

DAFTAR PUSTAKA

- Adib, A. 2005. Fungsi Probiotik dalam Saluran Cerna dan Kesehatan. <http://foodtech.binus.ac.id/2015/07/08/fungsi-probiotik-dalam-saluraan-cerna-dan-kesehatan/>. [21 Desember 2016]
- Albaarri, A.N dan Murti, T.W. 2003. Analisis pH, Keasaman dan Kadar Laktosa pada Yakult, Yoghurt dan Kefir. Proceeding Simposium Nasional Hasil-Hasil Penelitian, Universitas Katholik Soegijapranata. Hal 52-56.
- Alfaridhi, K.K. Lunggani, A.T., dan Kusdiyanti, E. 2013. Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd.) sebagai prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik. *BIOMA*, Vol.15(2) : 64-72.
- Andri, W.Y. Produksi Mencit Putih (*Mus musculus*) Substitusi Bawang Putih (*Allium sativum*) Dalam Ransum. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, IPB. Bogor. 41 Hal.
- Anonim. 2015. Beer Science: *Lactobacillus* in Beer. <http://buffalobeerbiochemist.com/beer-science-lactobacillus-in-beer/>. [5 Mei 2016]
- Antarini, A.A.N. 2011. Sinbiotik Antara Prebiotik dan Probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*, Volume 2, No.2 : 148-155.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 1995. *Official Methods of Analytical Chemist.* Inc., Washington DC.
- Astawan, M., Wresdayati,T., Suliantari, dan Nababan, Y.M.S. 2012. Yoghurt Sinbiotik Berbasis Probiotik Lokal Dapat Mencegah Diare dan Mengubah Status Hematologi Tikus. *Jurnal Veteriner*, Volume 13, NO.2 :145-153.
- Artanti, A. 2009. Pengaruh Prebiotik Inulin dan Fruktooligosakarida (FOS) Terhadap Pertumbuhan Tiga Jenis Probiotik. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor. 92 Hal.
- Awad, W.A., Ghareeb, K., Nitch, S., Pasteiner,S., Raheem, S.A. dan Bohm,J. Effect of Dietary Inclusion of Probiotic, Prebiotic and Synbiotic on Instestinal Glucose Absorbption of Broiler Chicken. *International Journal of Poultry Science* 7:688-691.
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik. *Sainstek Vol.12(1)* : 1-8.
- Badan Standardisasi Nasional .2009. SNI.7552:2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta

- BPS (Badan Pusat Statistik). 2013. Sumatera Barat dalam Angka, Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Padang.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet,G.H., dan Wooton, M. 1985. *Food Science*.(penerjemah); Purnomo, H. dan Adiono. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. 364 hal.
- Budiño, F. E. L., Thomaz, M.C.,Kronka, R.N., Nakaghi, L. S. O., Tucci F. M.,Fraga, A. L., Scandolera, A. J.,Huaynate, R.A.R. 2005. Effect of Probiotic andPrebiotic Inclusion in Weaned Piglet Diets on Structure and Ultra-structure of Small Intestine. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. Vol. 48 (6) : 921-929
- Desnilasari, D., dan Lestari N.P.U. 2014. Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Pengambahan Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiacal var sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *Agritech* 34(3) : 257-265.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 307 Hal.
- _____. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 199 Hal.
- Harimurti S, Rahayu ES. 2009. Morfologi Usus Ayam Broiler Yang Disuplementasi dengan Probiotik Strain Tunggal dan Campuran. *J Agritech* 29(3):179-183.
- Herrera, G.M.S., Herrera.,R.R., Lopez,M.G., Rutiaga, O.M.,Aguilar, C.N., Esquivel, J.C.C dan Martinez, L.A.O. Inulin In Food Products : Prebiotic And Functional Ingredient. *British Food Jurnal*, Vol. 117 Iss 1 pp.371-387.
- Hidayat, N. 2006. *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 50 Hal.
- Kandi, M. M. 2008. Gambaran Histologis Usus Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Yang Diberi Ransum Daging Hasil Fermentasi dengan *Lactobacillus plantarum* 1B1. [Skripsi]. Fakultas Peternakan IPB. Bogor. 68 Hal
- Kiernan, J. A. 1990. *Histological and Histochemical Methods: Theory and Practice*. Edisi Kedua. Pergamon Press. Great Britain. 344 hal.
- Kuntarso, A. 2007. Pengembangan Teknologi Pembuatan *Low-Fat Fruity Bio Yoghurt (Lo-Bio F)*. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor. 80 Hal.
- Kusumawati, D. 2004. *Bersahabat dengan Hewan Coba*. Gajah Mada University Press:Yogyakarta.118 Hal

