

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, A Titin., Rohula U dan Esti W. (2013). Kajian Penggunaan Tepung Uwi Putih Kulit Cokelat (*Dioscorea rotundata*) dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Sensori, Dan Total Bakteri Probiotik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VI, No. 1. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id>
- Anugrah, Sanjung. (2005). Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Skripsi*. IPB: Bogor. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id>
- Artanti, Astrisia. 2009. Pengaruh Prebiotik Inulin dan Fruktooligosakarida (FOS) Terhadap Pertumbuhan Tiga Jenis Probiotik. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id>
- Ashraf, R., dan Shah, N. P. (2011). Selective and differential enumerations of *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium spp.* in yoghurt. *A review. International Journal of Food Microbiology*, 149(3), 194–208. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2011.07.008
- Astawan, M. (2011). Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Dipetik 29 Agustus 2019, dari <http://Masnafood.com>
- Atmini, Mulatsih Tri. (2010). Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L.*). *Skripsi*. Bogor: IPB. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id>
- Azizah, NH. (2012). Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-Oligosakarida. *Skripsi*. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2005. Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional (HK 00.05.52.0685). Jakarta: BPOM RI. Diakses dari <http://jdih.pom.go.id>
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia 3547.2. Kembang Gula- Bagian 2: Lunak. BPS. Jakarta
- Basuki, E Karti., Tri Mulyani S, dan Lusiana Hidayati. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal REKAPANGAN VOL. 8 NO.1: 39-49*. Diakses dari www.ejournal.upnjatim.ac.id
- BD Diagnostic systems. 2003. *Instruction for use Ready-to-use Plated Media: BD Bifidobacterium Agar, Modified*. Germany. Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org>
- Bouhnik, Y., Kvahedi L., Achou, A., Attar, J. Salfat, P. Pochart, P. Marteau, dan B. Flourié. 1999. Short-chain fructo-oligosaccharide administration

dosedependently increases faecal bifidobacteria in healthy humans. *J. Nutr.* 129: 113 - 116. Doi:10.1093/jn/129.1.113

- Bruno, F.A dan Shah, N.P. (2003). Viability of two freeze-dried strains of Bifidobacterium of commercial preparations at various temperatures during prolonged storage. *J. Food Sci.* Vol 68(7). 2336–2339. Doi: 10.1111/j.1365-2621.2003.tb05769.x
- Buckle, K.A., R.A Edward., G.H. Fleet dan Motton W. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press
- Candra, RM dan Dianing Sucita. (2015). Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang akan Dikemas Menggunakan Metode *Certainty Factor* (Studi Kasus: CV. Minipack Pekanbaru). *Jurnal CoreIT.* Vol.1, No.2. Diakses dari <http://ejournal.uin-suska.ac.id>
- Carito, Purbo. (2016). Pengaruh Pengemasan Vakum terhadap Sifat Fisik dan Kimia Growol Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Skripsi.* Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta
- Champagne, C.P., Mondou F., Raymond Y., Roy D. (1996). Effect of polymers and storage temperature on the stability of freeze-dried lactic acid bacteria. *Food Research International* 29, 555-562. Doi: 10.1016/0963-9969(95)00050-X
- Chandrawaty, Ni Komang Ari., Rani Sauriasari dan Amarila Malik. (2013). Analisa Probiotik Bifidobacterium Pada Feses balita yang Mendapat Asupan Prebiotik Inulin. *Skripsi.* Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Indonesia. Depok. Diakses dari <https://docplayer.info/62765907>
- Collins, M David dan Glenn R Gibson. (1999). Probiotics, prebiotics, and synbiotics: approaches for modulating the microbial ecology of the gut. *Am J Clin Nutr* 1999;69(suppl):1052S–7S. Doi: 10.1093/ajcn/69.5.1052s
- Da Cruz, A. G., Faria, J. de A. F., dan Van Dender, A. G. F. (2007). Packaging system and probiotic dairy foods. *Food Research International*, 40(8), 951–956. doi:10.1016/j.foodres.2007.05.003
- Dave, R. I., dan Shah, N. P. (1997). Viability of yoghurt and probiotic bacteria in yoghurts made from commercial starter cultures. *International Dairy Journal*, 7(1), 31–41. doi:10.1016/s0958-6946(96)00046-5
- Deki, Idmar. (2010). Optimasi Formula Permen Jelly Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Model Pendekatan Air Kritis yang Dimodifikasi. *Skripsi.* Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/62717>
- Desai, Ankur. (2008). Strain Identification, Viability and Probiotics Properties of *Lactobacillus casei*. Tesis. Victoria: Victoria University. Diakses dari <http://vuir.vu.edu.au>

