

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, C., R. M. Khair dan M. W. Saputra. 2015. Pemanfaatan limbah kulit pisang kepok (*Musa acuminata L.*) sebagai karbon aktif untuk pengolahan air sumur kota Banjarbaru : Fe dan Mn. *Jukung Jurnal Teknik Lingkungan*. Vol. 1 (1) : 8-15.
- Ace, I. S. dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. Vol. 1 (1) : 28-33.
- Adhayanti, I., T. Abdullah dan R. Romantika. 2018. Uji kandungan total polifenol dan flavonoid ekstrak etil asetat kulit pisang raja (*Musa paradisiaca var. sapientum*). Vol XIV (1) : 146-152.
- 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*. Vol. 13 (6) : 279-285.
- Aini, N., V. Prihantono, G. Wijonarko, A. Arimah dan M. Syaifudin. 2017. Pengaruh konsentrasi kultur dan prebiotik ubi jalar terhadap sifat sari jagung manis probiotik. *Agritech*. Vol. 37 (2) : 165-172.
- Alenisan, M. A., H. H. Alqattan, L. S. Tolbah and A. B. Shori. 2017. Antioxidant properties of dairy products fortified with natural additives : A review. *Journal of the association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences*. Vol. 24 : 101-106.
- Allgeyer, L. C., M. J. Miller and S. Y. Lee. 2010. Sensory and microbiological quality of yogurt drinks with prebiotics and probiotics. *Journal of Dairy Science*. 93 (10) : 4471-4479.
- Al-Kadamany, E., M. Khattar, T. Haddad and I. Toufeili. 2003. Estimation of shelf-life of concentrated yogurt by monitoring selected microbiological and physicochemical changes during storage. *Swiss Society of Food Science and Technology*. Vol. 36 : 407-414.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Anhwange, B. A. 2008. Chemical composition of *Musa sapientum* (banana) peels. *Journal of Food Technology*. Vol. 6 (6) : 263-266.
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif keong ipong-ipong (*Fasciolaria salmo*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan teknologi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas. Padang.
- Askar, S. dan Sugiarto. 2005. Uji kimiawi dan organoleptik sebagai uji mutu yoghurt. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Bogor.
- Atun, S., R. Arianingrum, S. Handayani, Rudyansah dan M. Garson. 2007. Identifikasi dan uji aktivitas antioksidan senyawa kimia dari ekstrak metanol kulit buah pisang (*Musa paradisiacal Linn.*). Indo. J. Chem. Vol. 7 (1) : 83-87.
- Bylund, E. 1991. Dairy processing handbook. Tetra Pak. Lund. Stockholm.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Codex Alimentarius. 2011. Milk and milk product. Second Edition. Communication Division FAO. Roma.
- Del, R. B., A. G. Binetti, M. C. Martin, M. Fernandez, A. H. Magadan and M. A. Alvarez. 2007. Multiplex PCR for the detection and identification of dairy bacteriophages in milk. Food Microbiology. Vol. 24 : 75-81.
- Ehiowemwungan, G., A. O. Emoghene and J. E. Inetiabor. 2014. Antibacterial and phytochemical analysis of banana fruit peel. IOSR Journal of Pharmacy. Vol. 4 (8) : 18-25.
- Elmer, H. M. and L. S. James. 2001. Applied Dairy Microbiology. 2<sup>nd</sup> edition. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Fehlbaum, S., K. Prudence, J. Kieboom, M. Heerikhuisen, T. V. D. Broek, F. H. J. Schuren, R. E. Steinert and D. Raederstorff. 2018. *In Vitro* fermentation of selected prebiotics and their effects on the composition and activity of the adult gut microbiota. International Journal of Molecular Sciences. Vol. 19 (3097) : 1-16.
- Fernandez, M. A. and A. Murette. 2017. Potential health benefits of combining yogurt and fruits based on their probiotic and prebiotic properties. American Society for Nutrition. Vol. 8 : 155-163.
