

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis Association of Official A Chemist. Inc.* Virginia.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. *Sumatera Barat dalam Angka*. Sumatera Barat.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI.7552:2009. *Syarat Mutu Minuman Fermentasi*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2004. SNI 01-3546-2004. *TTS Gravimetri*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [DEPTAN] Departemen Pertanian. 2014. *Produksi Daging, Telur, dan Susu di Indonesia*. Jakarta.
- [NRC] National Research Council. 1989. *Nutrient Requirement of Dairy Cattle. 6th Revised edit.* National Academy Press. Washington, D.C.
- [RISKESDAS] Riset Kesehatan Dasar. 2007. *Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Departemen Kesehatan. Republik Indonesia. Jakarta.
- Afwan, M. S. 2016. Karakteristik Yoghurt Tersubstitusi Sari Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Jenis Dan Konsentrasi Starter Yang Berbeda-Beda. Artikel. Universitas Pasundan. Bandung.
- Antarini, A. A. N. 2011. Sinbiotik Antara Probiotik dan Probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*, Vol.2 (2) : 148-155.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Yasni, S., Budijanto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Bath, M. A. dan Bhat, A. 2013. Study on Physico-Chemical Characteristics of Pumpkin Blended Cake. *Journal Food Processing and Technology*. 4 (9): 1-4.
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H. Fleet, M. Wootton. 2007. *Food Science*. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- _____. 2010. *Food Science*. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan susu bubuk full cream pada pembuatan produk minuman fermentasi dari bahan baku ekstrak jagung manis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Volume 20 : 96-101.
- 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. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 306 hal.

Fardo., Raswen, E., Dan Fajar, R. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea Mays L.*) Menggunakan Kultur *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal SAGU*. Vol. 14 No. 2 : 28-36.

Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunikasi. Yogyakarta.

Gibson, G.R. 2004. Prebiotics. *Best Practice & Research Clinical Gastroenterology*. Vol.18, No.2, pp.287-298. (Chapter in book).

Harnowo, W. 2008. *Standar Gizi pangan Pokok*. Swadaya Utama. Jakarta.

Hedrasty, H. K. 2011. *Kandungan Labu Kuning dan Pemanfaatannya*. Kasinus. Yogyakarta.

Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kasinus. Yogyakarta.

Hidayat, N. 2006. *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Jannah, A.M. 2012. Kombinasi Susu Dengan Air Kelapa Pada Proses Pembuatan Drink Yoghurt Terhadap Kadar Bahan Kering, Kekentalan dan pH. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1. (3). 45-52.

Kandlakunta, B., Rajendran, A., dan Thingnganing, L. 2008. Carotene Content of Some Common (Cereals, Pulses, Vegetables, Sp Ices and Condiments) and Unconventional Sources of Plant Origin. *Food Chemistry*. 106, 85–89.

Karinawatie, S., J. Kusnadi dan M. Erryana. 2008. Efektivitas Kosentrat Protein Whey dan Dekstrin Untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat dalam Starter Kering Beku Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang*. 9. (3): 121-13.

Keller, H. 2001. National vitamin A supplementation campaign activities: Helen Keller Internasional. *Crisis Bulletin*, Year 3, Issue 2, September 2001.

Kuntarso, A. 2007. Pengembangan Teknologi Pembuatan *Low-Fat Fruity Bio Yoghurt (Lo-Bio F)*. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.

Legowo, A., Kusrahayu, dan Sri, M. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Macdougall, Douglas B. 2003. *Colour In Food*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Maria, C. D., Dewi, M. M., Youngky, S. dan Evy. S. 2007. *Pra Perencanaan Pabrik Susu Bubuk Skim Kapasitas 9 Ton/hari*. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Muchtadi, T. R. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung. 252 hal.
- Meiliana, R., Endang, S. 2014. Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot esculenta*) Dengan Berbagai Perlakuan Terhadap Beta-karoten. *Indonesia Journal Of Human Nutrition Vol.1 23-34*.
- Novelina., Rifma, E., Siska, A., dan Firdausni. 2012. Pengaruh Penambahan Susu Bubuk Fullcream Terhadap Mutu Produk Minuman Fermentasi Dari Ekstrak Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 2 No. 2. 2252-3367.
- Novelina, Kesuma, S., dan Fitri, N. R. 2013. Characteristics of Fermentation Drink made from Juice of Winged Bean Sprout (*Psophocarpus tetragonolobus*) and Red Sweet Potato (*Ipomoea batatas*). *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Vol. 3 No. 6. 2088-5334.
- Novelina, Hasbullah, dan Vivi, K. 2013. Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Menaggunakan Starter Dadih. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 12 No. 2. 1410-1920.
- Novelina, Neswati, Risa. M. F. 2014. The Characteristic Of Fermented Beverages of Green Bean Sprouts (*Phaseolus radiatus*). *Journal International Symposium on Integrated Biorefinery (ISIBio)*. 978-602-98275-6-9.
- Nurainy. F., Samsul. R., Suharyono. S., dan Ekariza, U. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (*Psidium Guajava*) Pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa Dan Susu Skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (2) 2018*.
- Nurjanah, E. 2003. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velva Wortel (*Daucus carota L.*). [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Praja, D. I. 2011. *The Miracle of Probiotics*. Diva Press. Yogyakarta. 184 hal.
- Pratama, H. Z. 2010. Pengaruh Bakteri Asam Laktat Terhadap Perubahan *Raffinose Family Oligosaccharides (RFO)* Pada Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran Dan Buah-buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Putra, M. 2013. *Pengolahan Berbagai Jenis Produk Dari Susu*. Diva Press. Yogyakarta.
- Rahayu, E. S., dan Pribadi, P. (2012). *Kadar Vitamin dan mineral dalam Buah Segar dan Manisan Bahan Karika Dieng (Carica pubescens Lenne dan K. Koch)*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ratnasari, H. U. 2007. *Tingkat Keamanan Susu Bubuk Skim Impor Ditinjau Dari Kualitas Mikrobiologi*. [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Riadi, L. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Santoso, E. B. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensorik Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Curcubita moscata*). *Jurnal Teknosains Pangan Universitas Sebelas Maret*. Vol 2 No. 3 h. 23.
- Setyanisih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Setyawan, Ari . 2007. *Gum Arab*. Jurusan Tekhnologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Simanjutak, D. L., Sari, G. S., dan Terip. K., 2013. Pengaruh konsentrasi gula dan lama inkubasi terhadap mutu minuman probiotik sari ubi jalar ungu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* (1): 58–66.
- Sinaga S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sisilahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Karsinus. Yogyakarta. 169 hal.
- Siti, I. N., Sumartini., dan Dendi P. P. A. 2018. Kajian Penambahan Skim Dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Whey *Pasundan Food Technology Journal, Volume 5, No.1*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Supriyono. T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan aktivitas "merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiate*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgarucus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. [Tesis]. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang.

Surajudin, Fauzi R. K., dan Purnomo, D. 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Yogyakarta.

Surono. I. S. 2004. *Probiotik. Susu Fermentasi dan Kesehatan*. YAPMMI. Jakarta.

Tisnawati, E. 2008. *Pembuatan Kefir Anggur Bali (Vitis vinifera L) Kajian Penambahan Susu Skim serta Perbandingan Sari Buah Anggur dengan Air terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik serta Total Mikroba*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Wahyudi, A. dan Sri, S. 2008. *Bugar Dengan Susu Fermentasi Rahasia Hidup Sehat Sepanjang Umur*. UMM Press. Malang.

Winarni, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Gramedia. Jakarta

