonous to Commercial Cucumber Fermentations. *Microbiology Resource Announcements*. Vol. 11. Hal : 1-2.
- Park, Y. W. 2006. Goat Milk : Chemistry and Nutrition. *Handbook of Milk of Non-Bovine Mammals*.
- Pasca, F. P., Nurwantoro dan Y. B. Pramono. 2016. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Laktat dan Warna *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 5 No. 4. Hal : 154-156.
- Pramathana, A. 2013. Karakteristik Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Variasi Perendaman Abu dan Garam Dapur Dalam Rangka Pengurangan Kandungan Asam Oksalat. [Skripsi]. *Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember*.
- Prasetya, R., J. Sumarmono, T. Setyawardani dan M. Tianling. 2022. Total Asam Titrasi, pH dan Tekstur Yoghurt yang Ditambah Ekstrak Beras Hitam dengan Pemberian Hidrokoloid yang Berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX*. Hal : 614-620.
- Purwati, P., S. Syukur, Husmaini, H. Purwanto dan R. P. Pasaribu. 2014. Molekuler Karakteristik Bakteri Asam Laktat Isolate Dadih Air Dingin Kabupaten Solok Sumatera Barat. *Jurnal Vol. 40. No.2*. Hal : 134-146.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. 2015. *Tanaman Porang : Pengenalan, Budidaya dan Pemanfaatannya*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. ISBN : 978-979-1159-64-7.
- Rahayu, W. P., Suliantari, U. K. Safitri dan W. Adhi. 2020. Susu Fermentasi dengan Biji Nangka sebagai Probiotik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 31 No. 2. Hal : 138-146.
- Ribeiro, A.C. dan S. D. A. Ribeiro. 2010. Speciality Product Made from Goat Milk. *Small Ruminant Research*. Vol. 89. Hal : 225-233.
- Sari, R dan Suhartati. 2015. Tumbuhan Porang : Prospek Budidaya sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Info Teknis EBONI*. Vol. 12. Hal : 97 – 110.
- Sari, D. A. P. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kualitas Susu *Acidophilus*. [Skripsi]. *Ilmu dan Industri Peternakan Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta.

- Sembiring, C. I., A. M. Legowo dan A. Hintono. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Nangka. *Jurnal Teknologi. Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 3 No. 2. Hal : 241-246.
- Sheeladevi, A dan N. Ramanathan. 2011. Lactid Acid Production Using Lactid Bacteria Under Optimized Conditions. *International Journal of Pharmaceutical & Biological Archives*. Vol. 2 No. 6. Hal : 1686-1691.
- Shutterstock/airdone. Porang Plant Tuber Bulbils Amorphophallus Known. *Arxivfotografi*1950941071. Shutterstock, Inc. United States. <https://www.shutterstock.com/nb/image-photo/porang-plant-tuber-bulbils-amorphophallus-known-1950941074>. Diakses pada tanggal 25 Januari 2023.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Somashekaraiah, R., W. Mottawea, A. Gunduraj, U. Joshi, R. Hammami dan M. Y. Sreenivasa. 2021. Probiotic and Antifungal Attributes of *Levilactobacillus brevis* MYSN105, Isolated From an Indian Traditional Fermented Food Pozha. *Frontiers in Microbiology*. Vol. 12. Hal : 1-13.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistika. Penerjemah Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sulmiyati., N. S. Said, D. U. Fahrodi, R. Malaka dan Fatma. 2018. Perbandingan Kualitas Fisikokimia Kefir Susu Kambing dengan Kefir Susu Sapi. *Jurnal Veteriner*. Vol. 19 No. 2. Hal : 263-268.
- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto, C. I. Sutrisno dan E. S. Rahayu. 2012. Peran Probiotik Bakteri Asam Laktat Terhadap Produktivitas Unggas. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. Vol. 10. No. 1. Hal : 1-9.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus sp* Asal dari Dadiah Sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. Vol. 5. Hal : 69-76.
- Sunaryanto, R., dan B. Marwoto. 2012. Isolasi, Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol. 14. Hal : 228-233.
- Suryono, A., Purwadi dan I, Thohari. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Penyimpanan *Chilling* terhadap Kualitas Yoghurt Drink. *Fakultas Peternakan . Malang*.
- Sutama, I. K dan I. G. M. Budiarsa. 2009. *Panduan Lengkap Kambing dan Domba*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan Pada Suhu Rendah : Karakteristik Kimiawi. Meida Peternakan. Vol. 27. No 3. Hal : 88-100.
- Teixera, P. 2014. *Lactobacillus brevis*. Encyclopedia of Food Microbiology. Vol. 2. Hal : 418-424.
- Tjitrosoepomo, G. 2002. Taksonomi Tumbuhan (*Spermatophyta*). UGM Press. Yogyakarta.
- Utama, C. S., Zuprizal, C. Hanim dan Wihandoyo. 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Selulolitik yang Berasal dari Jus Kubis Fermentasi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 7 No. 1. Hal : 1-6.
- Utari, S. I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar terhadap pH, Keasaman dan Organoleptik Produk Susu Fermentasi. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Utomo, M. S., Purwadi dan I. Thohari. 2013. Pengaruh Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kualitas *Yoghurt Drink* Selama Penyimpanan Pada Refrigerator ditinjau dari TPC, Viskositas, Sineresis dan pH. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wahidah, N., G. Jati M dan R. Utami. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. Proceeding Biology Education Conference. Vol. 14 No. 1. Hal : 278-284.
- Widari, N. S dan A. Rasmito. 2018. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang, (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Proses Pemanasan di dalam Larutan NaCl. Jurnal Teknik Kimia Vol. 13 No. 1. Hal : 1-4.
- Winarti, S., Y. A. Sanjaya dan T. I. H. Rahayu. 2021. Karakteristik Sosis Kupang Putih dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) dan Tepung Maizena. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Zakaria. Y., Yurliasni, M. Delima dan E. Diana. 2013. Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Akibat Bahan Baku dan Presentase *Lactobacillus casei* yang Berbeda. Agripet. Vol. 13 No. 2. Hal : 31-35.
- Zenebe, T., N. Ahmed, T. Kabeta dan G. Kebede. 2014. Review On Medical and Nutritional Values of Goat Milk. Academic Journal of Nutrition. Vol. 3 No. 3. Hal : 30-39.