

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 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. Universitas Jambi. Vol. 13 (6) : 279-285.
- Ahmadi, K dan T. Estiasih. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Aryulina, D dan M. Choirul. 2004. Biologi. SMA 2. Erlangga. Jakarta
- Aulina, R. 2001. Gizi dan Pengolah Pangan. Karya Nusa. Yogyakarta
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., dan Ningtyas, D. W. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No 3, 214–223.
- AOAC. 2005. Official method of analysis 962.09. Ed ke-18. Volume I. maryland (US): Association og Official Analytical Chemists Inc.
- Aurum, F. 2009. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK 00.05.52.0685. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Budianto, A. 2008. Metode penentuan koefisien kekentalan zat cair dengan menggunakan regresi linier hukum stokes. <http://jurnal.stn-batan.ac.id/wp-content/uploads/2008/12/12-anwar157-166.pdf>. Diakses pada tanggal 25 Januari 2023 Pukul 12:18 WIB.
- Ceballos . H., T. Sanchez., K. Denyer., A. P. Tofindo., E. A. Rosero., D. Dufour., A. Smith., N. Morante., J. C. Perez., and B. Fahy. 2008. Induction and identification of a small granule, high-amylose mutant in cassava (*Manihot esculenta Crantz*). J. Journal Agriculture Food Chemical. 56: 7215-7222.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard For Fermented Milks. Codex. STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Estiasih, T. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.

- Dawam. 2010. Kandungan Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) pada Berbagai Kondisi Tanah di Daerah KaliOSO, Matesih dan Baturetno. Tesis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Faridah, A., S. B. Widjanarko, A. Sutrisno, dan B. Susilo. 2012. Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons. *Jurnal Teknik Industri*, 13 (2) : 158-166.
- Fatchiyah, E. L., S. Arumingtyas., Widyarti dan S. Rahayu. 2011. *Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis*. Erlangga. Jakarta.
- Gad, A. S., A. M. Kholif and A. F. Sayed. 2010. Evaluation of value functional yogurt resulting from combination of date palm syrup and skim milk. *J. Food Ttechnology* 4: 250-259.
- Ganjari, L. E. 2014. Pembibitan Tanaman Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Model Agroekosistem Botol Plastik. *Widya Warta* No. 01 Tahun 2014 : 43 - 58.
- 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. 2021. Pengembangan Produk Pangan Berbasis Glukomanan Porang. *Workshop Teknologi Pengolahan Porang dan Produk Derivatnya. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. Diakses tanggal 29 September 2021. *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta*.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt Dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agricultural Journal*. 2 (1): 160-167.
- Hill, C., F. Guarner., G. Reid., R. Glenn., Gibson., J. Daniel., Merenstein, P. Bruno, L. Morelli., B. Roberto., H. J. F. Canani., S. Salminen., C. Philip., Calder and Sanders, M. 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*. PMID: 24912386
- Ismanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan*. Vol. 35 (1): 13-22.

- Ismiarti. 2022. Kadar Protein dan Total Asam Tertitiasi Kefir dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX.
- Jannah, Y. R., I. Thoharidan 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.
- Kanoni, S. 1999. Handout Viskositas Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian: Pengolahan Umbi Porang. [Modul]. Institute Pertanian Bogor
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta (ID): Dian Rakyat.
- Kusumawati, N., L. J. Bettysri., S. Siswa, S., Ratihdewanti, dan Hariadi. 2003. Seleksi Bakteris Asam Laktat Indigenous Sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Menurunkan Kolestrol. Jurnal Mikrobiologi Indonesia. Vol.8(2): 39-40.
- Kustyawati, M. E., D. Tobing dan Trimaryanto. 2012. Profil Asam Lemak Dan Asam Amino Susu Kambing Segar Dan Terfermentasi. Teknologi dan Industri Pangan, XXIII (1),pp. 0-5.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Manimaran, M. 2013. Effect of farm nutrient resources along with inorganic phosphorus (p) supplying fertilizers on high quality maize production. Journal of Cereals and Oilseeds. 5(1), 6-8.
- Marsova, M., M. Odorskaya., M. Novichkova., V. Polyakova., S. Abilev., E. Kalinina., A. Shtil., E. Poluektova and 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 Indratiningsih, I. 2017. Kualitas Mikrobiologis dan kimiawi Kefir Susu Kambing dengan Penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Martinez, F. D. 2014. The human microbiome. Early life determinant of health outcomes. Ann Am Thorac Soc 11: 7-12.
- Moeljanto, R. D., Wiryanta., T. W. Bernardinus. 2002. Khasiat dan Manfaat Susu Kambing: Susu Terbaik Dari Hewan Ruminansia. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta

