

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, H. Fatimah. 2005. <http://www.safranines.browser.php.html>.(diakses pada tanggal 15 Juli 2016).
- Andrawulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*.Dian Rakyat, Jakarta.
- Anggraeni, W., dan I.S Wahyuni. 2011. Penerapan metode exponentially weigthed quantile regression untuk peramalan penjualan mobil. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi*. Yogyakarta, 17-18 Juni 2011.
- Aryana, K.J. dan McGrew, P. 2007. Quality atributes of yogurt with *Lactobacillus casei* and various prebiotics. *LWT-Food Science and Technology* 40: 1808-1814.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*.Tiga Serangkai. Solo.
- Buckle,K.A., *et. al.*, 1987. *Ilmu Pangan*,Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono, Penerbit UI Press, Jakarta.
- Chou L.Z. and Welmer B. 1999. Isolation and characterization of acid and bile-tolerant isolates from strains of *L. acidophilus*. *J Dairy Sci* 82:23-31.
- Criscio, T. D, A, Fratianni, R, Mignogna, L, Cinquanta, R, Coppola, E, Sorrentino, and G. Panfili. 2010. Production of functional probiotic, prebiotic, and synbiotic ice creams. *J. Dairy Sci*.93 : 4555–4564.
- Cruz, A.G., A.Sant'Ana, M.M de S.Macchione, A.M. Teixeira, and F.L.Schmidt. 2009. Milk Drink using Whey Butter Cheece (Quijo manteiga) and Acerola Juice as A Potential Source of Vitamin C. *Journal Food Bioprocess Technology*. 2: 368-73.
- Desmond, C., C. Stanton, G.F.K. Collinsa and R.P. Ross. 2002. Impoved survival of *Lactobacillus paracei* NFBC 338 in spray dried powders containing gum acacia. *J. Appl Microbiol*. 93:1003-1012.
- Desnilasari dewi dan lestari N.P. Ayu. 2014. Formulasi minuman sinbiotik dengan penambahan puree pisang ambon musa paradisiaca var sapientum) dan inulin menggunakan inokulum *lactobacillus casei*. *Jurnal Agritech*. 34(3): 259-263.

- Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan. 2002. *Prospek dan peluang agribisnis ubi jalar*. Direktorat Kabi, Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan. Jakarta. 3. Esti dan Agus Sediadi (Eds). Keripik ubi jalar. [http://bebas.vlsm.org/v12/artikel/pangan/PIWP/keripik\\_ubi\\_jalar.pdf](http://bebas.vlsm.org/v12/artikel/pangan/PIWP/keripik_ubi_jalar.pdf). (akses 15 Juli 2016).
- El-Sayed, H. S, Heba H. Salama, El-Sayed S. 2015. Production Of Synbiotic Ice Cream. *International Journal Of Chemtech*. 7(1): 138-147.
- Gibson, G.R. and R. Fuller. 1999. Functional Foods, The Consumer, The Health, and The Evidence. Edited by Michele J. Salder and Michael Saltmarsh. *The Royal Society of Chemistry*. Cambridge UK.
- Gropper, S.S., J.L. Smith, dan J.R. Groff. 2009. *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. Wadsworth, USA.
- Halim N. dan Zubaidah Elok. 2013. Probiotic assay of Lactic acid bacteria as high exopolysaccharides producer from sour pickled mustard (Brassica Juncea). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.1 No. 1 P. 129-137.
- Hardiningsih Riani. Napitupulu Rostiati N.R., Yulinery Titin. 2005. Isolasi dan uji resistensi beberapa isolat *Lactobacillus* pada pH rendah. *Jurnal Biodiversitas*. 7(1):15-17.
- Harijono, K. Joni, M.S., Ani. 2001. Pengaruh kadar karaginan dan total padatan terlarut segi buah apel muda terhadap aspek kualitas permen jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2:110-116.
- Hartanti, A.W. 2007. Seleksi Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi Sebagai Probiotik dari Isolat Air Susu Ibu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haug, A. A., T. Høstmark, and M. Harstad. 2007. Bovine milk in human nutrition – a review, *Lipids in Health and Disease*. s, Comenius University, Mlynská dolina, SK-842 15 Bratislava. Slovak Republic. 6: 25-40.
- Havenaar, R., B.T. Brink, and J.H.J. Huis in not veld. 1992. *Selection of Strains For Probiotics Use*. In : Probiotics The Scientific Basis. R. Fuller (Ed). Chapman & Hall, London
- Hutkins, R.W and N.L. Narnen. 1993. pH homeostatis in lactic acid bacteria. *Journal Dairy Sci*. 76:2354-2365
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology*. Aspen Publishers, inc. Caithersburg, Maryland.
- Jusuf, M., St. A. Rahayuningsih, T.S. Wahyuni, E. Ginting, J. Restuono, dan G. Santoso. 2007. Klon harapan MSU 01015-07 dan MSU 01015-02, calon

