

## DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S. dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. Vol. 1 No. 1. Hal.: 28.
- 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*. Universitas Jambi. Vol. 13 (6) : 279-285.
- Andriani, M. dan Khasanah, L. U. 2010. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret. Yogyakarta
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan [skripsi] Universitas Sebelas Maret 2010. Surakarta.
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas. Padang.
- Aurum, F. S. 2009 Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret 2009.
- Axelsson, L. 2004. Lactic Acid Bacteria Microbiology and Functional Aspects, 3rd Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Mutu Yoghurt (SNI-01-2981-2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, 2011. Standardisasi Nasional SNI Indonesia Susu Segar-Bagian 1: *Sapi*, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Biggs, P., Parsons, C. M. and Fahey, G. C. 2007. The effects of several oligosaccharides on growth performance, nutrient digestibilities, and cecal microbial populations in young chicks. *Poultry Science* 86: 2327-2336.
- Bylund, E. 1991. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak. Lund. Stockholm.
- Chandan, R. C., Arun K., Nagendra and Shah, P. 2008. Dairy Processing and Quality Assurance. Wiley-Blackwell, New York.
- Codex A. 2011. Milk and Milk Product. Second Edition. Communication Division FAO. Rome, Italy.

- De Roos, N. M. 2004 The Potential and Limits Of Funcional In preventing Cardiovascular Disiease. CRC Press. Boca Raton. Pp 1-9.
- Devangga, F., Dwiloka, B. dan Nurwanto. 2018 Optimasi Persentase Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) pada Yoghurt Berdasarkan Parameter Aktivitas Antioksidan, Derajat Keasaman, Viskositas dan Mutu Hedonik, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang Jurnal Teknologi Pangan 3(1)26-35.
- David, R. H. and David, S. N. 2015. Clinical applications of bioactive milk components doi: 10.1093/nutrit/nuv009, Nutrition ReviewsVR Vol. 73(7):463–476.
- DeMan. 1997. Kimia Makanan. ITB Bandung.
- Erkus, O. 2007. Isolation, phenotypic and genotypic characterization of yoghurt starter bacteria. Thesis. Engineering and Sciences of Izmir Institut of Techonology.
- Granato, D., Branco G. F., Nazzaro, F., Cruz, A. G. and Faria, J. 2013. Functional Food and Prebiotic Food Development: Trends, Concepts, and Products. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 9(3): 292-302. <http://doi.org/bn67s2> diakses 07 September 2019
- Guarner, F., Aamir, G., Khan, G. J., Eliakim, R., Gangl, A., Tomon, A., Krabshuis, J., Lemair, t. and Kim, N. 2011. World Gastroenterology Organization. World Gastroenterology Organisation Global Guidelines: probiotics and prebiotics October 2011. 46 : 468-481 [PMID: 22688142 DOI: 10. 1097/MCG. 0b013e3182549092].
- Hill, C., Guarner, F., Reid, G., Glenn, R., Gibson, Daniel, J., Merenstein, Pot Bruno, Morelli, L., Roberto, B., Canani, H. J. F., Salminen, S., Philip, C., Calder. and Sanders, M. 2014. Sanders ME. Expert consensus document. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. Nat Rev Gastroenterol Hepatol. PMID: 24912386 DOI: 10.1038/nrgastro.2014.66
- Holt, J. G., Krieg, N. R., Sneath, P. H. T., Staley, J. T. and S. T. Williams. 1994. Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. 9<sup>th</sup> Edition. Lippincott Williams and Wilkins, Philadelphia.
- Holzapfel, W. H. 2005. Probiotics in Food Safety and Human Health. Goktepe, I., V. K. Juneja, M. Ahmedna (eds.). CRC Taylor & Francis Group.

- Julmiaty. 2002. Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional dan Mikroware dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kumalaningsih. 2007. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. Tribus Agrisarana. Surabaya.
- Kumalasari, K. E. D., Nurwantoro. dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh kombinasi susu dengan air kelapa terhadap total bakteri asam laktat (BAL), total gula dan keasaman drink yoghurt. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1 (2): 48-53.
- Kusumawati, N., Bettysri, L. J., Siswa, S., Ratihdewanti, dan Hariadi. 2003. Seleksi Bakteris Asam Laktat Indigenous Sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Menurunkan Kolesterol. Jurnal Mikrobiologi Indonesia. Vol. 8(2): 39-40.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Manik, D. F., Hertiani, T. dan Anshory, H. 2014. Analisis Korelasi Antara Kadar Flavonoid Dengan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Dan Fraksi-Fraksi Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) TERHADAP *Staphylococcus aureus* Farmasi Universitas Islam Indonesia, Farmasi Universitas Gadjah Mada, Vol. 6 No.2
- Mitra, S., Chakrabartty, P. K., and Biswas, S. R. 2005 Production And Characterization Of Nisin-Like Peptide Produced By A Strain Of *Lactococcus Lactis* Isolated From Fermented Milk, Current Microbiology 51 : 183-187
- Nindrayani, Ade, K., Sutardi dan Suparno. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Produk Olahannya. AGRITECH, Vol.31, No.4. Hal.: 274.
- Nintami, A. L. 2012 Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) Bagi Penderita Penyakit Diabetes Militus Tipe 2. Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Noonpakdee, W., Santivarangka, C., Jumriangrit, P., Sonomoto, K., and Panyim, S. 2002 Isolation of Nisin-Production *Lactococcus Lactis* WNC 20 Strain From Nham, A Traditional Thai Fermented Sausage, International Journal Of Food Microbiology, 81 (2) : 137-145.
- Ooi, L. and Mint-Tze. 2010. Cholesterol-Lowering Effects of Probiotic and Prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro findings. Int. J. Mol. Sci. Vol 11 pp: 2499-2522.

