

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*, 13(6), 279–285
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Amelia, F. Y., Warkoyo., Hanif A. M., dan Afifa. H. 2021. Karakteristik Organoleptik Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Inulin Pure Pisang Barangan (*Musa acuminata* Colla). *Food Technology and Halal Science Journal*, 05 (01): 32-44
- Almatsier dan Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka BPOM. 2016. *Laporan Tahunan 2016*. Jakarta.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan es krim probiotik dengan substitusi susu fermentasi *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus* dan *Lactobacillus F1* terhadap susu skim. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 87 hal.
- Aritonang dan R. Labirin, R. 2009. *Kandungan Susu Kerbau dan Sapi*. Jakarta. Ghalia Indonesia.
- Aritonang, S. N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Padang: LPTIK Universitas Andalas.
- Asp, N.G. and I. Bjorck. 2003. Resistant starch. *Trends Food Sci. Technol.* 3(5): 111–114.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official methods of analytical of the association of official analytical chemist*. Washington, DC: AOAC.
- Atmaka. W., Basito dan wahyunihthyas. N. 2014. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No 2: 76-85
- Axelsson, L. 2004. *Lactic acid bacteria: Classification and physiology in lactic acid bacteria Microbiological and Functional Aspect*. Eds by Salminen, S, A von Wright and A Ouwehand. 3rd edition, revised and expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Azizah, N., Y.B. Pramono, S.B.M. Abduh, 2013. Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kesukaan Yogurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol.2 No. 3.

- Azzahra, F. 2020. Karakteristik Mutu dan Sensori Pangan Fungsional: *Stirred* Yoghurt Tersubstitusi Madu Dan Pure Pisang Ambon dengan Menggunakan inokulum *Lactobacillus rhamnosus*. J. 8 (2): 77-78
- Badan Pusat Statistika (BPS). 2020. Produksi Tanaman Buah-buahan 2021. Badan Pusat Statistika
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Yogurt. SNI-2981. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Belitz, H.D., W. Grosch and P. Schieberle. 2009. Food Chemistry: 4th revised and extended edition. Springer, Germany.
- Bruno FA, Lankaputhra WEV and Shah NP. 2002. Growth, viability, and activity of *Bifidobacterium* spp. in skim milk containing prebiotics. J Food Sci 67: 2740-2744
- Chairunnisa., A. Karim., dan Riyanto. 2019. Isolasi dan Uji Bakteri Lipolitik dalam Mendegradasi Minyak pada Limbah Cair Kelapa Sawit di Kebun Marihat, Pematang Siantar. Jurnal Ilmiah Biologi. Fakultas Biologi, 1 (2). 44-52
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- DeMan, M.J. 2009. Kimia Makanan. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press :Bandung.
- Departemen Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.
- Desiliani., N. Harun., dan S. Fitriani., 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. Jurnal Teknologi Pangan, 13 (1). 1-10
- Dommels, Y.E.M., R.A. Kemperman., Y.E.M.P. Zebregs., and R.B. Draaisma. 2009. Survival of *Lactobacillus reuteri* DSM 17938 and *Lactobacillus rhamnosus* GG in the Human gastrointestinal Tract with Daily Consumption of a Low-Fat Probiotic Spread. Appl. Environ. Microbiol. 75 (19): 61-204
- Elizabete, L.C., N.M.M. Alencar., B.G.S. Rullo., and R.L. Taralo. 2017. Effect of green banana pulp on physicochemical and sensory properties of probiotic yoghurt. Journal Food Sci. Technol, Campinas, 37(3): 363-368.

- Eke, Ejiofor J., Beleya, E., and Onyenorah, N. 2014. The Effect of Processing Methods on The Functional and Compositional Properties of Jackfruit Seed Flour. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(3), pp. 166-173.
- Fakkar, F. 2015. Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* formatypica) Terhadap pH, Sineresis, Total padatan dan Viskositas Yoghurt Set. Malang. Universitas Brawijaya.
- FAO/WHO. 2002. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London
- Gilliland, D.I., and Belo, D.C. 2002. "Two Sides to Attitudinal Commitment: The Effect of Calculative and Loyalty Commitment on Enforcement Mechanisms in Distributions Channels," *Journal of the Academy of Marketing Science*, Vol. 30, h.24-43
- Ghosh, J. and Rajorhia, GS. 2002. Selection of Starter Culture for Production of Indigenous Fermented Milk Product. *Lait* 70: 147-154.
- Huebner, J., Wehling, R. Louis and R. W. Hutkins. 2007. Functional activity of commercial prebiotics. *International Dairy Journal*, 17, 770–775.
- Ismanto, S.D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* M) Terhadap Akitivitas Antioksidan dan Karakteristik Crackers yang Dihasilkan. *Prosiding Seminar PAPTI* 124-137. USU-Press. Medan.
- Jenie, B.S.L., Reski, P.P. dan Kusnandar, F. 2012. Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf dalam Meningkatkan Kadar Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa parasidiaca* formatypica). *Jurnal Pascapanen*, 9 (1), 18-26.
- Jonathan, H.A., I.N. Fitriwati, I.I. Arief, M.S. Soenarno, dan R.H. Mulyono. 2022. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan penambahan Buah merah (*Pandanus Condeus* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10 (1), 34-41
- Kendler, K. S., Liu, X.-Q., Gardner, C. O., McCullough, M. E., Larson, D., and Prescott, C. A. 2003. Dimensions Of Religiosity and Their Relationship To Lifetime Psychiatric And Substance Use Disorders. *Am J Psychiatry*, 160(3), 496–503
- Kuntarso, A. 2007. Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fat Fruity Bio Yoghurt (Lo-Bio F). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor. 80 Hal.
- Kusharto dan M. Clara. 2006. "Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan". *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1 (2). 45-54.

