

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O., Paterson, A., Fowler, M., & Ryan, A. (2008). "Flavor Formation and Character in Cocoa and Chocolate: A Critical Review." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(9), 840-857.
- Agustina, R., Bovee-Oudenhoven, I. M., Lukito, W., Fahmida, U., Van De Rest, O., Zimmermann, M. B., ... & Kok, F. J. (2013). Probiotics *Lactobacillus reuteri* DSM 17938 and *Lactobacillus casei* CRL 431 Modestly Increase Growth, but Not Iron and Zinc Status, among Indonesian Children Aged 1–6 Years^{1–4}. *The Journal of nutrition*, 143(7), 1184-1193.
- Aidoo, R. P., Afoakwa, E. O., & Dewettinck, K. (2013). "Optimization of Processing Conditions and Ingredient Levels for Dark Chocolate Formulations Using Stevia and Coconut Sugar as Sucrose Replacers." *LWT - Food Science and Technology*, 51(2), 1-9.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. WashingtonDC: Association of Official Analytical Chemistry.
- Aoun, A., Darwish, F., & Hamod, N. (2020). The influence of the gut microbiome on obesity in adults and the role of probiotics, prebiotics, and synbiotics for weight loss. *Preventive Nutrition and Food Science*, 25(2), 113
- Aprotosoaie, A.C., Luca, S.V., & Miron, A. (2016). "Flavor Chemistry of Cocoa and Cocoa Products—An Overview." *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 15(1), 73-91.
- Aritonang, S. N., Roza, E., & Rossi, E. (2019). Probiotik dan Prebiotik: Dari Kedelai untuk Pangan Fungsional. *Indomedia Pustaka*.
- Ashaolu, T. J. (2020). Immune boosting functional foods and their mechanisms: A critical evaluation of probiotics and prebiotics. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 130, 110625.

- Asosiasi Dietisien Indonesia, Ikatan Dokter Anak Indonesia, Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2014). *Penuntun Diet Anak*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Saragih, A. M. (2015). Evaluasi mutu protein tepung tempe dan tepung kedelai rebus pada tikus percobaan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 11-17.
- Asyik, N., & Ansi, A. (2018). "Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi." *Prosiding Seminar Nasional Pangan dan Perkebunan*, 43-47.
- Babji, A. S., Fatimah, S., Ghassem, M., & Abolhassani, Y. (2010). Protein quality of selected edible animal and plant protein sources using rat bio-assay. *International Food Research Journal*, 17(2), 303-308.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Standar Nasional Indonesia Bubuk kakao*. SNI 01-3747-2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Beckett, S. T., Fowler, M. S., & Ziegler, G. R. (2017). "Industrial Chocolate Manufacture and Use." *John Wiley & Sons*.
- BKPK, H. (2023). Angka Stunting Tahun 2022 Turun Menjadi 21,6 Persen -Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. Retrieved January 30, 2023, from <http://www.badankebijakan.kemkes.go.id/angka-stunting-tahun-2022-turun-menjadi-216-persen/>
- Budiastutik, I., & Nugraheni, S. A. (2018). Determinant of stunting in Indonesia: A review article. *International Journal of Healthcare Research*, 1(2), 43-49.
- Collado, M. C., Surono, I. S., Meriluoto, J., & Salminen, S. (2007). Potential probiotic characteristics of Lactobacillus and Enterococcus strains isolated from traditional dadih fermented milk against pathogen intestinal colonization. *Journal of food protection*, 70(3), 700-705.

- Customprobiotik. 2006. Instestinal Microflora and probiotics. <http://www.customprobiotics.com>. Tanggal akses 30 April 2025.
- Dahiya, D., & Nigam, P. S. (2023). Antibiotic-therapy-induced gut dysbiosis affecting gut microbiota—brain Axis and cognition: Restoration by intake of probiotics and synbiotics. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(4), 3074
- Daniali, M., Nikfar, S., & Abdollahi, M. (2020). A brief overview on the use of probiotics to treat overweight and obese patients. *Expert review of endocrinology & metabolism*, 15(1), 1-4.
- Daswati, E. (2009). Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. *Jurnal peternakan*, 6(1).
- Dewi, Kurnia Harlina, RinaYenrina, dan Tuty Anggraini. 2024. Pengolahan Tepung Dadih Berkualitas dan Bercita Rasa dalam Upaya Mengatasi Kurang Gizi dan Stunting. (laporan penelitian fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas).
- Diah Krisnatuti. 2008. Makanan Pendamping ASI. Jakarta: Puspa Swara.
- Entrijayanti, F. P., Dewi, K. H., & Anggraini, T. (2024). Physical and Microbiological Characteristics of Dadih Powder with Different Types and Concentrations of Encapsulated Ingredients. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 8(3), 289-293.
- Fajri, P. Y., Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2013). Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 36(2), 113-120.
- Falcinelli, S., Rodiles, A., Hatef, A., Picchietti, S., Cossignani, L., Merrifield, D. L., Unniappan, S., & Carnevali, O. (2018). Influence of Probiotics Administration on Gut Microbiota

