

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiari Ni Wayan Lisa, Ida Bagus A Y, I Made Wisnu A P. 2017. Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Tepung Okara dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. indica) sebagai Makanan Selingan bagi Remaja Obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia*, 6(1), 2017.
- Agustin A. 2013. Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol.1, No.2, Agustus 2013.
- Aini Nurul. 2016. *Karakteristik Mlnuman Sari Buah Bligo (Benincasa hispida) dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Almatsier, S. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2008. *Penuntun Diet edisi baru Instalasi Gizi Perjan RS. Dr. Cipto Mangunkusumo dan Asosiasi Dietisien Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Alvin Muhammad. 2017. *Kualitas Fisik Glukomanan Hasil Ekstraksi Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) dengan Perlakuan Awal Pencucian Menggunakan Etanol*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Andarwulan, Nuri. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Apriyanti Diana dan Nurul Hidayati Fithriyah. 2013. Pengaruh Suhu Aplikasi Terhadap Viskositas Lem Rokok Dari Tepung Kentang. *Konversi*, Vol.2, No.2, Oktober 2013.
- Ardiansyah Dwi. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Sensori Permen Jelly Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Artanti Astrisia. 2009. *Pengaruh Prebiotik Inulin dan Fruktooligosakarida (FOS) Terhadap Pertumbuhan Tiga Jenis Probiotik*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Asp, N.G., L. Prosy, L. Furda, J.W. De Vries, T.F. Schweizer dan B.F. Harland. 1984. Determination of Total Dietary Fiber in Foods and Food Products and Total Diets: Interlaboratory study. *Journal of Association of Official Analytical Chemists*, Vol.67, hal: 1044-1053.

- Astawan M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Avena, Bustillos R.J. 2006. Water Vapor Permeability of Mamalian and Fish Gelatin Films. *Journal of Food Science*. 71(4):202-207.
- Azrimaidaliza. 2011. Asupan Zat Gizi dan Penyakit Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 6, No. 1.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM). 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia SNI 06-3735-1995: Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Behera Sudhanshu, S dan Ramesh C Ray. 2016. Konjac glucomannan, A Promising Polysaccharide of *Amorphophallus konjac* K.Koch in Health Care. *International Journal of Biological Macromolecules* 92 (2016) 942-956.
- Behere Sudhanshu S dan Ramesh C. Ray. 2016. Konjac Glucomannan, A Promising Polysaccharide of *Amorphophallus konjac* K. Koch in Health Care. *International Journal of Biological Macromolecules* 92 (2016), hal: 942-956
- Bennion M. 1980. *The Science of Food*. New York: John Wiley and Sons.
- Bernini L.J, Andrea N.C.S, Daniela F.A, Marcell A.B.L, Naiara L.M, Cinthia H.B, Isaias.D, Giselle N.C. 2016. Beneficial effect of *Bifidobacterium Lactis* on Lipid Profile and Cytokines in Patients With Metabolic Syndrome: A randomized trial. Effect of Probiotics on Metabolic Syndrome. *Nutrition* 32 (2016), 716-719.
- Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pak Processing Systems AB S-221 86 lund, Sweden.
- Chang, Pei K. 2002. *Process for Making Milkshake Beverage Compositions Having improved consistency, Flavor and Physical Stability*. Patent US : 6,458,402 B.
- CHR Hansen.2019. *Lactobacillus acidophilus* (LA-5®). Diakses pada <https://www.chr-hansen.com/en/probiotic-supplements-and-infant-formula/cards/product-cards/lactobacillus-acidophilus-la-5>

- Costa G.T., Sergio B.G., Helena A.D.C.S. 2012. Fructo-oligosaccharide effects on Blood Glucose: An overview. *Acta Cirurgica Brasileira*, Vol 27 (3) 2012.
- Decroli Eva. 2019. Diabetes Melitus Tipe 2. Padang : Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam.
- Doyon Maurice dan Joanne Labrecque. 2008. Functional Food: A Conceptual Definition. *British Food Journal*, Vol. 110, No. 11, 2008, pp. 1133-1149.
- Erlina S dan A. Zuraida. 2008. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan. *Ziraa'ah* 23 (3): 191-192 .
- FAO. 2007. *Technical Meeting on Prebiotics*. FAO: United Nations.
- Faridah Anni. 2011. *Potensi Tepung Porang Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Tambahan Pangan*. Universitas Negeri Padang.
- Florenza Silvy. 2014. *Pengaruh Penambahan Isomalt dan Lama Penyimpanan Terhadap Ketahanan Lactobacillus acidophilus FNCC 0051 Terimobil dalam Gel Alginat Pada Asam Lambung dan Garam Empedu Secara In Vitro*. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Fluorensia B. F. 2017. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Gelatin dan Glukomanan Konjak serta Fortifikan Taburia- Fruktooligosakarida Terhadap sifat Sensori Permen Jelly dan Daya Terima Anak*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Gaaniyati Fathin. 2011. *Aspek Gizi dan pH Berbagai Minuman Komersial*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Gelatin Manufactures Institute of Amerika (GMIA). 2019. *Raw Materials and Production*. New York: Gelatin Manufactures Institute of Amerika.Inc
- Ghosh dan Prasun. 2012. Polysaccharide-Protein Interaction and Their Relevance in Food Colloid. *IntechOpen*, 31 Oktober 2012.
- Glicksman M. 1983. *Food Hydrocolloids* Vol. II. Florida : CRC Press.
- Golberg I. 1994. *Functional Food Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. New York : Chapman and Hall.
- Harijati N, Indriyani S, Mastuti R. 2013. Pengaruh Temperatur Ekstraksi Terhadap Sifat Fisikokimia Glukomanan Asal *Amorphophallus muelleri* Blume. *Natural B*, Vol 2, No. 2, Oktober 2013.
- Hasler, C.M. 1998. Functional foods: Their role in disease prevention and health promotion. *Food Technology*, 52(11), 63-70.

- Herawati Heny. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 37 No. 1, Juni 2018: 17-25.
- Johnson. 2000. *US Whey Product in Snack and Seasoning*. USA : US Dairy Export Council .
- Jungersen Mikkil, Anette W, Eric Johansen, Jeffrey C, Birgitte S.L dan Dorte E. 2014. The Science Behind The Probiotic Strain *Bifidobacterium animalis* subsp. *Lactis* BB-12. *Microorganisms Journal*, Vol. 2, No. 2, June 2014.
- Kanbe, M. 1992. *Uses of Intestinal Lactid Acid Bacteria and Health*. In : *Function of Fermented Milk : Chalenges for The Health Science*. Elsevier Applied Science Publishers : London.
- Kok, M. Samil, Abdelhameed A.S, Ang, S, Morris G A, Harding S E. 2009. A Novel Global Hydrodynamic Analysis of The Molecular Flexibility of The Dietary Fibre Polysaccharide Konjac Glucomannan. *Food Hydrocolloids*, 23, 1910-1917.
- Kusumayanti Heny, Robertus T.M dan Satrio Bagus H. 2016. Pangan Fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*, Volume 12(1):26-30. Juni 2016.
- Lestari Lily A dan Siti Helmyati. 2018. *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Manning, T.S., R. Rastall, dan G. Gibson. 2004. *Prebiotics and Lactic Acid Bacteria dalam Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*. Salminen, S., A.V. Wright, dan A. Ouwehand (eds.). New York: Marcel Dekker Inc.
- Marsono Yustinus. 2008. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7, No.1 April ,2008.
- Mazidi Mohsen, Peyman Rezaie, Gordon A. Ferns, Hassan Vatanparast. Impact of Probiotic Administration on Serum C-Reactive Protein Concentrations: Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Control Trials. *Nutrients* 2017, Vol.9, Issue 1.
- Moroti Camila, Loyanne F, Marcela de R.C, Daniela CU dan Katia S. 2012. Effect the consumption of new symbiotic shake on gycemia and cholesterol levels in elderly people with type 2 diabetes mellitus. *Lipids in Health and Disease* 2012,11-29.

- Muklisoh F. 2010. *Kajian Sifat Fisik dan pH Hasil Pembuatan Serbuk Daun Mengkudu*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mutia R. 2011. *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis Dari Tepung Iles-Iles*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Neha A, Kamaljit S, Ajay B and Tarun G. 2012. Probiotic : As Effective Treatment of Diseases. *IRJP*, 3 (1) ; 96 – 101.
- Papathanasopoulos A dan Michael Camilleri. 2010. Dietary Fibre Supplements : Effects in Obesity and Metabolic Syndrome and Relationship to Gastrointestinal Functions. *Gastroenterology*, January 2010, 138(1): 65-72.
- Parry JM. 2011. *Konjac glucomannan*. In: Alan Imeson (ed). *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. United Kingdom: A John Willey & Sons, Ltd., pp 198 – 216.
- Perangin-angin M. 2011. *Pemanfaatan Bekatul Sebagai Bahan Makanan Berserat Pada Pembuatan Biskuit Crackers*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- PERKENI. 2015. Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. Jakarta: PB. PERKENI.
- Poonawalla F. M., Patel, and Iyengar. 1965. *Invertase Production by Penicillium chrysogenum and other fungi in submerged fermentation*. *Appl Microbiol* Vol 13.
- Prayoga Dwi. 2016. *Rancangan Alat ukur pH meter Berbasis Mikrokontroller Atmega 8*. Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- Rahman D.H, Ikeu T, Sri Usmiati. 2012. Formulasi Produk Susu Fermentasi Kering Dengan Penambahan Bakteri Probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Vol. 7, No.1, Maret 2012.
- Rahman, A. 1992. *Fermentasi Mikrobiologi Industrial*. Jakarta : Arcan.
- Rahmawati Fiqhi C, Kis Djamiatun, Nyoman Suci. 2017. Pengaruh yogurt sinbiotik pisang terhadap kadar glukosa dan insulin tikus sindrom metabolik. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Vol 14, No 1, Juli 2017 (10-18).
- Rianto Jimmy, Willy Handoko, Virhan Novianry. 2018. Pengaruh Konsumsi Produk yang Mengandung Pemanis Buatan Rendah Kalori terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa dan Gangguan Toleransi Glukosa pada Tikus Galur Wistar. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, Vol.4, No. 1, Januari 2018.
- Rifan. 2011. *Sintesis Fruktosa-oligosakarida (FOS) dari Sukrosa dengan Menggunakan Penicillium notatum*. Skripsi. Universitas Indonesia.

- Rosdiana Rima. 2015. Karakteristik sensoris dan Aktivitas Antioksidan Soy *Milkshake* sebagai Minuman Fungsional. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Rosiana Nita Maria dan Titik Khoiriyah. 2018. Yogurt Tinggi Antioksidan dan Rendah Gula dari Sari Buah Apel *Rome Beauty* dan Madu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Oktober 2018, Hal 81-90.
- Sabila Fadiah. 2012. *Karakteristik Fruktololigosakarida (FOS) Dari Fermentasi Sukrosa Oleh Penicillium notatum*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Santoso Agus. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75, Th.XXIII Maret 2011.
- Sartika D. 2009. *Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap merah (Lutjanus sp)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Satian James, 2017. *Pengaruh Perendaman Asam Sulfat Terhadap Kualitas Tepung Gelatin Kulit Kelinci Fakultas Pertanian Peternakan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Shimizu, M. 2012. Functional Food in Japan: Current Status and Future of Gut-Modulating Food. *Journal of Food and Drug Analysis*, 20(SUPPL.1), 213-216
- Siswanti. 2008. *Karakteristik Edible film Komposit Dari Glukomanan Umbi Iles-Iles (Amorphophallus muelleri Blume) Dan Maizena*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Soebyokto, M. Fajar Sidiq, Drajat Samyono. Nilai Koefisien Viskositas Diukur Dengan Metode Bola Jatuh Dalam Fluida Viskos. *Engineering*, Vol. 13, No.2, Oktober 2016.
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health Makanan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Sudarmadji, Slamet. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumantri dan Abdul Rohman. 2013. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sunarti, Rarastoeti P, Yekti A.P dkk. 2014. *Prosiding Annual Scientific Meeting Pokja Nutrigenomik "Peran Makanan Fungsional dalam Penanganan Penyakit Degenratif dengan Pendekatan Nutrigenomik"*. Fakultas Kedokteran UGM.
- Suter I Ketut. 2013. *Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya*. Makalah yang disajikan pada Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya



- Makanan Alamiah ( *Natural Food* ) Untuk Kesehatan Jangka Panjang “. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, 18 Agustus 2013.
- Suyanto Agus dan Joko Teguh Isworo. 2015. *Evaluasi Sifat Fisik dan Kimia Glukomanan Modifikasi Tepung Iles-Iles (Amorphophallus oncophillus)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Sweming. 1999. Hydrocolloids. In Andrew J. Rosenthal. *Food Texture Measurement and Perception*. Maryland : Springer.
- Takigami, S. 2009. *Konjac Mannan*, In G.O. Phillips and P.A. Willian (Ed) *Hanbook of Hydrocolloid*. UK: Woodhead Publishing.
- Talumepa , A. C. N, Suptijah P, Wullur S dan Ratulangi U.S. 2016. Kandungan Kimia dari Sisik Beberapa Jenis Ikan Laut. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi* Vol. 3, No.1, Mei 2016.
- Tambunan Artha Regina. 2014. *Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Tarigan U.O. 2012. *Hubungan Pengetahuan dan Konsumsi Serat Pada Siswa dan Siswi Kelas XI Sekolah Menengah Atas Yayasan Pendidikan Harapan 3 Kecamatan Deli Tua Kabupaten Deli Serdang*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Triana, E., dan N. Nurhidayat. 2007. Seleksi dan Identifikasi *Lactobacillus* Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s RNA. *Biota*, 12 (55-60).
- USDA National Nutrient Database for Standar Reference. 2020. Milkshake Thick Chococolate. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170883/nutrients> pada tanggal 6 Maret 2020.
- Weatherspoon Deborah. 2019. 10 Health Benefits of Gelatin. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/319124.php>. 6 November 2019
- Wibisono Muhammad As'Ad. 2016. *Perubahan Total Bakteri, pH dan Intensitas Pencoklatan Susu Selama Pemansan Suhu 70°C*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Widayati Wiwik. 2017. *Sifat Fisikokimia dan Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Yogurt Bekatul*. Skripsi. Universitas Alma Ata Yogyakarta.
- Widiyaningsih E. N. 2011. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, Vol.4, No.1, Juni 2011, hal 14-20.

- Wildiana Resha Ayu. 2018. *Pengaruh Gelatin dari Berbagai Sumber Kolagen Hewan Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti S, Ulya S, dan Koyi F.R. 2018. Karakteristik *Jelly Drink* Sinbiotik dari Susu Kedelai dan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Agrointe*, Vol.12, No. 1, Maret 2018.
- Yerlikaya Oktay. 2014. Strater Cultures used in Probiotic Dairy Product Preparation and Popular Probiotic Dairy Drinks. *Food Science and Technology*, Vol. 34, No.2.
- Yeung Fei Au. 2016. *The Effect of Konjac Glucomannan Fibre Gel on Satiety and Energy Intake*. Thesis. Universitas of Toronto.
- Yuan, Y. Hong, X., Mu, R., Gong, J., Wang, L Huang, R., Wu, J., Ni, Y., Wu, X., Pang, J. 2017. Structure and Properties of Konjac Glucomannan/ Galactoglucomannan Nanofiber Membrane. *Macromol. Res.*, 25(10), 963-970.
- Yun, Jong Won. 1996. Fructooligosaccharides-Occurrence, Preparations and Application. *Elsevier Enzyme and Microbial Technology* Vol. 19, Issue 2, August 1996, Pages 107-117.
- Yuniastuti A. 2014. *Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan)*. Semarang: UNNES Press.