

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L. 2005. Bakteri probiotik sebagai starter dan implikasi efeknya terhadap kualitas yoghurt, ekosistem saluran pencernaan dan biokimia darah mencit. Disertasi, Universitas Padjajaran. Bandung
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University
- Aprilia, D., Hermalia, S., Rahayu R. Destiana, I.D. Pengaruh Pemberian Konsentrasi Pisang Sebagai Prebiotik Alami dan Pektin terhadap Karakteristik *Cocoghurt*. 2019. Prosiding *Industrial Research:10* (1), Subang 24-25 Juli 2019
- Arsa, Made. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. *J Kimia*, Universitas Udayana. Denpasar
- Azzahra, F. 2016. Pengembangan Yogurt Probiotik (*Lactobacillus Rhamnosus*) Berbasis Puree Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca L*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Bagi Orang Dengan Hiv: Uji Laboratorium Dan Evaluasi Sensorik. Skripsi, Universitas Diponegoro. Semarang
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Yoghurt (SNI 2981:2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bello, L. De Francisco, E. Agama, F. Gutierrez, F. 2005. *Morphological and Molecular Studies of Banana Starch*. SAGE Publications, 10 (2): 1177
- BPS 2018
- Buckle, K.A. 2005. Ilmu Pangan. UI.Press:Jakarta.
- Chalimah, S dan Mayasari, D . 2014. Peran *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* Dalam Pembuatan Yoghurt Canglo Dengan Penambahan Stroberi (*Fragaria X Ananassa*). Prosiding Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi. Surakarta, Maret 2014.
- Desnilasari, D dan Lestari, N.A. 2014. Formulasi Minuman Sinbiotik Dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca Var Sapientum*) Dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus Casei*. *Agritech.*, 34(3): 263-264
- Fitriiningrum, R. 2013. Analisis Kandungan Karbohidrat pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Karika (*Carica Pubercesus*) di Sembungan Dataran Tinggi Dieng Jawa Tengah. *J Bioteknologi* , 10 (1)
- Gibson GR, Roberfroid M. 2009. *Dietary Modulating Of The Human Colonic Microbiota: Introducing The Concept Of Prebiotics*. *J Nutr.* 125: 1401-1412.
- Gibson GR. 2012. *Dietary Modulation of the Colonic Microbia Introducing the Concept of Prebiotic*. *J. Nutrition* 125(6): 1401-1412

- Gibson, G. R. 2014. *Expert Consensus Document: The International Scientific Association For Probiotics And Prebiotics (ISAPP) Consensus Statement On The Definition And Scope Of Prebiotics*. *J. Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, 14(8), 491–502.
- Gourbeyre, P., S. Denery dan M. Bodinier. 2010. *Prebiotics And Synbiotics: Impact On The Gut Immune System And Allergic Reactions*. *J. Leukocyte Biology*. 89 (5): 685-695.
- Hegar, B. 2007. Mikroflora Saluran Cerna pada Kesehatan Anak. *J Dexa Media*. 20(1): 34-38
- Hui, Y.H. W. K. 2012. *Sinbiotik Science and Food Application*. Marcel Dekker Inc. USA
- Hutkins, R.W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Blackwell Publishing Asia. Australia.
- Ichwansyah, R. 2014. Pengembangan Yoghurt Sinbiotik Plus Berbasis Puree Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* L) Dengan Penambahan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. Skripsi, IPB. Bogor
- Jay, J.M., Martin J.L., David A.G. 2005. *Modern Food Microbiology*. New York: Springer.
- Kandler, O. and Weiss, N. 2006. Regular Non-Sporing Gram-Positive Rods Bergey's Manual of Systematic Bacteriology, Williams and Wilkins, Baltimore, 1208-1234.
- Kaur, L., P., K. Chora dan A Saini. 2002. Microorganism Probiotics .*Eur J.Pharm* 13(2):210-213.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Kumari, S.K., Thayumanayan, B. 2013. *Characteristics and Benefit of Resisten Strach from Minor Intestinal Responses Blood Glucose Serum, and Cholestrol*. *J. Food Science Agri*. 75:296-302
- Lawal, O.S. (2004). *Composition, Physicochemical Properties And Retrogradation Characteristics Of Native, Oxidized, Acid Thinned New Cocoyam (Xanthosoma Sagittifolium) Starch*. *J. Food Chemistry*. 87: 205-218.
- Lee, K.Y., And S. Salminen. 2009. *Handbook Of Probiotics & Prebiotics* 2nd Ed. New Jersey: John Wiley And Sons, Pp. 177-540.
- Lestari L. A dan Helmiyati S. 2015. Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta: UGM Press
- Lestari N.P. 2015. Formulasi Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Puree Pisang dan Inulin. Skripsi. Halaman 41, Oktober 2015
- Lestari, N.A. 2011. Formulasi Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Puree Pisang. Skripsi, IPB. Bogor