Core: A Review on the Effects on Appetite Control, Glucose, and Lipid Metabolism. *Journal of Clinical Gastroenterology*, 52(Suppl1), S50–S56.
<https://doi.org/10.1097/MCG.0000000000001064>

- Fatdillah, H., Firshty Putra, F., & Metri, Y. (2024). Tinjauan Kandungan Gizi Dan Keunggulan Nutrisi Dadih Sebagai Alternatif Makanan Berkhasiat Tinggi. *STOCK Peternakan*, 6(1).
- Fischer, A. W., Cannon, B., & Nedergaard, J. (2018). Optimal housing temperatures for mice to mimic the thermal environment of humans: an experimental study. *Molecular metabolism*, 7, 161-170.
- Gusils, C., Cuozzo, S., Sesma, F., & Gonzalez, S. (2002). Examination of adhesive determinants in three species of *Lactobacillus* isolated from chicken. *Canadian journal of microbiology*, 48(1), 34-42.
- Hadioetomo, R. S. 1993. *Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. Gramedia, Jakarta
- Hasbullah. (2012): Mengeksplorasi Dadih. <https://www.foodreview.co.id/blog-56625-Mengeksplorasi-Dadih.html>. FoodReview edisi Juni 2012.
- Hasrini, R. F., & Wardyanie, N. I. A. (2020). "Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Antara Cocoa Butter Alternative (CBA) dengan Lemak Kakao untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia." *Jurnal Standardisasi*, 22(3), 189-198.
- Helmizar, H., Rusdi, F. Y., & Sakinah, R. (2024). Effect of maternal supplementation on nutritional status of children at aged 24 month in West Sumatra Province: A prospective cohort trial. *Clinical Nutrition Open Science*, 56, 254-264.
- Herdhiansyah, D., & Asriani, A. (2022). "Peran Gula dalam Pengolahan Cokelat: Lebih dari Sekadar Pemanis." *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 45-56.

- Ibrahim, L. (2006). Evaluasi kualitas produk dadih dalam bentuk bubuk yang dikeringkan dengan sinar matahari dan oven. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 11(2), 129-133.
- Ismail, Y. S., Yulvizar, C., & Putriani, P. (2017). Isolasi, karakterisasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Bioleuser*, 1(2).
- Kamphuis, H. (2017). "Teknologi Pengolahan Kakao: Dari Biji hingga Produk Akhir." *Penerbit AgroMedia*.
- Kasim, R. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 13(2), 107-116.
- Kemenkes (2024). Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI). Gerakan Kesehatan Ibu dan Anak (GKIA).
- Knight, T., Smith, P. K., Soutter, V., Oswald, E., Venter, C., & Sampson, H. (2021). Is the low pH of infant and toddler foods a concern?. *Pediatric Allergy & Immunology*, 32(5).
- Lestari, L. A., & Helmyati, S. (2018). *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. UGM PRESS.
- Mardhatilah, D. (2017). Kimia Fisika: Penerapan Kimia Fisika Untuk Pengolahan Hasil Pertanian.
- Maskar, D. H., Hardinsyah, H., Damayanthi, E., Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2015). Evaluasi kesepadanan mutu gizi tempe kedelai pangan rekayasa genetik (PRG) dan non-PRG serta dampak konsumsinya pada tikus percobaan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(3).
- Morrison, D. J., & Preston, T. (2016). Formation of short chain fatty acids by the gut microbiota and their impact on human metabolism. *Gut microbes*, 7(3), 189-200.
- Muchtadi, D. (2010). *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.

- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Untuk Bayi 6 Â€“24 Bulan: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Naik, M., & Kumar, S. (2014). "Impact of Pests and Diseases on Cocoa Production: A Global Scenario." *Journal of Plant Protection Research*, 54(4), 341-350.
- Novianti, E., Ramdhanie, G. G., & Purnama, D. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Dini-Studi Literatur. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 21(2), 344-367.
- Nuraida, L., Dwiari, S. R., & Faridah, D. N. (2008). Pengujian Sifat Prebiotik Dan Sinbiotik Produk Olahan Ubi Jalar Secara In Vivo [In Vivo Evaluation of Prebiotic and Synbiotic Properties of Processed Sweet Potato Products]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 19(2): 889-96.
- Oak, S. J., & Jha, R. (2019). The effects of probiotics in lactose intolerance: A systematic review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 59(11), 1675-1683.
- Obayomi, O. V., Olaniran, A. F., Olawoyin, D. C., Falade, O. V., Osemwegie, O. O., & Owa, S. O. (2024). Role of enteric dysbiosis in the development of central obesity: a review. *Scientific African*, e02204.
- Parhusip, A. J., & Suraja, K. J. (2019). Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Fermentasi Kulit Melinjo Merah Untuk Anti Asam Urat Pada Tikus Wistar [Utilization Of Lactic Acid Bacteria In Red Melinjo Peel Fermentation Drinks For Anti Urat Acid On Wistar Rats]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 3(1), 59-70.
- Rahima, P. (2016). Pengaruh Beberapa Metode Pengeringan dan Penggunaan CMC (Enkapsulasi) terhadap Kualitas dan

Viabilitas Mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) Dadih Bubuk yang Dihasilkan (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ANDALAS).

