

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC. Int., Washington DC.
- Antarini, A.A.N. 2011. Sinbiotik antara Prebiotik dan Probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*. Vol 1 (1).
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI. 2981:2009. Yoghurt. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2009. SNI. 3141:2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bahar, B. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckle, Edwards, Fleet dan Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Faridah, D., N., Rahayu, W., P. dan Apriyadi, M., S. 2013. Modifikasi Pati Garut (*Marantha Arundinacea*) Dengan Perlakuan Hidrolisis Asam Dan Siklus Pemanasan-Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 23 (1).
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., Jusuf, M. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol 6(1).
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 30(1).
- Hidayat, N., Nurika, I. dan Dania, W., A., P. 2006. *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Penerbit Trubus Agrisana. Surabaya.
- Hidayat. 2011. Mikrobiologi. (diakses pada tanggal 18 September 2015).
- Juliana, R. 2007. *Resistant Starch* Tipe III dan Tipe IV Pati Singkong (*Manihot esculenta* Crantz), Suweg (*Amorphophallus campanulatus*), dan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Prebiotik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.



Kusnandar, F. 2010. *Resistant Starch untuk Produk Bakery*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor.

\_\_\_\_\_. 2010. *Apa itu Pati Resisten?* Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor.

Lindy, T. E. N. 2008. Aplikasi Ekstrak Antosianin Buah Duwet pada Produk Jelly, Yoghurt, dan Minuman Berkarbonasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Muchtadi, D. 2012 . *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. ALFABETA. Bandung.

Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Ubi dan Variasi Olahannya*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.

Musita, N. 2009. Kajian Kandungan Dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 14 (1).

Nugraheni, M. 2013. *Pewarna Alami*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjadjaran. Bandung.

Purba, M.,M. 2007. *Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV dari Pati Garut (Maranta arundinaceae, L), Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Talas (Colocasia esculenta (L) Schoot) Sebagai Prebiotik*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rahman, A., Fardiaz, S., Rahayu, W., P., Suliantari dan Nurwitri, C., C. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Richana, N. 2012. *Ubi Kayu Dan Ubi Jalar*. Nuansa. Bandung.

Rum, I., A. 2011. Optimalisasi Pembuatan Cocogurt (Yoghurt Santan Kelapa) dengan Kultur Campuran *Lactobacillus acidophillus* MORO dan *Streptococcus thermophilus* ORLA-JANSEN. Internasional Seminar Biotechnology. Universitas Padjajaran. Sumedang.

Samber, L., N., Semangun, H. dan Presetyo, B. 2014. Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi. UNS.Semarang.

Satiarini, B. 2006. Kajian Produksi dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Sayuti,I., Wulandari,S., Sari, D.,K. 2013. Efektifitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan



Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobakteria sp.* Jurnal Biogenesis. Vol 9 (2).

Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* IPB. Bogor.

Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi.* Pustaka Baru Press. Yogyakarta.

Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional.* Kanisius. Yogyakarta.

Soeparno, Rihastuti, Indratiningsih dan Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Sudarmadji, S., Bambang, H. Dan Suharmi. 1984. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta.

Sugitha, I.M. dan Widarta, I.W.R. 2012. *Teknologi Susu, Daging dan Telur.* Buku Arti. Denpasar.

Sumoprastowo. 2000. *Memilih dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan.* Bumi Aksara. Jakarta.

Surajudin, Fauzi, R. K., dan Purnomo, D. 2005. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan.* Agro Media Pustaka. Jakarta.

Syukur dan Purwati. 2013. *Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat.* CV ANDI OFFSET. Yogyakarta.

Triana, E., dan Nurhidayat, N. 2007. Seleksi dan Identifikasi *Lactobacillus* Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s RNA. Biota, 12 (55-60).

Trissanthi, C., M. dan Susanto, W., H. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-alang (*Imperata cylindrical*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 4 (1).

Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi.* UMM Press. Malang.

Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya.* Mbrrio Press. Jakarta.

Winarti, S.2010. *Makanan Fungsional.* Graha ilmu. Yogyakarta.

Wintari, A. 2015. Mau Diet? Ganti Nasimu dengan Ubi Ungu!. (17 September 2015). <https://aryuniwintari.wordpress.com/2015/05/>.

Wulandari, H. 2014. Pengaruh Penambahan Susu Bubuk Full Cream terhadap Karakteristik Yoghurt Biji Durian (*Durio Zibertinus Murr*). [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.