- Lisal, J.S. 2005. Konsep Probiotik dan Prebiotik untuk Modulasi Mikrobiota Usus Besar. *J.Med.Nus.* 26(4): 259-262.
- Liong, M.T. dan Shah, N.P. 2006. Effects of a *Lactobacillus casei* Synbiotic on Serum Lipoprotein, Intestinal Microflora, and Organic Acids in Rats. *J.Dairy Sci.* 89 :1390-1399.
- Lunggani, A.T., Wijanarka dan Kusdiyantini, E. 2010. Optimasi Produksi Inulinase isolat P 12 pada Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis Wild*) dengan Variasi Konsentrasi Nitrogen Organik dan Waktu Inkubasi. *BIOMA Vol 12(1)* : 20-23.
- Maduningsih, G.L. 2008. Stabilitas Bakteri Probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium longum* dalam Yogurt Susu Kambing di dalam Saluran Pencernaan Tikus. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor. 45 Hal.
- Mardiana, N.R. 2010. Metabolisme Prebiotik Oleh Kandidat Probiotik Isolat ASI Sebagai Dasar Pengembangan Produk Sinbiotik. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor. 112 Hal.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta: Bandung. 252 Hal.
- Nuraida, L., Hana, Dwiari, S.R., dan Faridah, D.N. 2008. Pengujian Sifat Prebiotik dan Sinbiotik Produk Olahan Ubi Jalar Secara *In Vivo*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 19 (2) 89-96.
- Nurhamidah dan Erawati. 2014. Pengaruh Pemberian Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas poiret*) terhadap Kadar Glukosa darah dan Kadat Immunoglobulin A (IgA) dan Vili Usus Pada Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Diabetes Melitus). *Scientia Vol.4 (1)* : 22-28.
- Praja, D.I. 2011. *The Miracle of Probiotics*. Diva Press. Yogyakarta. 184 hal.
- Purba, R.A., Rusmarilin, H., dan Nurminah, M. 2012. Studi Pembuatan Yoghurt Bengkuang Instan dengan Berbagai Konsentrasi Susu Bubuk dan Starter. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol. 1(1): 6-15.
- Riyantie, N. 2001. Pengaruh Defisiensi Pakan Terhadap Perubahan Beberapa Berat Organ Tikus Betina Dewasa (*Rattus sp.*). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan, IPB. Bogor. 48 Hal.
- Riyanto, S. 2011. Pengaruh Pemberian Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soyghurt*) Terhadap Profil Lipid Tikus Hiperkolesterolemia. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. 23 Hal.

- Roberfroid, M.B. 1999. Concepts In Functional Foods: The Case Of Inulin And Oligofructose. *J. Nutr.* 129: 1398S–1401S.
- _____.2007. Inulin- Type Fructans: Functional Food Ingredients. *The Journal of Nutrition* 137: 2493S–2502S.
- Rukmana, R. dan Yudirachman, H. 2014. *Kiat Sukses Budidaya Bengkuang Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher. Yogyakarta. 152 Hal.
- Sandiya, A.,A., Retnaningtyas, Y. Dan Wulandari, L. 2014. Determinasi Inulin dalam Sampel Ekstrak Umbi Dahlia (*Dahlia spp L.*) yang Ditaman pada Media Tanah dan *Polybag* dengan Metode KLT-Densitometri. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan, Vol.2 (2) : 199-204*.
- Satiriani, B. 2006. Kajian Produksi dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 98 Hal.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta. 169 hal.
- Sobariah, E. 2007. Viabilitas Bakteri Probiotik *in vitro* dan Pengaruh Pemberian Air Beroksigen Terhadap Viabilitas Bakteri Probiotik secara *in vivo*. [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 74 Hal.
- Susanto, A. 2011. Pemanfaatan Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*) Untuk Minuman Sinbiotik [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional. Surabaya. 126 Hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Suseno, T.I.P., Surjoseputro, S., dan K. Anita. 2000. Minuman Probiotik Nira Siwalan : Kajian Lama Penyimpanan Terhadap Daya Anti Mikroba *Lactobacillus casei* Pada Beberapa Bakteri Patogen. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol. 1 (1) : 1-13*.
- Triyono, A. 2010. Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN : 1411-4216*
- Widyaningsih, E.N. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621, Vol. 4, No. 1, Juni 2011: 14-20*.
- Wimala, M., Retnaningtyas, Y., dan Wulandari Lestyo. 2015. Penetapan Kadar Inulin dalam Ekstrak Air Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus, L.*) dari Gresik Jawa Timur dengan Metode KLT Densitometri. *E-journal Pustaka Kesehatan, Vol 3 (1) : 61-65*.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.

_____. dan Fernandez I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press. Jakarta. 172 hal.

Winarti, S., Harmayani,E., dan Nurismanto,R. 2011. Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*). *Agritech Vol. 31 (4) : 378-383*.

Wresdiyati, T., Laila, S.R.,Setiorini,Y., Arief, I.I., dan Astawan, M. 2013. Probiotik Indigenus Meningkatkan Profil Kesehatan Usus Tikus yang Diinfeksi *Enteropathogenic E.Coli*. *MKB, Vol. 45 (2) 78-85*.

Yenrina, R., Yuliana, Rasymida, D. 2011. *Metoda Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. 120 hal.