- Muchtadi, M. S. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Alfabeta. Bandung.
- 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.
- Nasiru, A., B. F. Muhammad and Z. Abdullahi. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat. Journal of Food Technology. Vol. 9 (4): 199-123. Medwell Journal.
- Ohiokpehai, O. 2003. Processed Food Products and Nutrient Composition of Goat Milk. Pakistan Journal of Nutrition 2 (2) : 68-71
- 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.
- Purwadi., L. E. Radiati., H. Evanuarini., dan R. D. Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Purwanto, A. 2014. Pembuatan Brem padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*). Widya Warta, No. 01 Tahun 2014 : 16 - 28.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Porang Indonesia. 2013. Budidaya dan Pengembangan Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Sebagai Salah Satu Potensi Bahan Baku Lokal. [Modul]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Rahayu, W. P., Suliantari., U. K. Safitri., dan W. Adhi. 2020. Susu Fermentasi Dengan Biji Nangka Sebagai Prebiotik. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 31 (2) : 138 – 146.
- Rahmawati. S. H., D. S. Utari., N. Herdiana., dan L. Anandya. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin Sebagai Gelling Agent. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 2. No.2
- Rezeki, dkk. 2012. Penentuan Kualitas Pangan dan Uji Organoleptik. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sari, D. A. P. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kualitas Susu *Acidophilus*. [Skripsi]. Ilmu dan Industri Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setyawardani, T. 2017. Membuat Keju, Yoghurt dan Kefir dari Susu Kambing. Penebar Swadaya. Purwokerto.

- Somashekaraiah, R., W. Mottawea., A. Gunduraj., U. Joshi., R. Hammami and M. Y. Sreenivasa. 2021. Probiotic and Antifungal Attributes of *Levilactobacillus brevis* MYSN105, Isolated From an Indian Traditional Fermented Food Pozha. *Frontiers in Microbiology*. 12 : 696267.
- Sunaryanto, R dan B. Marwoto. 2012. Isolasi, Identifikasi, dan Karakterisasi Bakteri. Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol 14(3): 228-233.
- Susanto, D. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistika. Penerjemah Bambang Sumantri, Gramedia Pustaka, Jakarta
- Suciati, F dan L. S. Safitri. 2021. Pangan Fungsional Berbasis Susu dan Produk Turunannya. *Journal of Surimi*. Vol. 01 No. 01: 11-19
- Sugiyono dan D. Perwitosar. 2016. Pengaruh Penggunaan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tablet Parasetamol. Fakultas Farmasi. Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Susilorini, T. E. dan M . E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Jakarta: Pennebar Swadaya.
- Susilawati dan Lestari. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Jurnal Teknik Kimia*, 1 (942)
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Szajewska, H. 2016. What are the indications for using probiotics in children *Arch Dis Child* 2016; 101: 398-403
- Teixeira, P., dan A. B. Almeida. 2014. *Lactobacillus brevis*. *Encyclopedia of Food Microbiology*, Volume 2.
- Utomo, M. S., Purwadi dan I. Thohari. 2013. Pengaruh Tepung Porang (*aorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kualitas Yoghurt Drink Selama Penyimpanan Pada Refigerator Ditinjau Dari, TPC, Viskositas, Sineresis dan pH. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Verbeke, K. A., A. R. Boobis., A. Chiodini., C. A. Edwards., A. Franck., M. Kleerebezem., A. Nauta., J. Raes., dan K. M. Tuohy. 2015. Towards

microbial fermentation metabolites as markers for health benefits of prebiotics. *Nutr Res Rev* 28: 42-66.

Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta

Wakhidah, 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 (1) : 278-284.

Warsito., S. W. Suciwati dan R. Akbar. 2010. Transduser Ultrasonik Tipe MA40E7R/5 Waterproof Untuk Mengukur Viscositas Fluida. In press.

Widjanarko, S. B., S. Aji., dan S. Anni. (2011). Efek Hidrogen Peroksida terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 12 (3): 143-152.

Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.

Wijaningsih, W. 2008. *Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi*. Universitas Diponegoro. Semarang. Tesis.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakusumah dan S. Emma. 2002. *Buah dan Sayuran untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta

