

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., Ramadhan, G. R. & Betaditya, D., 2019. Formulasi Flakes Mohiro dari Mocaf-Beras Hitam dengan Penambahan Kacang Koro Pedang sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein dan Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, pp. 130-136.
- Ahmad, A., Uroosa Irfan, Rai Muhammad A., dan Kashif Sarfraz Abbasi. 2017. Development of High Energy Cereal and Nut Granola Bar. *International Journal of Agriculture and Biological Science*. 13-20.
- Aini, N. et al., 2017. Pengaruh Konsentrasi Kultur dan Prebiotik Ubi Jalar terhadap Sifat Sari Jagung Manis Probiotik. *Agritech*, 37(2), pp. 165-172.
- Amin dan Laksono. 2001. *Efektivitas Bakteri Asam Laktat Dalam Menghambat Bakteri*. Yogyakarta: Airlangga.
- Aminah, S., Amalia, L. & Hardianti, S., 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi*-L) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdcourt). *Jurnal Agroindustri Halal*, pp. 212-219.
- Arinda, A. F., J. Sumarmono dan M. Sulistiyowati. 2013. Pengaruh Bahan Pengasam dan Kondisi Susu Sapi terhadap Hasil/Rendemen, Keasaman, Kadar Air dan Ketegaran (*Firmness*) Keju Tipe Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2): 456-462.
- Ariyanto, Yogy S., Meryandini, A., Sunarti, Titi C. 2021. Aplikasi *Lactobacillus plantarum* NHC6 sebagai Probiotik dalam Jus Nanas. *Jurnal Sumberdaya Hayati*. 7(1): 1-8.
- Aritonang, S.N., Elly Roza, dan Evy Rossi. 2019. *Probiotik dan Prebiotik dari Kedelai untuk Pangan Fungsional*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Astuti, S., S., S. A. & Anayuka, S. A., 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), pp. 225-235.
- Banin, Maghfirotn Marta, Tyas Utami, Muhammad Nur Cahyanto, Jaka Widada, Endang S. Rahayu. 2019. Effects of Consumption of Probiotic Powder Containing *Lactobacillus plantarum* Dad-13 on Fecal Bacterial Population in School-Age Children in Indonesia. *International Journal of Probiotics and Prebiotics*. 14: 1-8.
- Barokah, Y., Angkasa, D. & Melani, V., 2018. Evaluasi Sifat Fisika Kimia dan Nilai Gizi Keju Berbahan Dasar Kacang Tunggak dengan Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* sebagai Keju Nabati Rendah Lemak. *Jurnal Unimus*, pp. 12-21.

- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. & Bilang, M., 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carragenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), pp. 5-8.
- Binns, C. dan Mi Kyung Lee. 2010. The use of Probiotics to Prevent Diarrhea in Young Children Attending Child Care Centers: A Review. *Journal of Experimental & Clinical Medicine*. 2(6): 269-273.
- Culbertson, J.D. 2008. Grain, Cereal: Ready-to-Eat Breakfast Cereals. Food Processing: Principles and Application. DOI: 10.1002/9780470290118.ch12.
- Daulay, D., 1991. *Buku/Monograf Fermentasi Keju*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Djalal (2011) dalam Widasari, M. dan Handayani. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu-Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-Journal Boga*. 3(3): 222-228.
- De Garmo, E., Sullivan, D.G., and Canada, J.R. 1984. *Engineering economics*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- Farahi, A.Z. 2020. Kajian Mutu Fisik Snack Bar BUDE (Ubi Jalar Ungu dan Kacang Kedelai) Sebagai Makanan Selingan. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Feliatra, E., Irwan E. 2004. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik dari Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscogatus*) dalam Upaya Efisiensi Pakan Ikan. *Jurnal Natur Indonesia*. 6(2): 75-80.
- Guinee, T.P., Pudja, P.D., and Farkye, N.Y. 1993. Fresh acid-curd cheese varieties, in P.F. Fox (Ed), *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology* Chapman & Hall, London, pp. 363-419.
- Handayani, T., Wijayanto, N. & Wulandari, A. S., 2018. Analisis Pertumbuhan Mindi (*Melia azedarach* L.) dan Produktivitas Umbi Garut (*Maranta arundinacea* dan *Maranta linearis* L.) dalam Sistem Agroforestri. *Jurnal Silvikultur Tropika*, 9(2), pp. 144-150.
- Haywood, Brylee A., Katherine E., Dane B., James M., Phil Healey, dan Rachel C. 2014. Probiotic supplementation reduces the duration and incidence of infections but not severity in elite rugby union players. *Journal of Science and Medicine in Sport*. 17(4): 356-360.
- Hidayat, F., 2020. Karakteristik Kimia dan Sensoris Krim Keju menggunakan starter *Lactobacillus plantarum* Dad-13 (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada)
- Indiarto, R., Bambang N., Edy Subroto. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis

- Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Karin, R. 2021. Pengaruh Rasio Tepung Tempe dan Pati Jagung sebagai *Binder* Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimia *Granola Bar* Berbasis Pangan Lokal. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji. 1998. Proses-proses Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Ladamay, N. A. & Yuwono, S. S., 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, pp. 67-78.
- Meidistria, T.R., L. Sembiring. E.S. Rahayu, N. Haedar, dan Z. Dwyana. 2020. Survival of *Lactobacillus plantarum* Dad-13 in Probiotic Cheese Making. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 575.
- Nurfuzianti, R., Lubis N., Effan Cahyati J. 2021. *Review*: Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Laktat pada Makanan Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 10(2): 1-6.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A. & Narsih, 2017. Pembuatan Flakes dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan*, pp. 163-170.
- Ong L, Dagastine RR, Kentish SE, Gras SL. 2012. The effect of pH at renneting on microstructure, composition and texture of cheddar cheese. *Food Res Int* 48: 119-130. DOI: 10.1016/j.foodres.2012.02.020.
- Pathare, Pankaj B., Nursin Bas, Edmod P. Byrne. 2012. Comparison of quality parameters of granola produced by wet granulation with commercially available product. *Food and Bioproducts Processing*. 90: 729-736.
- Pelczar, C. 1988. *Dasar-dasar Mikrobiologi* 2. Jakarta: Penerbit UI-Press.
- Phadungath, C. 2005. Cream cheese products: A review. *Songklanakarin Journal Science Technology*. 27(1): 191-199.
- Prastujati, A. U., M., H. & Habib, K. M., 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Alhokol, pH, dan Total Asam Titrasi (TAT) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2), pp. 63-69.
- Priadi, G., Fitri Setiyoningrum, Fufu Afiati, Syahrudin Said. 2016. Pengaruh Penambahan Variasi Rennet terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keju Mozzarella. *Prosiding Kongres Teknologi Nasional*. BPPT: Jakarta. Hal 378-385.
- Putri, N. A., Herlina, H. & Subagio, A., 2018. Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), pp. 79-89.

