

DAFTAR PUSTAKA

1. Pusat Data dan Informasi KKR. Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. Kementerian Kesehatan RI; 2018.
2. UNICEF. Levels and trends in child malnutrition: UNICEF/WHO/World Bank Group joint child malnutrition estimates: key findings of the 2023 edition. *World Heal Organ.* 2023;24(2):32.
3. Kementerian Kesehatan RI. Riskesdas. 2018.
4. Kemenkes RI. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI). 2023;
5. Mulyasari I, Setiana DA. Risk Factors for Stunting Among Under 5 Years Old Children. *Jgk.* 2016;8(20):160–7.
6. Helmizar H, Surono IS, Saufani IA. Development of dadih powder as a complementary food to prevent children from stunting in West Sumatra, Indonesia. *IOP Conf Ser Earth Environ Sci.* 2020;583(1).
7. Santi MW, Triwidiarto C, Syahniar TM, Firgiyanto R, Andriani M. Pengembangan Kombinasi Produk Olahan Kelor dan Susu Sapi dalam Mencegah Stunting dan Meningkatkan Ekonomi Kader Posyandu Kemuning Lor di Era Covid-19. *Dharma Raflesia J Ilm Pengemb dan Penerapan IPTEKS.* 2021;19(2):409–25.
8. Elisanti AD, Rindiani R, Ardianto ET. Fe content in “dragon fruits and Moringa oleifera” milk candy for stunting toddlers. *J Gizi dan Diet Indones (Indonesian J Nutr Diet.* 2022;10(3):131.
9. Rohmawati N, Moelyaningrum AD, Witcahyo E. Es Krim Kelor : Produk Inovasi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). *Randang Tana J Pengabd Masy [Internet].* 2019;2(1):10–20. Available from: <http://jurnal.unikastpaulus.ac.id/index.php/jrt/article/view/276>
10. Olsen A, J F, Perez-Cueto A. The Multifaceted Dimensions of Food Choice and Nutrition. *Nutrients.* 2020;10–2.
11. Verruck S, Dantas A, Schwinden E. Functionality of the components from goat ' s milk , recent advances for functional dairy products development and its implications on human health. *J Funct Foods [Internet].* 2019;52(September 2018):243–57. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.11.017>
12. Sudaryati, Djajati S, Fachrizal NT. Pembuatan yoghurt bubuk susu kambing etawa. *J Rekapangan.* 2016;11(2):1–7.
13. Pratama B, Jeki S, Arifin HD. Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Organoleptik Yogurt Susu Kambing Etawa Dengan Sari Buah Bit (Beta vulgaris L .). 2019;4(2):39–48.
14. Badan Pusat Statistik Kota Padang. Populasi Ternak di Kota Padang. 2023.
15. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. Produksi Susu Ternak Perah Menurut Kabupaten Kota se-Sumatera Barat dan Jenis Ternak Tahun 2023. 2023.

16. He A, Chin J, Lomiguen CM. Benefits of Probiotic Yogurt Consumption on Maternal Health and Pregnancy Outcomes: A Systematic Review. *Cureus*. 2020;12(7):6–13.
17. Setyawardani T. *Membuat Keju, Yoghurt, dan Kefir dari Susu Kambing*. Purwekerto: Penebar Swadaya Grup; 2017. 82 p.
18. Koswara S. *Teknologi Pembuatan Yoghurt*. eBookPangan.com. 2009;1–14.
19. Reni Indriyani. Peningkatan Pengetahuan Pada Ibu Hamil Dan Ibu Balita Untuk Mencegah Stunting Di Desa Bhakti Negara Kecamatan Baradatu Kabupaten Way Kanan. *Jompa Abdi J Pengabdian Masy*. 2022;1(2):128–33.
20. Fazilah NF, Ariff AB, Khayat ME, Rios-Solis L, Halim M. Influence of probiotics, prebiotics, synbiotics and bioactive phytochemicals on the formulation of functional yogurt. *J Funct Foods*. 2018;48(July):387–99.
21. Setiarto RHB, Widhyastuti N, Fairuz I. Pengaruh starter bakteri asam laktat dan penambahan tepung talas termodifikasi terhadap kualitas yogurt sinbiotik effect of lactic acid bacteria starter and the fortification of modified taro flour on the quality of synbiotic yogurt. *J Ris Teknol Ind*. 2017;18–30.
22. Pool-Zobel BL. Inulin-type fructans and reduction in colon cancer risk: review of experimental and human data. *Br J Nutr*. 2005;93(S1):S73–90.
23. Roberfroid M. Prebiotics: The concept revisited. *J Nutr*. 2007;137(3).
24. Azhar M. Inulin sebagai prebiotik. *Sainstek*. 2009;12(1):1–8.
25. Herminiati A. Umbi Dahlia : Potensi, Peranan, dan Prospek Pengembangannya. *J Pangan*. 2012;21:397–406.
26. Setiarto RHB, Widhyastuti N, Saskiawan I, Safitri RM. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin Pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Biopropal Ind*. 2017;8(1):1–17.
27. Sundari E, Desfitri ER, Martynis M, Praputri E. Identifikasi dan Kondisi Ekstraksi Inulin dari Umbi Dahlia di Sumatera Barat. *Prosising SNSTL I*. 2014;(September):174–9.
28. A. Setiawan. Variasi Penambahan Tepung Umbi Bunga Dahlia Dalam Minuman Sinbiotik Sari Jagung Manis Menggunakan Isolat. *J Pertan*. 2018;5(May):2–3.
29. FAO, WHO. *Standart For Fermented Milks*. 2022;(8.5.2017):2003–5.
30. Achadi et al. *Pencegahan Stunting : Pentingnya Peran 1000 Hari Pertama Kehidupan*. Depok: Rajawali Pers; 2020.
31. Kemenkes RI. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Buletin Stunting*. 2018;
32. PERSAGI. *Stop Stunting dengan Konseling Gizi*. Jakarta: Penebar Plus; 2018.
33. Rahayu A, Yulidasari F, Putri AO, Anggraini L. *Stunting dan Upaya Pencegahannya*. Buku stunting dan upaya pencegahannya. 2018. 88 p.

34. Symond D, Purnakarya I, Rahmy HA, Kesehatan F, Universitas M. Intervensi gizi terintegrasi anak stunting. *Bul Ilm Nagari Membangun*. 2020;3(1):1–9.
35. Paramita S. Imunonutrien : Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh. *Herb Med community Univ Mulawarman*. 2020;(March):1–3.
36. BPOM. Peraturan Kepala BPOM RI nomor HK 00.05.52.0685. In *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*; 2005. p. 1–13.
37. Azura AR, Diantini A. Review Artikel: Peran Nutrasetikal Pada Kanker Paru-Paru. *Farmaka*. 2019;17(2):209–21.
38. Schlienger JL. Functional foods. *Med des Mal Metab*. 2008;2(4):339–40.
39. Made A. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor; 2011.
40. Dody Handito, Satrijo Saloko, Siska Cicillia AIS. Pangan Fungsional [Internet]. Kanal UGM. 2020. 5–9 p. Available from: <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2017/671-apa-itu-pangan-fungsional.html>
41. Bidlack WR. Functional foods: Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. *Trends Food Sci Technol*. 1995;6(2):66–7.
42. Playne MJ, Bennett LE, Smithers GW. Functional dairy foods and ingredients. *Aust J Dairy Technol*. 2003;58(3):242–64.
43. Kementerian Petanian. *Outlook Komoditas Peternakan Susu*. ISN 1907-1507; 2022.
44. Granato D, Branco GF, Cruz AG, Faria J de AF, Shah NP. Probiotic Dairy Products as Functional Foods. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. 2010;455–70.
45. Nyanzi R, Jooste PJ, Buys EM. Invited review: Probiotic yogurt quality criteria, regulatory framework, clinical evidence, and analytical aspects. *J Dairy Sci*. 2021;104(1):1–19.
46. Pei R, Martin DA, DiMarco DM, Bolling BW. Evidence for the effects of yogurt on gut health and obesity. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 2017;57(8):1569–83.
47. Moeljanto, Damayanti R. *Khasiat & Manfaat Susu Kambing : Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia*. AgroMedia; 2002.
48. Ginting N, Pasaribu E. Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *J Agribisnis Peternak*. 2005;1(2):73–7.
49. Huwaida S, Qisthon A, Brojonegoro S. Physical Quality of Dairy Goats Milk Supplemented with Soybean Meal (SBM). *J Ris dan Inov Peternak [Internet]*. 2022;6(2):2598–3067. Available from: <https://doi.org/10.23960/jrip.2022.6.2.158-163>
50. Atmiyati. *Potensi Susu Kambing Sebagai Obat dan Sumber Protein Hewani untuk Meningkatkan Gizi Petani*. In Bogor: Balai Penelitian Ternak; 2001.