- Ott, A., A. Hugi, M. Baumgartner, and A. Chaintreau. 2000. Sensory investigation of yogurt flavor perception : mutual influence of volatile and acidity. *J. Agric. Food Chem.* 48: 441-450.
- Putri, M. F. 2015. Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas (L)*) : Sebagai Bahan Makanan Sumber Serat Pangan Dan Prebiotik Pencegah Diare Akibat Bakteri Patogen TJP, Fakultas Teknik UNNES. Volume 2 No.1
- Purwati, E., S. Syukur. dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari biovicophitomega sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Purwati, E., S. Syukur, Husmaini, Purwanto H. dan Pasaribu, R. P. 2014 Molekuler Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Isolate Dadih Air Dingin Kabupaten Solok Sumatera Barat. *Yol.40 No. 2, Hal : 136*
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmadi, A. 2019. Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak Mulawarman University Press ISBN : 978-602-6834-87-46834 Hal : 3
- Ramadhani, T. b., Nurwantoro, and Hintono, A. 2018. Characteristic of Yoghurt with the Addition of Purple Sweet Potato Flour *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2)183-190 eISSN 2597-9892
- Rahmawati, I. S., Zubaida, E. dan Saparianti, E. 2015. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. casei* dan *L. plantarum*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) selama Proses Fermentasi (Kajian Jenis Isolat dan Jenis Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (4) 2015 *Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.*
- Retnati, M. A. M., Andriani. dan Fauza, G. G. 2009. Pengaruh penambahan ekstrak berbagai jenis ubi jalar (*Ipomea batatas*) terhadap jumlah sel dan aktivitas antioksidan yoghurt. *Jurnal Biofarmasi* 7 (2): 68-76
- Rizky, A. M. dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh penambahan tepung ubi ungu jepang (*ipomea batatas*) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptic kefir ubi ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3 (4): 1393-1404.
- Roberfroid, M. B. 2000. Prebiotics and probiotics: are they functional foods? *Am J Clin Nutr.* 71 (6): 1682 – 7.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian:Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Samaržija, D., Antunac N, and Havranek JL. 2001. Taxonomy, physiology and growth of *Lactococcus lactis*: a review. *Mljekarstvo*. 51(1): 35-48.
- Sanam, A. B., Bagus, I. dan Swacita, N., 2014 Ketahanan Susu Kambing Perternakan Ettawah Post-Thawing Pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau Dari Uji Didih dan Alcohol. ,3(1), pp.1-8
- Sayuti, I., Wulandari, S. dan Kurnia, D. S. 2013. Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) Dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) Dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Lampung.
- Setyaningsih, I., Desniar, Pengabean, L. dan Widyah. 2004. Pemisahan ekstrak intraseluler dari ekstrak mikroba dan penentuan hambatan minimumnya terhadap bakteri pathogen. *Buletin Teknologi Hasil Perairan* Vol VII no. 2 34:53.
- Sintasari, R. A. J., Kusnadi. dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 65-75.
- SNI 2981. 2009. Syarat Mutu Yogurt. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistika. Penerjemah Bambang Sumantri, Gramedia Pustaka, Jakarta
- Sukma, A. 2018 Dadiah: Sumber Bakteriosin Sebagai Pengawet Organic Alternative Berbasis Kearifan Lokal. *Lustrum XI Fakultas Peternakan Universitas Andalas* 2018, Padang.
- Suprpti dan M. Lies . 2003. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Suskovic, J. B., Kos, J., Goreta. and S. Matosic. 2001. Role of Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria in Synbiotic Effect. *Food Technology Bitechology* 39 (3) 227 – 235
- Syainah, E., Novita E. dan Yanti R. 2014. Kajian pembuatan yogurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *J. Skala Kesehatan*. 5(1). Hal : 4
- Szajewska, H. 2016 What are the indications for using probiotics in children? *Arch Dis Child* 2016; 101: 398-403 [PMID: 26347386 DOI: 10.1136/archdischild-2015-308656].

- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 2007. *Yoghurt science and technology* 3rd Ed. Pergamon Press, New York.
- Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Universitas Muhamadiyah Malang press, Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., Ahnan, W. W. dan Widjajanto, W. 2003. *Flora usus dan yoghurt*. MBRIO Press, New York.
- Winarno, F. G dan Fernandez, I. E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, S., Ulya, S. dan Dhini, A. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia* 3 (1): 207 - 214.
- World Health Organization (WHO). 2011. *Veterinary public health*. Diakses 15 Januari 2019 dari <http://www.who.int/>. Tanggal 20 Maret 2020 jam : 04;30
- Wu, S. C., Wang, F.J. and Pan, C. L. 2007. Growth and survival of lactic acid bacteria during the fermentation and storage of seaweed oligosaccharides solution. *Journal of Marine Science and Technology*. 15(2):104-114.
- Yenrina, R. 2015. *Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yuwono, M., Nur, B. dan Lily, A. 2010. Pertumbuhan Dan Hasil Ubi jalar (*Ipomoea Batatas (L.) Lam.*) Pada Macam Dan Dosis Pupuk Organik Yang Berbeda Terhadap Pupuk Anorganik.
- Zaragoza, E. F., Riquelme, N. M. J., Sanchez Z. E. and Perez A. J. A. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*. 43(4): 931-942. <http://doi.org/fgpc2w>
- Zharandont, P. 2016. Pengaruh Warna Bagi Suatu Produk dan Psikologis Manusia. Prodi S1 Desain Produk, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom. Bandung.