

## DAFTAR PUSTAKA

- Albaarri, AN, dan T. Djoko, (2007). Analisa pH, Keasaman, Dan Kadar Laktosa Pada Yakult, Yogurt, Kefir.
- [AOAC]. 2005. Official Methods of analysis. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Artanti. A. 2009. Pengaruh prebiotik inulin dan fruktooligosakarida (fos) terhadap pertumbuhan tiga jenis probiotik. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Penerbit Akademika Pressindo, Jakarta.
- Azli Ananta Ginting., Usman Pato., dan Vonny Setiaries Johan. 2017. Mutu Sensori Susu Fermentasi Probiotik Selama Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus casei subsp. casei* R-68. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01.1298-2009 Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1991. SNI 01-234-16-1991. Petunjuk penggunaan organoleptik. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Coste, J.S., 1997. *Lactobacillus casei*. Internet: <http://www.danonenewsletter.frlnw7.html>
- Effendi, M. S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Frazier WC, Westhoff DC (1981) *Food Microbiol. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi.*
- Hadiwiyoto, S., 1983. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan HasilOlahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Herawati,Dewi Astuti dan D. Andang Arif Wibawa. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan *soyghurt*. Fakultas Teknik dan Fakultas Biologi . Universitas Setia Budi. Surakarta
- Imamtriyanto. 2007. Prebiotik dan Probiotikdalam Idayati, *et al.* 2016. Idayati, Eny., Rukka W. Sir dan Denni J. Bunga. 2016. Minuman Probiotik Dari Beberapa

Jenis Kulit Buah Pisang Dengan Variasi Inokulum *Lactobacillus casei*. Dalam jurnal patner no. 2 hal. 65-67. Kupang. Politeknik Pertanian Negeri Kupang.

International Partnering Event on Health and Food. 2003. Alimentary Fiber Solubility

Kusumawati, Inmas., Rachma Purwanti, dan Diana Nur Afifah, 2019. Analisis Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksi Dan Pada Yoghurt Dengan Penambahan Nanas Madu (*ananas comosus mer.*) Dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*). Universitas Diponegoro. Semarang

Kementrian Pertanian Badan Litbang Pertanian. 2017. Andalan Maluku Utara, SGD, Pisang Mulu Bebek. <http://www.litbang.pertanian.go.id> (diakses tanggal 05 Januari 2021)

Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang.

Lestari (2011), Formulasi Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan *Puree* Pisang Dan Inulin. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor

Maharani. F, dan Ayuningtyas. R. D. 2018. Pelatihan Pembuatan Yoghurt di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang dalam Jurnal Abdimas Unwahas, Vol. 3 No. 2. Semarang : Universitas Wahid Hasyim

Margawani, K.R. 1995. *Lactobacillus casei* Galur *Shirota* (Bakteri Yakult), Peranannya Dalam Kesehatan Manusia. Bul. Tek. dan Industri Pangan. 6(2):93-99.

Masyhura dan Surnaherman, (2017), Pemanfaatan biji nangka sebagai bahan alternative Pembuatan yogurt instan. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Oktober.

Mutai, M., 1981. *The Properties of Lactobacillus Product "Yakult 80" (Japanese)*. *New Food Industries*.

Nuraeni, Septiani., Rita Purwasih dan Atika Romalasari. 2019. Analisis Proksimat Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jeruk Bali (*Citrus Grandis* L. Osbeck). Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa. Jurusan Agri oindustri, Politeknik Negeri Subang, Subang

Oberman H. 1985. *Fermented Milk*. In : *Microbiology of Fermented Milk, Challenges for Health Science*. Y. Nakazawa dan A. Hosono (ed.). *Elsevier Applied Science Publishers Ltd.*, London.

- Ohashi Y, Nakai S, Tsukamoto T, Masumori N, Akaza H, Miyanaga N, Kitamura T, Kawabe K, Kotake T, Kuroda M, Naito S, Koga H, Saito Y, Nomata K, Kitagawa M, dan Aso Y. 2002. *Habitual intake of lactic acid bacteria and risk reduction of bladder cancer. Urologia Internationalis* 68: 5134-5138.
- Rahayu, W, P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA, IPB, Bogor.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu., Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Penerbit Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmawati, 2017. Penambahan sari buah murbei (*morus alba l*) dan gelatin terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt susu kedelai. FTP Universitas Brawijaya Malang Jl. Veteran, Malang, Jawa Timur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.3:83-94, Juli 2017
- Robinson, R.K., 1981. *Dairy Microbiology: The Microbiology of Milk Products*. Volume 11. London : *Applied Science Publishing*.
- Salminen, S., dan Wright, A.V., 1993. *Lactic Acid Bacteria*. New York : Marcell Dekker, Inc.
- Speck, M. L., 1978. *Development in Industrial Microbiology* dalam Rose, A.H., 1982. *Economic Microbiology Fermented Foods. Volume VII. London : Academic Press*.
- Takeshi, M (2003). *Health properties of milk fermented with Lactobacillus casei strain Shirota (LcS)*. Dalam : Farnworth, E, R. (Ed). *Handbook of Fermented Functional Foods* (hal. 145-175). CRC Press LLC, Boca Raton, FL.
- Wahyudi, A. dan S, Samsundari. 2013. Bugar dengan Susu Fermentasi. Malang: UMM Press.
- Wasposito, 1997. Probiotik Bakteri Pencegah Kanker. Intisari.
- Water, J.V. 2003. *Yoghurt and immunity: The health benefit of fermented milk product that contain lactic acid bacteria*. Dalam E.R Franworth (Editor), *Handbook of Fermented Functional Foods. CRC Press, Florida*.
- Widodo, 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Andi Offset. Yogyakarta.
- Yuniastuti, Ari (2004) Pengaruh Pemberian Susu Fermentasi *Lactobacillus Casei* Strain Shirota Terhadap Perubahan Kadar Fraksi Lipid Serum Tikus Hiperkolesterolemi (*Effect of administration of Lactobacillus casei strain*

*Shirota fermented milk on the alteration of serum lipid fraction of Hypercholesterolemic Rats).*

Yulianis N. 2004. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Minuman Fermentasi Probiotik dengan Starter *Lactobacillus Casei*. Skripsi. Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.