- Leu, R.K., Brown, I.L., Hiu Ying, Tatsuya, M. 2007. *Effect of Dietary Resisten Strach and Protein on Colonic Fermentation and Intestinal Tumorigenesis in Rats*. *J Caercinogenesis*, 28 (2):240-245
- Loesecke HWV. 2005. *Bananas*. Interscience Publisher Inc: New York
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA
- Mendosa. 2008. *Revised international table of glycemic index (GI) and glycemic load (GL) values*. www.mendosa.com. Diakses 9 Mei, 2020
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *J. Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267
- Musita N. 2014. Kajian dan Kandungan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Industri dan Hasil Pertanian* 1(14). Halaman 1-12, Maret 2014
- Musita, N. 2014. Pati Resisten Pisang. *J. Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*., 14(1): 68- 79
- Nagpal, T, Vaclav, Jana. 2013. *Physiological Effects Of A Combination Of Cinnulin With Probiotics* . *American Journal Of Immunology* 9(4): 103-109
- Nugraha, A., Adhitia, B., Arsyah, H. 2013. Penggunaan Berbagai Jenis Probiotik Dalam Ransum Terhadap Haugh Unit Dan Volume Telur Ayam Arab. *J. Ilmiah Peternakan* 1(2): 606 – 612.
- Nurhayati. 2011. Peningkatan Sifat Prebiotik Tepung Pisang. Disertasi: Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor
- Nurhayati. 2014. Komposisi Kimia Dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan Dan Siklus Pemanasan Bertekanan Pendinginan. *Agritech*. 34(2): 146-150
- Obreman. 2007. Functional Activity Of Commercial *Prebiotics*. *J. Food Technology* 17 (2) :770-775.
- Paul, P dan Halen, H. *Fruit Theory and Application*. 2007. John Willey
- Roberfroid, M. 2010. *Prebiotic Effects: Metabolic And Health Benefits*. *British Journal of Nutrition*. 104 (2):20-29
- Roberfroid. 2002. *Functional Food Concept and Its Application to Prebiotic*. *J. Nutri*. 2(10):100-105
- Robinson RK. Survival of *Lactobacillus acidophilus* in fermented products. *South African Journal of Dairy Science*. 2007; 19: 25-27
- Rolfes. 2008. *Probiotics prospect for use intestinal disease*. *Inst. for microecol*. Eds. Herborn.

- Saguilan AA, Flores-Huicochea E, Tovar J, Garcia-Suarez F, Guitierrez-Meraz F, Bello-Perez LA. 2005. *Resistant starch rich-powders prepared by autoclaving of native and lintnerized banana starch: partial characterization*. *J. Starch/Starke*. 57:405-412.
- Sajilata et al. 2016. *Resistant Starch. Comprehensive review in Food Science and Food Safety*. Januari 2016.
- Sajilata MG, Rekha SS, Puspa RK. 2006. Resistant Strach a Review. *Journal(comprehensive Rev in food ssci and safety*, 5 (2):1-17
- Sari, T dan Ramdana, S. 2012. Karakterisasi Bakteri Probiotik. *Skripsi*, Universitas Hasanuddin. Makassar
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2007. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt *Drink* dengan Penambahan Pisang Ambon. *J Aplikasi Teknologi Pangan*, 110- 113
- Sulusi, P.,Suyanti, M., Dondy, S. 2008. Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Juknis Pisang)
- Sumardi, M. Hartono, dan K. Handayani. 2010. Pengaruh Pemberian Biakan *Bacillus sp* terhadap Pertumbuhan Salmonella dan *Escherichia coli* pada Broiler. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-III. Unila . Bandar Lampung. 18—19 Oktober 2010. ISBN 978-979- 8510-20-5
- Suriasih., K. 2018. Pengaruh Substitusi Starter Yoghurt Dengan Cairan Tape Ketan Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Udayana.
- Tamime A.Y dan Robinson R.K. 2007. Tamime and Robinson Yoghurt. Cambridge: Science and Techonology. Ed-3. CRC Press.
- Tarwendah., Ivan., dan Putri. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *J.Komparasi Produk Pangan*. 5(2):66-73
- Tomastola et al. 2013. Suplementasi Synbiotik Lactobacillus Casei Strain Hidup Dan Fructo Oligosakarida Terhadap Peningkatan Status Gizi dan Kesehatan. *J. Gizido* 5(2): 99-100
- Trisna, P dan Wahud N. 2012. Identifikasi Molekuler Dan Pengaruh Pemberian Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Dadih Dari Kabupaten Sijunjung Terhadap Kadar Kolestrol Daging Pada Itik Pitalah. *Skripsi*, Universitas Andalas. Padang
- Utami, T. 2013. Bakkeri Asam Laktat Indigenous Berpotensi Probiotik dan Aplikasinya Untuk Produksi Susu Fermentasi. Prosiding Seminar Intensif Riset Sinas, Jakarta, Februari 2013

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

Zubaidah, E, et al. Peranan substitusi dengan puree pisang ambon dan kondisi fermentasi terhadap karakteristik minuman susu terfermentasi bakteri asam laktat. Jurnal Teknologi Pertanian 2005; Vol. 6, No.2: 93-100.