- Kuswardani I dan Nugerahani I. 1998. Minuman probiotik dari nira siwalan (*Borassus sondaicus*): Kajian penambahan susu skim. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi.
- Litbang, 2010. Prosek Dan Arah Pengembangan Agribisnis Pisang. Food and agriculture data. Makassar
- Lestari, N. P. A. 2014. Formulasi Yoghurt sinbiotik Dengan Penambahan Inulin Pisang Sebagai Prebiotik. *Journal Agritech*, 34(3).
- Medanense, H. 2011. Klasifikasi Pisang Kepok. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Melia, S. dan I.M. Sugita. 2007. Kualitas Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* Pada Beberapa Level Waktu Fermentasi” (Jurnal). Universitas Andalas: Padang
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair Di Indonesia. *Jurnal Standardisasi* Vol. 13(1):1 –7.
- Nagpal R, Kumar R, Hemalatha R, Verma V, Kumar A, Chakraborty C, Singh B, *et al.* Cholesterol-lowering probiotics as potential biotherapeutics for metabolic diseases. *Exp Diabetes Res*. 2012: 902917.
- Owolade, S.O., Awe, O.F.E dan Igwe, H. 2022. Pengaruh tiga varietas inklusi pisang yang berbeda pada gizi dan penerimaan sensori yoghurt. *Journal Ilmu Biologi*, 4(2): 96-105
- Pato. U., Y. Yusuf., and Y. P. 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. *Journal on Advanced Science Engineering and Information Technology*. Vol.9 No. 5: 1656-1662
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadiah untuk menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Pekanbaru: Pusat Penelitian Bioteknologi Universitas Riau
- Pelczar, M.J. dan Chan, E.C.S., 2005, *Dasar-Dasar Mikrobiologi*, Jilid I Penerjemah Hadiotomo, R.S., Imas, T., Tjitrosomo, S.S., dan Angka, S.L., UI-Press, Jakarta.
- Perricone, M., Bevilacqua, A., Altieri, C., Sinigaglia, M., Corbo, M.R. 2015. Challenges for the production of probiotic fruit juices. *Beverages* 1:95-103. DOI: 10.3390/beverages
- Pinheiro, M., M. Oliveira, A. Penna, and A. Tamime. 2005. The effect of different sweeteners in low-calorie yogurts—a review. *International Journal of Dairy Technology* 58: 193-199. Ramírez-Sucre, M. O., and J. F. Vélez-Ruiz. 2013. Physicochemical, rheological and stability

- Praba, S. K. 2019. Formulasi Kefir dengan Penambahan Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana*) Sebagai Minuman Sinbiotik. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. Jakarta.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Prescott, L. M., Harley, J. P., and Klein, D. A. 2002. Microbiology. McGraw-Hill.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Roberfroid and Gibson. 2007. Prebiotics and Probiotics: Are They Functional Foods. *Am.J. Clin.Nutr.* 71: 1683S
- Roissart, H. and Luquet F.M., 1994. Bacteries Lactiques : Aspects Fondamentaux et Technologiques. Uriage, Loriga, France. Vol. 1, p.605. ISBN 2-9507477-0-1
- Rusdaina, dan A. Syauqy. 2015. PENGARUH PEMBERIAN PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) Terhadap Kadar Trigeliserida Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik. *Journal of Nutrition College* 4 (2). 586-592.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian: Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Salminen, S. dan A. Von-Wright. 2000. Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects 2nd Ed.: Marcel Dekker, Inc. New York
- Salminen, S., A. Wright and A. C. Ouwehand. 2004. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect, Third edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc. New York.
- Sharrock, S and C. Lusty. 1999. Nutritive Value of Banana. INIBAP Annual Report. 28-31.
- Samson, E., Semangun, H., dan Rondonuwu F. S. 2013. Analisa lama waktu pemanasan terhadap stabilitas pigmen karotenoid buah pisang tongka langit ukuran panjang. Prosiding FMIPA Universitas Pattimura.
- Sari, Y. T. 2013. Pemanfaatan sari bit merah (*Beta vulgaris* L.) pada pembuatan minuman fermentasi dengan bakteri asam laktat. Tangerang. Universitas Pelita Harapan.
- Sediaoetama. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II. Dian Rakyat: Jakarta.

