

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009. Syarat Mutu Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Agustin, N. D., Saragih, B., & Prabowo, S. 2019. Pengaruh Lama Blansir terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tepung Kentang Udara (*Dioscorea bulbifera* L.). *Journal of Tropical Agrifood*, 1(1), 29–35.
- Agustine, L., Okfrianti, Y., & Jumiyati. 2018. Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Yoghurt Dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim Total Identification of Laktat Acid Bacteria (BAL) in Yoghurt with Various Sukrosa and Skim Milk. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 79–83.
- Anggraini, T. 2023. Potensi Kentang Udara (*Dioscorea bulbifera*). *Seminar Teknologi Pertanian Indonesia*, 285–291.
- Aprilia, R., Mahfudz, L. D., Sunarti, D., & Kismiati, S. 2021. Pemanfaatan Sinbiotik Ekstrak Inulin Umbi Gembili dengan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kualitas Interior Telur Itik Pengging. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2), 186–193.
- Arkan, N. D., Setyawardani, T., & Astuti, T. Y. 2021. Pengaruh Penggunaan Pektin Nabati dengan Persentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Tertitrasi Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 1–7.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. 2015. Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli* blume). *METANA*, 11(01), 21–30.
- Burton, E., Arief, I. I., & Taufik, E. 2014. Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi dan Potensi Sifat Fungsionalnya Functional properties of carbonated probiotic yogurt. *Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 213–218.
- Crespo, I., Arindra, A., Lualdi, J. T., Rimba, P. A., Budiawan, A., Putra, N., & Rahardja, R. 2020. Inulin from several tubers available in Indonesia and the growth of gut microbiota. In *Indonesian Journal of Life Sciences* (Vol. 02).

- Desnilasari, D., & Lestari, N. P. A. 2014. Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan *Puree* Pisang Ambom (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *AGRITECH*, 34(3), 257–265.
- Dunislawska, A., Slawinska, A., Stadnicka, K., Bednarczyk, M., Gulewicz, P., Jozefiak, D., & Siwek, M. 2017. Synbiotics for broiler chickens - In vitro design and evaluation of the influence on host and selected microbiota populations following in ovo delivery. *PLoS ONE*, 12(1).
- Dwi Ruslian, R., & Arumsari, A. 2021. Perbandingan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sinbiotik dari Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* yang Diperkaya Fruktooligosakarida dan Inulin. *Prosiding Farmasi*, 21–29.
- Haryo, R., Setiarto, B., Widhyastuti, N., Saskiawan, I., & Safitri, R. M. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin Pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* (The Inulin Variation Concentration Effect in Fermentation Using *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*). *Biopropal Industri*, 8(1), 1–17.
- Herawati, E. R. N., Miftakhussolikhah, M., Nurhayati, R., Sari, K. W., & Pranoto, Y. 2019. Oligosaccharides profile and prebiotic potential of gembolo tuber (*Dioscorea bulbifera*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251(1).
- Herlina, Yuwanti, S., & Nurlaili, I. 2015. Penggunaan Tepung Gembolo (*Dioscorea bulbifera* L.) sebagai Bahan Pensubstitusi pada Pembuatan Mie Kering. *Agroteknologi*, 9(1), 84–92.
- Huda, K., Lokapirnasari, W. P., Soeharsono, S., Hidanah, S., Harijani, N., & Kurnijasanti, R. 2019. Pengaruh Pemberian Probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* terhadap Produksi Ayam Petelur yang Diinfeksi *Escherichia coli*. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(2), 154–160.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. 2017. Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *Edufortech*, 2(1), 1–6.