- Rahayu, E.S., Harmayani, E., Rahayoe, S., Triwitono, P., Suryantohadi, A., dan Suwignyo, B. 2020. *Laporan Pelaksanaan Program Penelitian Pemandatan Pandemi Covid-19: Pengembangan Granola Sinbiotik Kaya Gizi untuk Menjaga Kesehatan Tubuh Berbasis Sumber Daya Lokal sebagai Upaya Menyiapkan Ketahanan Pangan pada Kondisi Normal Baru*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Rahayu, W. P., Setyawardani, T. & Miskiyah, 2010. Stabilitas Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Keju Probiotik Susu Kambing. *Jurnal Pascapanen*, 7(2), pp. 110-117.
- Rinda & Ansharullah, N. A., 2018. Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) terhadap Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Kecukupan Gizi.. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 3(3), pp. 1328-1340.
- Rolim, F., Oliveira C., Freitas Neto, Maria E., Celso J.B., dan Rita C.R.E. Queiroga. 2020. Cheeses as food matrixes for probiotics: In vitro and in vitro tests. *Trends in Food Science and Technology*. 138-154.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dalam Bentuk Tepung dan Pati sebagai Prebiotik pada Yoghurt sebagai Produk Sinbiotik terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia coli*. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Salsabila, R. 2022. Pengaruh Metode Penambahan Keju Mascarpone Probiotik terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, dan Viabilitas Sel *Granola Bar*. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Schlegel, H.G. 1994. *Mikrobiologi Umum*, R.M. Tedjo Baskoro. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal: 226.
- Seveline, Diana, N. & Taufik, M., 2019. Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Bioindustri*, 1(2), pp. 245-260.
- Sharma, C., Kaur, A., P., A. & Singh, B., 2014. Cereal Bars - A Healthful Choice A Review. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 6(2), pp. 29-36.
- Sriwidowati. 2003. Efektivitas Bakteri Asam Laktat Pada Pembuatan Produk Fermentasi Berbahan Baku Nabati. Diakses dari [http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol5\(2\)/](http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol5(2)/)
- Subagio, A., 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. *Food Review*, 1(3), pp. 18-22.
- Suiraoka, I.P., 2012. *9 Penyakit Degeneratif dari Perspektif Preventif*. Yogyakarta: Nuha Medika.

- Sukasih, E., 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *Jurnal Pascapanen*, pp. 70-76.
- Suprihatin, C. 1991. Pemanfaatan Tepung Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai Bahan Makanan Tambahan Anak Balita. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Susanti, I., Lubis, E. H. & Meilidayani, S., 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-based Industry*, pp. 44-52.
- Susianto. 2011. Peran Formula Tempe sebagai Sumber Vitamin B12 dan Implementasinya untuk Diet Vegetarian. *Disertasi*. Depok (ID): Universitas Indonesia.
- USDA. 1994. *Commercial Item Description Cheese, Mozzarella, LITE*. United State: United State Department of Agriculture.
- Usman, N., Suradi, K. & Gumilar, J., 2018. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*, 18(2), pp. 79-85.
- Utami, T., Kasmianti, Harmayani, E. & Rahayu, E. S., 2016. Survival of *Lactobacillus plantarum* Dad 13 during Spray Drying and Its Application for Yoghurt Fermentation. *International Research Journal of Biological Sciences*, 5(2), pp. 16-22.
- Wallace, C.J.K. & Milev, R., 2017. The effects of probiotics on depressive symptoms in humans: a systematic review. *Annals of General Psychiatry*, 16(14), pp. 1-10.
- Widasari, M. & Handayani, S., 2014. Pengaruh Proporsi Terigu-Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *e-Journal Boga*, 3(3), pp. 222-228.
- Yoon. K.Y., E.E. Woodams and Y.D. Hang. 2004. Probiocation of Tomato Juice by Lactic Acid Bacteria. *J. Microbiol.* 42 (4) : 315-318.
- Yudonegoro, R., Nurwantoro & Harjanti, D., 2014. Kajian Kualitas Susu Segar dari Tingkat Peternak Sapi Perah, Tempat Pengumpulan Susu dan Koperasi Unit Desa Jatinom di Kabupaten Klaten. *Animal Agriculture Journal*, 3(2), pp. 323-333.
- Zade, Sandip B. dan Bikash C. Ghosh. 2016. Mascarpone cheese – a butter substitute. *Indian J. Dairy Sci.* 69(2): 132-135.
- Zheng, J., L., R., M., S. & M., G., 2015. A Genomic view of lactobacilli and pediococci demonstrates that phylogeny matches ecology and physiology. *Appl Environ Microbiol*, Issue 81, pp. 7233-7243.