- Germond, J. E., L. Lapierre, M. Delley, B. Mollet, G. E. Felis and F. Dellaglio. 2003. Evolution of the bacterial species *Lactobacillus delbrueckii* : a partial genomic study with reflections on prokaryotic species concept. Molecular Biology and Evolution. Vol. 20 : 93-104.

- Hardiningsih, R., R.N.R. Napitupulu dan T. Yulinery. 2006. Isolasi dan uji resistensi beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH rendah. Biodiversitas. Vol. 7 (1) : 15-17.
- Harley, J. P. and L. M. Prescott. 1993. Laboratory exercise in microbiology. Second Edition. Brown Publisher, Oxford.
- Hartini, P. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap kadar air, nilai pH, total koloni bakteri asam laktat dan aktivitas antioksidan yogurt susu kambing. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Hernawati dan A. Aryani. 2007. Potensi tepung kulit pisang sebagai pakan alternatif pada ransum ternak unggas. Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi industri. Andi Offset. Yogyakarta.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang and Y. Y. Shao. 2005. Effect of genotype and treatment on the antioxidant activity PF sweet potato in Taiwan. Food Chemistry. Vol. 98 : 529-538.
- Kaplan, H. and R. W. Hutkins. 2000. Fermentation of fructooligosaccharides by lactic acid bacteria and bifidobacteria. Department of Food Science and Technology. Vol. 66 (6) : 2682-2684.
- Kasmiasi, T. Utami dan E. Harmayani. 2002. Kemampuan isolat bakteri asam laktat indigenous untuk menurunkan kadar laktosa yoghurt. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Khan, I. T., M. Nadeem, M. Imran, M. Ayaz, M. Ajmal, M. Y. Ellahi and A. Khalique. 2017. Antioxidant capacity and fatty acids characterization of heat treated cow and buffalo milk. Vol. 16 (163) : 1-10.
- Kurtoglu, G. and S. Yildiz. 2011. Extraction of fructooligosaccharide components from banana peels. Gazi University Journal of Science. Vol. 24 (4) : 877-882.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol. 1 (2) : 45-54.
- Legowo, A. M. 2002. Peranan yoghurt sebagai makanan fungsional. Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis. Vol. 27 (3) : 142-150.
- Lenkey, H. A. W. dan Soeharsono. 2010. Probiotik sebagai Makanan Fungsional. Widya Padjajaran. Bandung.

- Lumowa, S. V. T. dan S. Bardin. 2017. Uji fitokimia kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) bahan alam sebagai pestisida nabati berpotensi menekan serangan serangga tanaman umur pendek. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. Vol. 1 (9) : 465-469.
- Minj, J. and S. Vij. 2017. Effect of prebiotic inulin on the fermentation and growth kinetics pattern of probiotic yoghurt bacteria. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. Vol. 6 (12) : 1755-1768.
- Miskiyah, S., Usmiati dan Mulyorini. 2011. Pengaruh enzim proteolitik dengan bakteri asam laktat probiotik terhadap karakteristik dadih susu sapi. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. Vol. 16 (4) : 3004-3011.
- Mohaptara, D., S. Mishra and N. Sutar. 2010. Banana and its by-product utilization : an overview. *Journal of Scientific & Industrial Research*. Vol. 69 : 323-329.
- Muhafilah, M., A. F. Hindriana dan H. Satianugraha. 2019. Perbedaan konsentrasi starter terhadap total asam laktat yoghurt tersubstitusi sari buah limus (*Mangira foetida*). *Jurnal Pendidikan dan Biologi*. Vol. 11 (1) : 13-20.
- Nuraida, L., Hana, S. R. Dwiari dan D. N. Faridah. 2008. Pengujian sifat prebiotik dan sinbiotik produk olahan ubi jalar secara *in vivo*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XIX (2) : 89-96.
- Nurjannah, L., Suryani, S. S. Achmadi dan A. Azhari. 2017. Produksi asam laktat oleh *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* dengan sumber karbon tetes tebu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 9 (1) : 1-9.
- Ozer, D., S. Akin and B. Ozer. 2005. Effect of inulin and lactulose on survival of *Lactobacillus acidophilus* LA-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-02 in *Achidophilus-bifidus* yoghurt. *Food Science and Technology International*. Vol. 11 (19) : 19-25.
- Posecion, N. C., N. L. Crowe, A. R. Robinson and S. K. Asiedu. 2005. The development of a goat's milk yogurt. *Journal of the Science of Food and Agriculture* Vol. 85 : 1909-1913.
- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, J. Indri dan P. Hendri. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. Lembaga Literasi Dayak (LLD). Tangerang.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari biovicophitomega sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.

- Rahmawan, O. 2001. Pengeringan, pendinginan dan pengemasan komoditas pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Ranadheera, C. S., C. A. Evans, M. C. Adams and S. K. Baines. 2012. Probiotic viability and physico-chemical and sensory properties of plain and stirred fruit yogurts made from goat's milk. *Food Chemistry*. Vol. 135 : 1411-1418.
- Romadhon, Subgiyo dan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk-produk hasil perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol. 8 (1) : 59-64.
- Safrizal, R. 2010. Kadar air bahan. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Santoso, L. 2005. Antioksidan ekstrak pollard gandum sistem model asam linoleat beta karoten. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Setiawan, A., U. Pato dan A. Ali. 2018. Variasi penambahan tepung umbi dahlia dalam minuman sinbiotik sari jagung manis menggunakan isolat *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68. *JOM UR*. Vol. 5 (2) : 1-10.
- SNI 2981. 2009. Syarat mutu yogurt. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Steel, R. G. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan prosedur statistik suatu Pendekatan biometrik, Edisi 2. Cetakan ke 2. Alih Bahasa B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sumaryati, S., L. S. Utami, E. Purwati, Urnemi dan Jamsari. 2011. Screening and invitro antimicrobial, protease activities from lactic acid bacteria associated with green cacao fermentation in West Sumatera, Indonesia. *Prosiding Seminar Internasional HKI, Pekanbaru*.
- Supriyadi, A. dan S. Suyanti. 2008. Pisang, budidaya, pengolahan dan prospek pasar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik susu fermentasi dan kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). Jakarta.
- Susilorini, T.E. dan M. E. Sawitri. 2006. Produk olahan susu. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Tahir, I., Wijaya, K. dan Widianingsih, D. 2003. Terapan analisis hansch untuk aktivitas antioksidan senyawa turunan flavon/flavonol. Seminar on Chemometris. Departemen Kimia Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Takai, K., K. Nakamura, T. Toki, U. Tsunogai, M. Miyazaki, J. Miyazaki, H. Hirayama, S. Nakagawa, T. Nunoura and K. Horikoshi. 2008. Cell Proliferation at 122 degrees C and isotopically heavy CH<sub>4</sub> production by a hyperthermophilic methanogen under high-pressure cultivation. Vol. 105 (31) : 10949-10954.
- Tim Mikrobiologi. 2014. Penuntun praktikum mikrobiologi. Fakultas MIPA UNP. UNP Press. Padang.
- Verbeke, F., S. D. Craemer, N. Debunne, Y. Janssens, E. Wynendaele, C. V. Wiele and B. D. Spiegeleer. 2017. Peptides as quorum sensing molecules: measurement techniques and obtained levels *In Vitro* and *In Vivo*. Fronties in Neuroscience. Vol. 11 (183) : 1-18.
- Wardana, A. S. 2012. Teknologi pengolahan susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Widjaya, C. H. 2003. Peran antioksidan terhadap kesehatan tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas: potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- World Health Organisation (WHO). 2011. Veterinary public health. Diakses 15 Januari 2019 dari <http://www.who.int/>. jam : 20.45.
- Yenrina, R. 2015. Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. Andalas University Press. Padang.