

DAFTAR PUSTAKA

- Akalin, A. S., S. Gone, and S. Duzel. 1997. Influence of yoghurt and acidophilus yoghurt on serum chelestrol levels in mice. *Journal dairy science* 80: 2721- 2725.
- Anonim. 2007^a. Landasan teori tanaman obat. [http://www. Goocities.com](http://www.Goocities.com). Diakses pada tanggal 14 Januari 2014.
- Anonim. 2013. Pisang Kepok. <http://id.wikipwdia.org/wiki//Pisang.kepok>. Diakses pada tanggal 12 Januari 2014.
- Asp, N. G. dan I. Bjorck. 1992. *Resistant starch*. *Trends in Food Sci. Technol*, 3:111-114.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Syarat mutu yoghurt SNI – 01-2981-1992. Diakses pada tanggal 14 Januari 2014.
- Boeni, S. dan Pourahmad, R. 2012. Use of inulin and probiotic lactobacilli in synbiotic yogurt production. *Annals of Biological Research* 3 (7): 3486-3491.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Caraka, I. 2012. Studi Pembuatan Minuman Sinbiotik Sari Umbi Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) Dengan Isolat *Lactobacillus plantarum*(Kajian Proporsi Sari Umbi Bengkuang:Air Dan Konsentrasi Sukrosa).Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Crawford, R.J.M. 1992. *How to succeed with yogurt*. *Dairy Eng* 79: 4.
- Damayanti, K. 2010. Pembuatan Tepung Bengkuang dengan Kajian Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Perendaman. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur. Surabaya
- Djafaar, TF. 1997. Bakteri Asam Laktat dan Manfaatnya sebagai Pengawet Makanan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 14 (1).

- Fardiaz, S. 1986. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fauzi, M. 2009. Kajian Produksi Minuman Probiotik Dari Kombinasi Bengkuang Dan Pisang Menggunakan Starter *Lactobacillus bulgarius*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Unila. Bandar Lampung.
- Ghadge, P.N., K.Prasad, and P.S. Kadam. 2008. *Effect of fortification on the physico chemical and sensory properties of buffalo milk yoghurt*. Electron J Environ, Agric Food Chem 7(5): 2890–2899.
- Gibson, G. R. and Fuller, R. 1999. Functional Foods: The Consumer, The Health, and The Evidence. Edited by Michele J. Salder and Michael Saltmars. The Royal Society of Chemistry, Cambridge. UK.
- Gourbeyre, P., Denery, S. dan Bodinier, M. (2010). Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: impact on the gut immune system and allergic reactions. Journal of Leukocyte Biology 89 (5): 685-695.
- Helferich, W. and D. Westhoff. 1998. All about yoghurt prentice-hall, Inc. Inglewood Cliffs, New York.
- Iqbal, M. 2008. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Antimikroba. [Gttp://mochammadiqbal.wordpress.com/2008/03/30/iso;asi-bakteri-asam-laktat-penghasil-antimikroba/](http://mochammadiqbal.wordpress.com/2008/03/30/iso;asi-bakteri-asam-laktat-penghasil-antimikroba/). Tanggal akses 30 Maret 2014.
- Kahlon, T.S and G.E. Smith. 2007. *In vitro binding of bile acids by bananas, peaches, pineapple, grapes, pears, apricots and nectarines*. Vol 12 : 10
- Kusharto, M. dan Clara. 2006. *Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan 1 (2) : 45-54.
- Kustianingrum, W. 2003. pengaruh jenis starter dan lama fermentasi terhadap sifat kimia dan organoleptik minuman fermentasi laktat kecipir. Skripsi UNILA. Bandar Lampung. 82 hlm.
- Lestari, N. 2008. *Karakterisasi Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Sirsak yang Difermentasi oleh Lactobacillus acidophilus dengan Konsentrasi Glukosa dan Susu Skim yang berbeda*. Penelitian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung.
- Le Blay G.M., C.D. Michel, H.M. Blottiere and C.J. Cherbut. 2003. Raw potato starch and short-chain fructo-oligosaccharides affect the composition and metabolic activity of rat intestinal microbiota differently depending on the caecocolonic segment involved. J Appl Microbiol 94:312–320.
- Loesecke, H.W.V. (1950). *Bananas*. Interscience Publisher Inc, New York.

- Marwan W. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Teknik Pertanian.
- Masato, O., M. Yoshiaki, and N. Toshihide. 2008. *Sensory properties and taste compounds of fermented milk produced by Lactococcus lactis and Streptococcus thermophilus*. Food Sci Technol Res 14(2):183–189.
- Michael J.P., Pelczar C., Merna Foss. 1988. Dasar-dasar Mikrobiologi. UI Press. Jakarta.
- Mulyani, T., Sudaryati dan Susanto. 2013. Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*pachyrrhizus erosus*). Jurnal Penelitian IFT. UPN Veteran. Surabaya.
- Netti, P.S. 2008. *Potensi Prebiotik Pati Pisang Kepok Putih*. Penelitian Program Studi Teknolodi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada.
- Nur, H.S. 2005. Pembentukan asam organik oleh isolate bakteri asam laktat pada media daging buah durian (*Durio ziberthinus Murr*). *J. Bioscienciae*. 2(1): 1-10.
- Nurainy, F. dan O. Nawasih. 2006. Uji sensori. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rahman, A., 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Rizal, S., Marniza dan S.U. Nurdin. 2006. Optimasi proses pengolahan minuman probiotik dari kulit nenas dan pengaruhnya terhadap mikroflora usus besar tikus percobaan. Laporan akhir penelitian. TPSDP Unila. Bandar Lampung.
- Pigeon, R.M., E.P. Cuesta and S.E. Gilliland. 2002. Binding of free bile acid by cells of yoghurt culture bacteria. *J. Dairy Science*: 85: 2705-2710. [Http://www.dairyscience.org/cgi/content/full/85/11/2705](http://www.dairyscience.org/cgi/content/full/85/11/2705). Diakses pada tanggal 2 Juni 2014.
- Roberfroid M.B. 2000 : *Prebiotics and probiotics: are they functional foods?* Am J Clin Nutr 2000 Jun : 71(6 Suppl):1682S-7S.
- Routray, W. and H.N. Mishra. 2011. *Scientific and technical aspects of yogurt aroma and taste: a review*. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 10(4): 208- 220.
- Sharrock , S and C. Lusty. 1999. *Nutritive Value of Banana*. INIBAP Annual Report. 28-31.
- Sneath, P.H.A, N.S. Mair, M.E. Sharpe, and J.G. Holt. 1986. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Vol 2. Williams and Wilkims. Baltimore.

- Sorensen. 1988. Mikrobiologi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sumarsih, S. 2008. Bakteri asam laktat. [http://www. Blog. Undip. Ac.id](http://www.Blog.Undip.Ac.id). Diakses tanggal 28 Februari 2015.
- Susanti, D.R. 2009. Pengaruh konsentrasi glukosa dan lama fermentasi terhadap karakteristik yoghurt sari buah sirsak. Skripsi. Fakultas Pertanian. THP. Universitas Lampung. 106 hlm.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 1985. Yoghurt science and technology. 3rd ed. Abington, Cambridge, England:
- Winarno, F.G. 1997. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia pustaka utama. Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2004. Bengkuang Si Umbi Penyejuk. Gizi dan Kesehatan blogspot.com. Tanggal akses 06 Januari 2014.