Retnomurti, H. P. (2008). Pengujian Toksisitas Akut Ekstrak Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lam.) Secara In Vivo.

Sa'danoer, I. M., & Tyas, D. A. (2023). Peningkatan Pengetahuan Ibu Balita Tentang Stunting Dengan Upaya Perbaikan Gizi 1000 Hari Pertama Kehidupan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 20-26.

Samanta, S., Sarkar, T., Chakraborty, R., Rebezov, M., Shariati, M. A., Thiruvengadam, M., & Rengasamy, K. R. (2022). Dark chocolate: An overview of its biological activity, processing, and fortification approaches. *Current Research in Food Science*, 5, 1916-1943.

Saputro, A. D., Susilo, B., & Purnomo, H. (2017). "Pengaruh Penggunaan Gula Kelapa terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Cokelat." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(2), 151-158.

Saran, S., Gopalan, S., & Krishna, T. P. (2002). Use of fermented foods to combat stunting and failure to thrive. *Nutrition*, 18(5), 393-396.

Senditya, M., Hadi, M. S., Estiasih, T., & Saparianti, E. (2014). Efek Prebiotik Dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (*Mesona Palustris* Bl) Secara In Vivo: Kajian Pustaka [In Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 141-150.

Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press

Simanjuntak, B. Y., Annisa, R., & Saputra, A. I. (2022). Kajian Literatur: Berhubungankah mikrobiota saluran cerna dengan stunting pada anak balita?. *Amerta Nutrition*, 6.

Subandrio, A., Nasori, S., Astuti, & Manalu, L. P. (2018). "Pembuatan Cokelat Dark dan Cokelat White Berbahan

- Cocoa Butter Substitute (CBS) dari Minyak Inti Sawit." *Warta IHP/Journal of Agro-based Industry*, 37(1), 48-57.
- Sugitha, I. M., Sucipta, I. N., Puspawati, N. N., Melia, S., Yuliarsi, I., & Sukma, A. (2024) *Produk Probiotik Dadih Futuristik*. Cipta Media Nusantara.
- Sukma, A., Toh, H., Nguyen, T. T. T., Fitria, N., Mimura, I., Kaneko, R., & Morita, H. 2018. Microbiota community structure in traditional fermented milk dadiah in Indonesia: Insights from high-throughput 16S rRNA gene sequencing. *Milk Science International-Milchwissenschaft*, 71(1), 1-3.
- Sunaryanto, R., & Marwoto, B. (2013). Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 14(3), 228-233.
- Surono, I. S. (2004). Probiotik susu fermentasi dan kesehatan. YAPMMI, Jakarta.
- Surono, I.S. Indonesian Dadih. In *Fermented Milk and Dairy Products*; Puniya, A.K., Ed.; CRC Press: Boca Raton, FL, USA, 2015; pp. 377–399
- Tannock, G. W. 1999. *Probiotics: A Article Review*. Horizon Scientific Press. Norfolk. 164 halaman
- Towoliu, S. (2013). Pengaruh pemberian Lactobacillus terhadap gambaran mikroskopis mukosa usus halus tikus wistar (Rattus norvegicus) yang diinfeksi dengan Escherichia coli. *eBiomedik*, 1(2).
- Usmiati, S., & Juniawati, J. (2011). Karakteristik dadih probiotik menggunakan kombinasi lactobacillus casei, lactobacillus plantarum, dan bifidobacterium longum selama penyimpanan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(1), 1-12.
- Venema, K., & Surono, I. S. (2019). Microbiota composition of dadih—a traditional fermented buffalo milk of West Sumatra. *Letters in applied microbiology*, 68(3), 234-240.
- Victor, I., & Orsat, V. (2018). "Characterization of Arenga pinnata (Palm) Sugar." *Sugar Tech*, 20(1), 105-109.

- Widodo. (2021). *Bakteri asam laktat strain lokal: isolasi sampai aplikasi sebagai probiotik dan starter fermentasi susu*. Gadjah Mada University Press.
- Wijayanti, E. D., & Ardyati, T. (2011). Uji Potensi Perlekatan Bakteri Asam Laktat Isolat TLA-15 Dan TLA-20 Pada Sel Epitel Usus Tikus (*Rattus norvegicus*). *Farmasains: Jurnal Farmasi dan Ilmu Kesehatan*, 1(2).
- Wrediyati T., Laila., S., R., Setiorini., Y., Arief., I., I., Astawan., M. (2013). Probiotik Indigenus Meningkatkan Profil Kesehatan Usus Halus. Vol 45 No. 2
- Yan, F., & Polk, D. B. (2010). Probiotics: progress toward novel therapies for intestinal diseases. *Current opinion in gastroenterology*, 26(2), 95-101.
- Zhang, S., Li, P., Lee, S., Wang, Y., Tan, C., & Shang, N. (2024). *Weizmannia coagulans*: an ideal probiotic for gut health. *Food Science and Human Wellness*, 13(1), 16-26.