- Dewi, E.R.S. (2014). Pertumbuhan Kultur Probiotik Hasil Isolat Bakteri Non Patogen dalam Berbagai Jenis Media. *Bioma*, Vol. 3, No. 1. Diakses dari journal.upgris.ac.id
- Dianawati, D dan Shah, N.P. (2011). Enzyme stability of microencapsulated *Bifidobacterium animalis ssp. lactis Bb12* after freeze drying and during storage in low water activity at room temperature. *J. Food Sci.* Vol.76, M463–M471. Doi: 10.1111/j.1750-3841.2011.02246.x
- Dondero, M., F Cisternas, L. Carvajal, dan R. Simpson. (2004). Changes in quality of vacuum-packaged cold-smoked salmon (*Salmo salar*) as a function of storage temperature. *Food Chem.* Vol 87(543-550). Doi: 10.1016/j.foodchem.2004.01.005
- Flores-Maltos, D.A., Solange I., Juan C., Raul Rodriguez., Jose A., dan Cristobal N. (2014). Biotechnological Production and Application of Fructooligosaccharides. *Critical Review in Biotechnology.* 36(2):259-267. Doi: 10.3109/07388551.2014.953443
- Fuller, R. (1989). Probiotics in Man and Animals. *Journal of Applied Bacteriology* 66 p 365-378. Doi: 10.1111/j.1365-2672.1989.tb05105.x
- Gandjar, I., Wellyzar Sjamsuridzal dan Ariyanti Oetari, (2006). Mikologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia. Diakses dari <https://books.google.co.id/books>
- Gianti, I dan Herly Evanuarini. (2011). Pengaruh Penambahan Gula Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* Vol. 6, No. 1, Hal 28-33. Diakses dari <https://jitek.ub.ac.id>
- Gibson, G. R. dan Roberfroid M. B. (1995). Dietary modulation of the human colonic microflora introducing the concept of probiotics. *Journal of Nutrition* 125: 1401-1412. Doi: 10.1093/jn/125.6.1401
- Goldberg, I. (Ed.). (1994). *Functional Foods*. doi:10.1007/978-1-4615-2073-3
- Gonzales, IF., Guillermo Q, Gerardo R dan Alma CG. (2011) Probiotics and prebiotics. Perspectives and challenges. *J Sci Food Agric* 91:1341–1348. Doi: 10.1002/jsfa.4367
- Hsiao, H.-C., Lian, W.-C., dan Chou, C.-C. (2004). Effect of packaging conditions and temperature on viability of microencapsulated bifidobacteria during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 84(2), 134–139. doi:10.1002/jsfa.1616
- Heller, KJ. (2001). Probiotic bacteria in fermented foods: product characteristics and starter organism. *Clinical Nutrition.* 73(2): 374-379. Doi: 10.1093/ajcn/73.2.374s
- Holzappel, W.H., dan U. Schillinger. (2002). Introduction to pre- and probiotics. *Food Res. Int.* 35: 109-116. Doi: 10.1016/S0963-9969(01)00171-5
- Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. (2002). *Guidelines for the evaluation of probiotics in*

food: report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London Ontario, Canada. 30 April dan 1 Mei 2002. Diakses dari <https://www.who.int>