51. Sodiq, Akhmad, Abidin Z. Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa. AgroMedia; 2008.
52. BSN. SNI 2981: 2009 Tentang Yogurt. Jakarta Pus Standarisasi Ind Dep Perindustrian. 2009;1–60.
53. Wahyudi M. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Bul Tek Pertan. 2006;11(12):12–6.
54. Rustanti N, Nuryanto N, Fajarini T. Total Bakteri Asam Laktat, Aktivitas Antioksidatif, dan Daya Terima Yoghurt Herbal Sinbiotik Jelly Drink Dengan Penambahan Ekstrak Daun Salam. J Gizi [Internet]. 2017;1–11. Available from: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/3217>
55. Arsanti Lestari L, Helmyati S. Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan. 1st ed. UGM Press; 2015.
56. Richard Hendarto D, Putri Handayani A, Esterelita E, Aji Handoko Y. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. J Sains Dasar. 2021;8(1):13–9.
57. Septiani AH, Dan K, Legowo AM. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan Frozen Yogurth Yang Berbahan Dasar Whey Terhadap Total Asam, pH, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat (The effect of additional skim milk in making the frozen yogurt with whey as the basic material ingredient). Anim Agric J [Internet]. 2013;2(1):225–31. Available from: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>
58. Azhar M. Biomolekul Sel : Karbohidrat, Protein dan Enzim. Press U, editor. UNP Press Padang; 2016.
59. Ilievska N, Pavlova V, Kirovska V, Ilievska J, Pavlovska M. Nutritional and health benefits of inulin as functional food and prebiotic. J Hyg Eng Des. 2019;27:45–8.
60. Roberfroid MB. Introducing inulin-type fructans. Br J Nutr. 2005;93(S1):S13–25.
61. Bărboi OB, Ciortescu I, Chirilă I, Anton C, Drug V. Effect of inulin in the treatment of irritable bowel syndrome with constipation (Review). Exp Ther Med. 2020 Dec;20(6):185.
62. Niness KR. Nutritional and Health Benefits of Inulin and Oligofructose. J Nutr. 1999;129(7):1402S-1406S.
63. Franck A, Leenheer L. Inulin. 2003.
64. Horiza H, Azhar M, Efendi J. Ekstraksi dan Karakterisasi Inulin Dari Umbi Dahlia (*Dahlia sp.L*) Segar dan Disimpan. Eksakta Berk Ilm Bid MIPA [Internet]. 2017;18(1). Available from: <http://eksakta.ppp.unp.ac.id>
65. Wanniatie V, Sudarwanto MB, Purnawarman T, Jayanegara A. Comparison of Microbiological Quality Between Organic and Conventional Goat Milk: A Study Case in Bogor, Indonesia. Adv Anim Vet Sci. 2019;7(7):593–8.
66. Susilo J, Tifauzah N, Waluyo, Wijanarka A, Wayansari L, Asih ER. Panduan

Praktikum Teknologi Pangan. 2022;09(30):35.

67. Resnawati H. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. *Semiloka Nas Prospek Ind Sapi Perah Menuju Perdagang Bebas*. 2020;497–502.
68. M. Selin Keten, et al. Heat transfer and energy consumption in low temperature long time pasteurization of milk. *Food Sci Technol Int*. 2003;127–32.
69. Yuli Huang, et al. Modelling of continuous high temperature short time pasteurization of fruit and vegetable juices. *J Food Eng*. 2002;29–37.
70. David P. Smith, et al. The Effect of High Temperature, Short-Time Pasteurization on the Characteristics of Liquid Whole Egg and Egg Yolk. *J Food Sci*. 1988;826–9.
71. Komala O, Wiedarti S. Pelatihan Pembuatan Yoghurt Dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Motivasi Bisnis Pada Ibu-ibu Rumah Tangga. *Sasambo J Abdimas (Journal Community Serv)*. 2021;3(1):1–9.
72. Faiqoh, Munfarida H, Armadani MT, A'rifah FA, Sofiyan A, Susilaningrum DF. Analisis Perbandingan Yoghurt dari Olahan Susu Sapi Jenis Friesian Holstein (PFH) dan Kambing Jenis Etawa. *Pendidik Biol*. 2022;3(1):28–33.
73. Minj J, Vij S. Effect of Prebiotic Inulin on the Fermentation and Growth Kinetics Pattern of Probiotic Yoghurt Bacteria. *Int J Curr Microbiol Appl Sci*. 2017;6(12):1755–68.
74. El-Kholy WM, Aamer RA, Ali ANA. Utilization of inulin extracted from chicory (*Cichorium intybus* L.) roots to improve the properties of low-fat synbiotic yoghurt. *Ann Agric Sci [Internet]*. 2020;65(1):59–67. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.aosas.2020.02.002>
75. Kaminskas A, Abaravičius JA, Liutkevičius A, Jablonskiene V, Valiuniene J, Bagdonaite L, et al. Quality of yoghurt enriched by inulin and its influence on human metabolic syndrome. *Vet ir Zootech*. 2013;64(86):23–8.
76. Alfaridhi KK, Lunggani AT, Kusdiyantini E. Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd.) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik. *Bioma Berk Ilm Biol*. 2013;15(2):64.
77. Azhar M, Iryani. Pengaruh Penambahan Inulin Pada Karakteristik Set Yoghurt Dari Susu Skim. In 2006.
78. SNI. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori 01-2346-2006. BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006;2–14.
79. OAC. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 2005. 57 p.
80. AOAC. Official Methods of Analysis Chemistry. 1st ed. 1995. 1 p.
81. Fardiaz. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada Jakarta; 1993. 59 p.
82. Karyantina M, Suhartatik N. Characteristics of Milk Yoghurt Sesame (*Sesamun indicum*) with the Addition of Beet Extract (*Beta vulgaris*). *J Teknol dan Ind*