- varietas unggul ubi jalar kaya beta-karoten. *Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. [http://balitkabi.litbang.deptan.go.id/images/PDF/Prosiding/seminar2007/Pemuliaan/24\\_mjusuf.pdf](http://balitkabi.litbang.deptan.go.id/images/PDF/Prosiding/seminar2007/Pemuliaan/24_mjusuf.pdf). (akses 14 Juli 2016).
- Jusuf, M., St. A. Rahayuningsih, dan E. Ginting. 2008. *Ubijalar ungu*. <http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/wr304088.pdf>. (akses 24 Juli 2009).
- Kusumaningrum Amalia Putri. 2011. Kajian total bakteri probiotik dan aktivitas antioksidan yogurt tempe varuan substrat. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret Surakarta. 34.
- Michwan, A. 2007. Prebiotik dan Probiotik. <http://ardiansyah.multiply.com/Journal/item/>. (1 September 2013)
- Morelli, L., T. Matilla, S. Blum, J. K. Collins, C. Dunne, S. Salminen, and A. V. Wright. 2003. Probiotics : Towards Demonstrating Efficacy. *Annu Rev Nutr* 393-399.
- Mulyani, S., Nurwantoro dan Maqfiroh. 2006. Prospek es Krim Fermentasi Sebagai Makanan Fungsional, *Prosiding Seminar Nasional 2006 Pemberdayaan Masyarakat Peternakan Di Bidang Agribisnis untuk Mendukung Ketahanan Pangan*, Fakultas Peternakan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ngatirah, E Harmayani, ES Rahayu, dan U Tyas. 2000. Seleksi bakteri asam laktat agensia probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol. *Seminar Nasional Industri Pangan PATPI*. Surabaya, 10-11 Oktober 2000.
- Nighswonger, B.D. Brashears, and S.E. Gilliland. 1996. Viability of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus casei* in fermented milk products during refrigerated storage. *Journal of Dairy Science*. 79:212-219
- Pandiyani, C., R. Villi, G. Kumaresan, B. Murugan, and T. R. Gopalakrishnamurthy. 2012. Development of Synbiotic Ice Cream incorporating *Lactobacillus acidophilus* and *Saccharomyces boulardii*. *International Food Research Journal*. 19 (3): 1233-123.
- Raissi, S., and Farzani, R.E. 2009. Statistical process optimization through multi-response surface methodology. *World Academy of Science, Engineering and Technology*. Pp. 267-271
- Saputra, P.I. 2007. Sifat kimia dan viskositas minuman jelly berbahan baku yogurt probiotik selama penyimpanan pada suhu 4-7° C. *Skripsi*. IPB-Bogor.
- Saufani, I. A. 2009. Korelasi Berbagai Level Prebiotik Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.) dan Probiotik *Lactobacillus casei* Pada Pembuatan Susu

- Fermentasi Sinbiotik. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 2009. Padang 25163.
- Setiawan, B. 2010. Produksi dadih probiotik menggunakan *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, *Bifidobacterium longum* serta pengaruhnya selama penyimpanan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Siegmundfeldt, H., B.K. Rechner., and M. Jacobsen. 2000. Dynamic change of intracellular pH in individual pH. *Applied and Environment microbiology*. 66:2330-2335.
- Simanjatak D.L. Sari, Ginting Sentosa, Karo-karo Terip. 2013. Pengaruh konsentrasi gula dan lama inkubasi terhadap mutu minuman probiotik sari ubi jalar ungu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 1 No.4
- Siregar W., Frisnawati, Ginting Sentosa, Limbang L. Nora. 2014. Pengaruh perbandingan ubi jalar ungu dengan air dan konsentrasi starter terhadap mutu minuman probiotik sari ubi jalar ungu. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (3):22.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y. Dan Furuta, S. 2003. Review: physiological Functionality of purple-fleshed seet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods, *Japan Agricultural Research Quarterly* 37:167-173
- Sudarmadji, S., 1989. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sunaryanto, F dan B. Marwoto. 2012. Isolasi, identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 14:228-233.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik susu fermentasi dan kesehatan yayasan pengusaha makanan dan minuman seluruh indonesia (YAPMMI)*. TRICK. Jakarta.
- Sutojo, S. 1993. *Studi Kelayakan Proyek: Teori dan Praktek*. Pustaka Binaan Pressindo. Jakarta
- Wahyuni, T.S., M. Jusuf, dan St. A. Rahayuningsih. 2007. *Akses plasma nutfah ubijalar berkandungan beta-karoten tinggi. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. [http://balitkabi.litbang.deptan.go.id/images/PDF/Prosiding/seminar2007/Pe\\_muliaan/25\\_tinuk.pdf](http://balitkabi.litbang.deptan.go.id/images/PDF/Prosiding/seminar2007/Pe_muliaan/25_tinuk.pdf). (akses 24 Juli 2009).
- Widowati dan Misgiyarta. 2003. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/ Susu Nabati*. Balai penelitian Bioteknologi dan Sumber Daya Genetika Pertanian.