- Kaplan dan Hutkins RW. (2000). Fermentation of fructooligosaccharides by lactic acid bacteria and bifidobacteria. *Appl Environ Microbiol*. 2000 Jun;66(6):2682-4. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov>
- Kell, D. B., A. S. Kaprelyants, D. H. Weichart, C. R. Harwood, dan M. R. Barer. (1998). Viability and activity in readily culturable bacteria: a review and discussion of the practical issues. *Antonie van Leeuwenhoek* 73:169–187. Doi: 10.1023/a:1000664013047
- Kholisoh, G. 2016. Uji Viabilitas Enkapsulasi *Lactobacillus casei* Menggunakan Matriks Kappa Karagenan Terhadap Simulasi Cairan Asam Lambung. *Skripsi*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah. Diakses dari <http://repository.uinjkt.ac.id>
- Klu, Y.A.K., Phillips, R.D. dan Chen, J. (2014). Survival of four commercial probiotic mixtures in full fat and reduced fat peanut butter. *Food Microbiology*. 44(34-40). Doi: 10.1016/j.fm.2014.04.018.
- Kumar, B.V., Sistla Venkata Naga Vijayendra dan Obulam Vijaya Sarathi Reddy. (2015). Trends in dairy and non-dairy probiotic products - a review. *J Food Sci Technol* 52(10):6112–6124. Doi: 10.1007/s13197-015-1795-2
- Lian, W.C., H.C. Hsio dan C.C. Chou. (2002). Survival of *Bifidobacterium longum* After Spray Drying. *International Journal Food Microbiology*. 14(79-86). Doi: 10.1016/s0168-1605(01)00733-4
- Machmud, Muhammad. (2001). Teknik Penyimpanan dan Pemeliharaan Mikroba. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor. *Buletin AgroBio* 4(1):24-32. Diakses dari <http://biogen.litbang.pertanian.go.id>
- Malaguarnera, Michele *et al.* (2012). *Bifidobacterium longum* with Fructo-Oligosaccharides in Patients with Non Alcoholic Steatohepatitis. *Digestive Disease and Science*. 57(545-553). Doi: 10.1007/s10620-011-1887-4
- Manning, T.S. dan Gibson, G.R. (2004). Prebiotic. *J. Best Practice and Research Clinical Gastroenterology*. 18(2), 287-298. Doi: 10.1016/j.bpg.2003.10.008
- Mareta, D.T. dan Shofia Nur A. (2011). Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Mediagro Vol., 7. No.1, Hal 26-40*. Diakses dari <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id>
- Min, Min., Craig R. Bunt, Susan L. Mason, Grant N. Bennett dan Malik A. Hussain. (2017). Effect of Non-Dairy Food Matrices on the Survival of Probiotic Bacteria during Storage. *Microorganisms* 2017, 5, 43. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov>
- Minarni. (1996). Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (*Mangnifera odorata* G.). *Skripsi*. Bogor:IPB

- Muchtadi, T dan Sugiyono. 1989. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. IPB-Press. Bogor.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Alfabeta
- Nazzaro, F., Fratianni, F., Sada, A., da Orlando, P. (2008). Synbiotic potential of carrot juice supplemented with *Lactobacillus spp.* and inulin or fructooligosaccharides. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88(13), 2271–2276. Doi:10.1002/jsfa.3343
- Osmond. (2014). Viabilitas Bakteri dan Kualitas Permen Probiotik dengan Variasi Jenis Enkapsulan. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Atmajaya. Diakses dari <http://e-journal.uajy.ac.id/6960/1/JURNAL.pdf>
- Panghal, A., Janghu, S., Virkar, K., Gat, Y., Kumar, V., dan Chhikara, N. (2017). Potential non-dairy probiotic products – A healthy approach. *Food Bioscience*, 21, 80–89. Doi:10.1016/j.fbio.2017.12.003
- Pitt, J.I, Hocking, A.D. (2009). *Fungi and Food Spoilage*, 3rd Ed. New York: Springer. Ch. 4
- Praja, D.I. (2011). *The Miracle of Probiotics*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Pratiwi. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Erlangga.
- Quinto, E.J., Jiménez, P., Caro, I., Tejero, J., Mateo, J. dan Girbés, T. (2014) Probiotic Lactic Acid Bacteria: A Review. *Food and Nutrition Sciences*, 5, 1765-1775. Doi:10.4236/fns.2014.518190
- Rahman, A. (2009). Karakteristik Mikrobiologis Kultur Starter Kering Kefir dengan Sinbiotik Terenkapsulasi Dalam Bentuk Granul. *Skripsi*. Bogor:IPB. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id>
- Rahmawati, A.Y. dan Aji S. (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas l.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 3 p.1152-1159. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id>
- Reilly, S. S., dan Gilliland, S. E. (1999). *Bifidobacterium longum* Survival During Frozen and Refrigerated Storage as Related to pH during Growth. *Journal of Food Science*, 64(4), 714–718. Doi:10.1111/j.1365-2621.1999.tb15117.x
- Rejeki, YS. (2011). Pengaruh Kondisi Kultivasi Terhadap Produksi Antibakteri dari Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*). *Skripsi*. Bogor:IPB. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id>
- Rivera-Espinoza, Y., dan Gallardo-Navarro, Y. (2010). Non-dairy probiotic products. *Food Microbiology*, 27(1), 1–11. Doi:10.1016/j.fm.2008.06.008
- Rizqiati, Heni. (2006). Ketahanan dan Viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang Dienkapsulasi dengan Susu Skim dan Gum Arab Setelah Pengeringan dan Penyimpanan. *Tesis*. Bogor:IPB. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id>

