

DAFTAR PUSTAKA

- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. The definition of dietary fiber. AACC Report. Vol 46 (3) :112-126.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Arrar, H. 2009. Cinnamon plant extracts : a comprehensive physico-chemical and biological study for its potential use as a biopesticide. Journal of Mediterranean Organic Agriculture. Institute Agronomico Mediterraneo, Bari. Vol 9 : 34-39.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. Persyaratan mutu obat tradisional. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar mutu yoghurt (SNI-01-2981-2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan : H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Bylund, E. 1991. Dairy Processing Hand Book. Tetra Pak. Lund, Sweden.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Codex Alimentarius. 2011. Milk and Milk Product Second Edition. Communication Division FAO. Rome, Italy.
- Danasaputra. 2004. Direktorat pengolahan dan pemasaran hasil peternakan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Djaafar, T. F dan S. Rahayu. 2002. Ubi Jalar dan Olahannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Fatmawati, N., Hafsan dan A. Wahdiniar. 2015. Isolasi bakteri asam laktat berpotensi probiotik pada dangke makanan tradisional dari susu kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. Vol 3 (1) : 60-65.
- Hartini, P. R. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap kadar air, nilai pH, total bakteri asam laktat dan aktivitas antioksidan yoghurt susu kambing. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Hastuti, A. R. 2014. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap antioksidan, kadar gula total minuman fungsional secang sebagai minuman penderita

diabetes melitus. Jurnal Fakultas MIPA. Universitas Diponegoro, Malang. Vol. 19 : 59-67.

Huang, Y. C., Y. H. Chang and Y. Y. Shao. 2005. Effect of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. Food Chemistry. 98 : 529-538.

Joseph, G. 2002. Manfaat serat makanan bagi kesehatan kita. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana/S3. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Kasmiati, U. T. dan E. Harmayani. 2002. Kemampuan Isolat Bakteri Asam Laktat Indigenous Untuk Menurunkan Kadar Laktosa Yoghurt. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.

Khomsan, A. 2009. Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat. PT Kompas Media Nusantara, Jakarta.

Kusharto, C. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan. 2 (3) : 45-54.

Lee, H. S. 2002. Inhibitory activity of cinnamomum cassiabark derived component against rat lens aldose reductase. Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sci. Vol 5 : 26-27.

Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Diponegoro, Semarang.

Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksi. Balai Penelitian Kehutanan, Makassar.

Lestiany, L dan Aisyah. 2011. Peran Serat dan Penatalaksanaan Kasus Masalah Berat Badan. Bagian Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia, Jakarta.

Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. Jurnal Teknologi Industri Pangan. Vol XII, No.1: 61-67.

Nair, P. S. and P. K. Surendran. 2005. Biochemical characterization of lactic acid bacteria isolated from fish and prawn. J Cult Collect 4 : 48-52.

Ooi, L and M. Tze. 2010. Cholesterol lowering effect of probiotic and prebiotic : A Review of in Vivo and in vitro findings. International Journal Science. Vol 11 : 2499-2522.

Palupi, N. S., F. R Zakaria dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul e-Learning ENBP Fateta IPB, Bogor.

- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru. Jurnal Natur Indonesia. 5 (2) : 162-166.
- Peraturan Menteri Pertanian RI No. 133/ Permentan/ OT.140/ 12/2013 Tentang Pedoman Budidaya Aren Yang Baik.
- Piliang, W. G. dan S. Djojosoebagio. 2002. Fisiologi nutrisi. Vol. I. Edisi ke 4. IPB Press, Bogor.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolasi dari *Biovicophitomega* sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-Kaling. <http://tabloidsinartani.com>. Diakses 10 januari 2016.
- Ravindran, P. N., N. K. Babu and M. Shylaja. 2004. Cinnamon and Cassia. CRC Press, New York.
- Reque E. F., A. Pandey., S. G. Franco., and C. R. Soccol. 2000. Isolation, identification and physiological study of *Lactobacillus fermentum* LPB for use as probiotic in chickens. *Braz Journal Microbiol* 31 : 303-307.
- Rismunandar dan F. B. Paimin. 2001. Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas daya tangkap radikal polifenol dalam daun teh. *Majalah Jurnal Indonesia*. 12 (1) : 53-58.
- Shurtleff, W., and A. Aoyagi. 2007. History of Fermented Soymilk and Its Products. Lafayette, California.
- Sitorus, A .2009. Penyediaan film mikrokomposit PVC menggunakan pemlastis stearin dengan pengisi pati dan penguat serat alam. Tesis. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soenanto, Hardi. 2009. 100 Resep Sembuhkan Hipertensi, Asam Urat, dan Obesitas. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Steel R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Penerjemah : Sumantri, B. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Steenis, Van. 2005. Flora. PT Pradnya Parmita, Jakarta.
- Sudarmadji. S., Haryono, B dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.

- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. PT. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok, Jawa Barat.
- Tahir, I., K. Wijaya., B. Purwono dan D. Widianingsih. 2003. Analisis QSAR turunan flavon/flavonol sebagai senyawa antiradical berdasarkan analisis hansch. Indonesian Journal of Chemistry. 3 (1) : 48-54.
- Thomas, J. and P. P. Duethi. 2001. Cinnamon Handbook of Herb and Spices. CRC Press, New York.
- Tiara. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak daun cincau hijau rambat terhadap kadar serat, viskositas, total koloni bakteri asam laktat, dan nilai organoleptik susu fermentasi. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Wahyudi, A. dan S. Sri. 2008. Bugar Dengan Susu Fermentasi. UMM Press, Malang.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Pertanian, Yogyakarta.
- Water, J. V. dan P. Naiyanotr. 2008. Handbook of Fermented Functional. Foods Second Edition. CRC Press, New York.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, C. dan N. Nurdjanah. 2005. Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional. Jurnal Litbang Pertanian. 24 (2) : 47-55.
- World Health Organisation (WHO). 2011. Veterinary public health. Diakses 27 Juni 2016 dari <http://www.who.int/>.
- Yusmeiarti., Silfi dan R. Syarif. 2007. Pengaruh bahan tambahan terhadap sifat fisik oleoresin cassiavera mutu rendah. Buletin BIPD. XV (2) : 29-37.