

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis. Association Of Official Analytical Chemist. Beenjamin. Franklim Station. Washington.
- Appayani. 2016. Karakteristik Fisik Dangke Peram dengan Menggunakan *Lactococcus lactis*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Aprilia, D., Hermalia, S. Rahayu, R., Destiana, I. D. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pisang sebagai Prebiotik Alami dan Pektin terhadap Karakteristik Cocogurt. POLBAN. IRWNS.
- Dibyanti, P. Radiati, P. E., Rosyid, D. Effect Of Addition Of Various Concentrations Of Culture and Incubatio Period ONpH, Acidity Levels, Viscosity and Syneresis Set Yoghurt.
- Ferawati. 2009. Formulasi dan Pembuatan *Banana Bars* Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong, dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fuller, R. 1989. Probiotic In Man and Animal. J. Appl. Bacteriol., 66: 365-378
- Galia, M. A. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Sari Kulit Nanas Madu (*Ananas comosus. L*) Dengan Penambahan Glukosa dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Handayani. 2015. Analisis Kualitas Kimia Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Sirsak. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hardisari, R., Amaliawati, N. 2016. Manfaat Prebiotik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* secara In Vitro. Jurnal Teknologi Laboratorium 5(2):64-67.
- HP, Sudaryati., Djajati, S., Fachrizal, N. T. 2016. Pembuatan Yoghurt Bubuk Susu Kambing Etawa. J.Rekapangan 11(2).
- Hutabarat, K. K., 2019. Gambaran pH *saliva* terhadap konsumsi minuman bersoda dan tidak bersoda pada Siswa/i Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri 26 Medan, Kecamatan Medan - Belawan. Jurusan Keperawatan Gigi. Politeknik Kesehatan RI Medan.

- Khoiriyah, H., Ardiningsih, P. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* sp.Red. JKK. Vol.3, No.4:52-56.
- Lumba, R., Djarkasi, G. S. S., Molenaar, R. 2017. Modifikasi Tepung Pisang “Mulu Bebe” (*Musa acuminata*) Indigenous Halmahera Utara Sebagai Sumber Pangan Prebiotik. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.8, No.1.
- Ngatini., Purwijantiningsih, E., Pranata, F. Sinung. 2018. Kualitas Yoghurt Sinbiotik dengan Kombinasi Tepung Kimpul (*Mangifera indica* var. *Arumanis*). Biota. Vol.3, No.1.
- Nikmawati, 2017. Uji Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Probiotik Susus Kerbau. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Alaudin Makassar.
- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., Ishmayana, S. 2015. Kualitas Yoghurt yang Dibuat dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*. Vol.3, No.2:76-79.
- Ramadhan, F. 2016. (“Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Suhu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Koro (*Canavali ensiformis L*)”). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rosiana, N. M., Amareta, D. I., 2016. Karakteristik Yoghurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. Jurnal Ilmiah Inovasi. Vol.1, No.2.
- Sekarningrum, A. S., Seveline, 2020. Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*L.) dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat dengan Penambahan Prebiotik. Jurnal Bioindustri. Vol.2, No.2.
- Syainah, E., Novita, S., Yanti, R. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. Jurnal Skala Kesehatan. Vol.5, No.1.
- Tambunan, A. R. 2016. (“Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas”). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Umela, Syaiful. 2017. Variasi Konsentrasi Starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Pulut. *Journal of Agritech Science*, Vol.1, No.2.
- Widodo, 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Andi Offset. Yogyakarta.
- Yansyah, N. Yusmarini., Rossi, E. 2016. Evaluasi Jumlah BAL dan Mutu Sensori dari Yoghurt yang Difermentasi dengan Isolat (*Lactobacillus plantarum* 1). *Jom Faperta* Vol.3, No.2.
- Zulaikhah, S. R., Fitria, R. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai Perisai Alami terhadap Warna, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Vol.15, No.4.