- Ikiriza, H., Ogwang, P. E., Peter, E. L., Hedmon, O., Tolo, C. U., Abubaker, M., & Abdalla, A. A. M. 2019. *Dioscorea bulbifera*, A highly threatened african medicinal plant, a review. *Cogent Biology*, 5(1631561), 1–6.
- Kamel, D. G., Hammam, A. R. A., Alsaleem, K. A., & Osman, D. M. 2021. Addition of inulin to probiotic yogurt: Viability of probiotic bacteria (*Bifidobacterium bifidum*) and sensory characteristics. *Food Science and Nutrition*, 9(3), 1743–1749.
- Korengkeng, A. C., Yelnetty, A., Hadju, R., & Tamasoleng, M. 2020. Kualitas Fisikokimia dan Mikrobial Yoghurt Sinbiotik yang Diberi Pati Termodifikasi Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*) dengan Level Berbeda. *Zootec*, 40(1), 124–133.
- Kuncari, E. S. 2023. Nutrition value and phytochemical screening of gembolo (*Dioscorea bulbifera* L.) bulbils and tubers from Bogor, West Java. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(1), 18–25.
- Mukhoiyaroh, S., Annisa, N., Novikasari, M., Lusiana, L. E., Nurdyansyah, F., Studi, P., & Pangan, T. (2020). Pengaruh Pengembangan Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Inulin sebagai Antihiperkolesterolemia. In *Science And Engineering National Seminar* (Vol. 5).
- Mustika, S., Yasni, S., & Suliantari. 2019. Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3), 97–101.
- Nasarani, E. E. B., & Winarti, S. 2023. Karakteristik Yoghurt Probiotik dari Filtrat Biji dan Daging Buah Labu Madu dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 1051–1060.
- Navida, V. K., Azhar, M., Iryani, & Nizar, U. K. 2021. Pengaruh Penambahan Prebiotik Inulin dari Chicory Terhadap Karakteristik Organoleptik Sinbiotik Set Yoghurt. *Chemistry Journal of State University of Padang*, 10(2), 13–16.
- Pranayanti, I. A. P., & Sutrisno, A. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dengan Starter *Lactobacillus casei* strain *Shirota*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 763–772.

- Purnamasari, V. M., & Pakki, E. 2016. Formulasi Lulur Krim yang Mengandung Kombinasi Yoghurt dan Pati Beras Hitam (*Oryza sativa* L.). *As-Syifaa*, 08(02), 83–91.
- Putri, Y. S., Kusharyati, D. F., & Pramono, H. 2020. Kualitas Yoghurt dengan Penambahan *Bifidobacterium sp.* Bb2E. *Ilmiah Biologi Unsoed*, 2(1), 49–55.
- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, Sustriana, 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*, 3(2), 76–79.
- Rochmayani, M., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. 2019. Potensi Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) pada Yoghurt Sinbiotik Terhadap Nilai pH dan Sifat Organoleptik. *Teknologi Pangan*, 3(2), 298–304.
- Safari, A., Fahma Ghina, S., Djajasoepena, S., Suprijana, O., Indrawati, I., Rachman, S. D., Kamara, D. S., & Ishmayana, S. 2016. Penggunaan Bahan Organik dan Kombinasinya Perubahan Komposisi Kimiawi Produk Yogurt dengan Penambahan Kalsium Karbonat pada Kultur Starter Campuran. *Jurnal Natur Indonesia*, 17(1), 5–12.
- Saputri, R., A'yun, R. Q., Huriyati, E., Lestari, L. A., Rahayoe, S., Yusmiati, Y., Sulisty, O. H., & Harmayani, E. 2021. Pengaruh Pemberian *Jelly* Mengandung Glukomanan Porang (*Amorphophalus oncophyllus*) dan Inulin Sebagai Makanan Selingan Terhadap Berat Badan, IMT, Lemak Tubuh, Kadar Kolesterol Total, dan Trigliserida Pada Orang Dewasa Obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(4), 166.
- Sari, R., Rina Bintari, Y., & Sri Damayanti, D. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Derajat Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Fakultas Kedokteran Universitas Islam Malang*, 1–7.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Fairuz Iffat. 2017. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Tepung Talas Termodifikasi Terhadap Kualitas Yogurt Sinbiotik. *Riset Teknologi Industri*, 11(1), 18–30.

- Solehah, M., Riyanti, R., Wanniatie, V., & Septinova, D. 2022. The effect of *Lactobacillus acidophilus* administration on pH and water binding capacity of broiler meat. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 6(2), 2598–3067.
- Trimanto, & Hapsari, L. 2015. Diversity and utilization of *Dioscorea spp.* tuber as alternative food source in Nganjuk Regency, East Java. *Agrivita*, 37(2), 97–107.
- Winarti, S., Sarofa, U., & Rodiyah, K. F. 2018. Karakteristik *Jelly Drink* Sinbiotik dari Susu Kedelai dan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Agrointek*, 12(1), 61–72.
- Yuliana, R., Kusdiyantini, E., & Izzati, D. M. 2014. Potensi Tepung Umbi Dahlia dan Ekstrak Inulin Dahlia sebagai Sumber Karbon dalam Produksi Fruktooligosakarida (FOS) Oleh Khamir *Kluyveromyces marxianus* DUCC-Y-003. *Bioma*, 16(1), 39–49.