Pangan. 2020;08(01):66–76.

83. Amelia FY, Warkoyo W, Manshur HA, Husna A. Karakteristik Organoleptik Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Inulin Pure Pisang Barangan (*Musa acuminata* Colla). *Food Technol Halal Sci J*. 2022;5(1):32–44.
84. Nurman MN, Azhar M, Amelia F, Oktavia B. Pengaruh Penambahan Ekstrak Inulin Umbi Dahlia Terhadap Karakteristik Organoleptik Sinbiotik Set Yoghurt. *Periodic*. 2020;9(2):55–9.
85. Osbeck GL, Romalasari A, Purwasih R. KARAKTERISTIK YOGURT SUSU KAMBING DENGAN PENAMBAHAN JERUK BALI (*Citrus*. 2014;87–91.
86. Kusnandar F. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara; 2019.
87. Indriyanti W, Desvianto R, Musfiroh I, Farmasi F, Padjadjaran U, Barat J. Inulin dari Akar Jombang (*Taraxacum officinale* Webb .) sebagai Prebiotik dalam Yoghurt Sinbiotik Inulin from Jombang Root (*Taraxacum officinale* Webb .) as Prebiotic in Synbiotic Yoghurt. 2015;2.
88. Matter A, Mahmoud AM, Zidan NS. Fruit Flavored Yoghurt: Chemical, Functional and Rheological Properties. *Int J Environ Agric Res ISSN*. 2016;2(5):1–11.
89. Yunita Y, Tari AIN, Afriyanti A. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Sebagai Cryoprotectant Terhadap Karakteristik Sifat Kimia Yoghurt Sinbiotik Kering Beku. *J Ilm Teknosains*. 2020;5(2):81–5.
90. Husni A, Madalena M, Ustad U. AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN PADA YOGHURT YANG DIPERKAYA DENGAN EKSTRAK *Sargassum polycystum*. *J Pengolah Has Perikan Indones*. 2015;18(2):108–18.
91. Nugroho DF, Wijayanti DA. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Pada Yoghurt Ditinjau Dari Aw, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Titrasi Dan Kadar Protein. *AGRISAINTEFIKA J Ilmu-Ilmu Pertan*. 2021;5(1):18.
92. Winarno. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama; 2004.
93. Mukhoiyaroh S, Nurdyansyah F, Ujianti RMD, Affandi AR. Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap Karakteristik Kimia Yoghurt Sinbiotik. *J Teknol Pangan*. 2022;16(1).
94. Failasufa MK, Sunarto W, Pratjojo W. Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis-Kedelai dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos mucifera*) Granul. *J Chem Sci*. 2015;4(2):118–21.
95. Moehji S. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi 1*. Pustaka Kemang; 2017.
96. Almtsier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama; 2004.
97. Kusumawati I, Purwanti R, Afifah DN. ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN NANAS MADU (*Ananas Comosus* Mer.) DAN EKSTRAK KAYU MANIS (*Cinnamomum Burmanni*). *J Nutr Coll*. 2019;8(4):196–206.
98. Afiati F, Priadi G, Setiyoningrum F. The improvement of functional food in

- yogurt enriched with purple sweet potato (*Ipomea batatas* var. Ayamurasaki). *J Indones Trop Anim Agric*. 2018;43(2):159–68.
99. AOAC. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. 2005.
 100. Susilorini, Eko T, Sawitri ME. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup; 2006.
 101. Ayed L, M'hir S, Nuzzolese D, Di Cagno R, Filannino P. Harnessing the Health and Techno-Functional Potential of Lactic Acid Bacteria: A Comprehensive Review. *Foods*. 2024;13(10).