- Setiarto, R. H. B., Nunuk W., dan Nimas A. R., 2017, Optimasi Konsentrasi Fruktooligosakarida untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Starter Yoghurt. *Jurnal Veteriner*, 18(3): 428- 440.
- Setiarto, R. H. B., Nunuk W., Iwan S., dan Rina M. S., 2013, Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Biopropal Industri*, 8(1): 1-17.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor
- Sharoba., Abd El Salam., dan Hoda, H. H. 2014. Production and Evaluation of Gluten Free Biscuits as functional Foods for Celiac Disease Patients. *Journal of Agrolimentary Processes and Technologies* Volume 20 Nomor 3 (203-214).
- Shitandi, A., M. Alfred, and M. Symon. 2007. Probiotic characteristic of *lactococcus strain* from local fermented *Amaranthus hybridus* and *Solanum nigrum*. *African Crop Science Conference Proceedings* 8:1809- 1812
- Sitanggang, A. Z. 2020. Peran penting hidrokoloid dalam produk konfeksioneri. *Foodreview Indonesia*. VOL. XV / NO. 5
- Soekarto. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sofian, L. A., L. A. Aboenawan., E. B. Laconi., A. Djamil., N Ramli., M. Ridla dan A. D. Lubis. 2000. Diktat pengetahuan bahan makanan ternak. Laboratorium ilmu dan teknologi pakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudarmo, S.M. 2003. Peranan Probiotik dan Prebiotik Dalam Upaya Pencegahan dan Pengobatan Diare pada Anak. Dalam Kongres Nasional II BKGAI. BKGAI: Bandung
- Sukma, A. 2018. Dadiah: Sumber Bakteriosin Sebagai Pengawet Organic Alternative Berbasis Kearifan Lokal. *Lustrum XI Fakultas Peternakan Universitas Andalas* 2018. Padang.
- Sumantri, A. R. 2013. Analisis Makanan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta. UGM press.
- Sunaryanto, L.T. 2013. Pengantar Ilmu Pertanian. Penerbit FPB UKSW.Salatiga.
- Surono. 2004. Yoghurt Untuk Kesehatan. Penebar Swadaya: Yogyakarta

- Suryanti, A. Supriyadi. 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya
- Susilorini, Tri E. 2006. Produk Olahan Susu. Depok: Penebar Swadaya.
- Susilorini, T.E. dan M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistika. Penerjemah Bambang Sumantri, Gramedia Pustaka, Jakarta
- Thompson, R. C., Swan, S. H., Moore, C. J., and Vom Saal, F. S 2009. Our plastic age. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 364:1973–1976.
- Trinanda, A.M. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* dan *L. Fermentum*) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta
- Umam, M. F., R. Utami dan E. Widowati. 2012. Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kepek (*Musa paradisiaca* forma typical) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *J. Teknosains Pangan* 1 (1): 3-11.
- Wahyuningsih, D. 2014. Analisa kandungan inulin pada pisang barangan (*Musa acuminata* Colla), pisang awak (*Musa paradisiaca* var. Awak) dan pisang kepek (*Musa acuminata* balbisiana Colla). Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Wakhidah. N., G. M. Jati., dan R. Utami. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*. Volume 14, Nomor 1: 278-284
- Weichselbaum, E. 2009. Probiotics and health: a review of the evidence. *Nutrition Bulletin*. 34:340–373
- Wibowo, Philip., J. A. Saputra., A. Ayucitra dan L. E. Setiawan. 2008. Isolasi Pati Dari Pisang Kepok Dengan menggunakan Metode Alkaline Steeping. *J. Widya Teknik* 7 (2): 113-123
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. MBrio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yusmarini dan Efendi R. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2), 104-110

- Zahra, F. 2016. Pengembangan Yoghurt Probiotik (*Lactobacillus rhamnosus*) Berbasis Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* L) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Bagi Orang HIV. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Zahro, F. 2014. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat asal fermentasi karkisa ungu (*Passiflora edulis* var. *sims*) sebagai penghasil eksopolisakarida. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Zakaria, Y. 2003. Pengaruh Total Solid dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Yoghurt. *Agripet. J.* 4 (1): 1—5.
- Zakaria, Y., Novita C.I. dan Delima, M. 2010. Keamanan Susu Fermentasi yang Beredar di Banda Aceh Berdasarkan Nilai Gizi Jumlah Bakteri Patogen. *Agripet. J.* 10 (1): 32—37.
- Zeina., S. Maryanto., dan R. M. Anugerahi., 2022. Yogurt Formulation With The Addition Of Tanduk Banana Flour (*Musa Paradisiaca* Fa. *Corniculata*). *Jurnal gizi dan kesehatan.* Vol 14 (1). 146-151