- Roberfroid, M. B., Van Loo, J. A. E., & Gibson, G. R. (1998). The Bifidogenic Nature of Chicory Inulin and Its Hydrolysis Products. *The Journal of Nutrition*, 128(1), 11–19. Doi:10.1093/jn/128.1.11
- Roberfroid, M. B. (2000). Prebiotics and probiotics: are they functional foods? *The American Journal of Clinical Nutrition*, 71(6), 1682S–1687S. Doi:10.1093/ajcn/71.6.1682s
- Rogers, J. A., Muller L.D., Snyder T. J., dan Maddox, T. L. (1985). Milk Production, Nutrient Digestion, and Rate of Digesta Passage in Dairy Cows Fed Long or Chopped Alfalfa Hay Supplemented with Sodium Bicarbonate. *Journal of Dairy Science*. 68(4), 868–880. Doi:10.3168/jds.s0022-0302(85)80904-8
- Rolfe, R. D. (2000). The Role of Probiotic Cultures in the Control of Gastrointestinal Health. *The Journal of Nutrition*, 130(2), 396S–402S. Doi:10.1093/jn/130.2.396sr
- Ruspriana, Devi. 2008. Konsumsi dan Persepsi Manfaat Minuman Probiotik Pada Remaja Putri. *Skripsi*. Bogor:IPB. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id>
- Salminen S, Wright AV, Ouwehand A. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspect 2nd ed, Revised and Expanded*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Saxelin M, Korpela R, Mayra-Makinen A. (2003). Introduction: classifying functional dairy products. In: Mattila-Sandholm T, Saarela M (eds) *Functional dairy products*. CRC Press, New York, halaman 1–15
- Saxelin, M. (2008). Probiotic Formulations and Applications, the Current Probiotics Market, and Changes in the Marketplace: A European Perspective. *Clinical Infectious Diseases*, 46(s2), S76–S79. doi:10.1086/523337
- Schrezenmeir, J., dan de Vrese, M. (2001). Probiotics, prebiotics, and synbiotics—approaching a definition. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 73(2), 361s–364s. doi:10.1093/ajcn/73.2.361s
- Shin, H.-S., Lee, J.-H., Pestka, J. J., & Ustunol, Z. (2000). Growth and Viability of Commercial Bifidobacterium spp in Skim Milk Containing Oligosaccharides and Inulin. *Journal of Food Science*, 65(5), 884–887. doi:10.1111/j.1365-2621.2000.tb13605.x
- Shori, Amal Bakr; Fatemeh Aboufazli dan Ahmad Salihin Baba. (2018). Viability of Probiotics in Dairy Products: A Review Focusing on Yogurt, Ice Cream, and Cheese. *Advances in Biotechnology*. Diakses dari www.researchgate.net
- Simanjuntak. 2008. *Bakteri Asam Laktat Mampu Mengikat Toksin*. Nirwana Abadi. Jakarta.
- Socol, M.C.H., Oeter M., Gallo C.R., Spoto M.H., dan Biato D.O. (2005). Effect of Modified Atmosphere and Vacuum on the Shelf Life of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets. *Brazilian Journal of Food Technology*. 9(7-15). Diakses dari <https://www.researchgate.net>

- Stein, Alexander J. dan Emilio Rodriguez Cerezo. (2008). Functional Food in the European Union. *JRC Scientific and National Reports: Functional*. Diakses dari <http://publications.jrc.ec.europa.eu>
- Sulchan, M dan Endang NW., (2007). Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam. *Maj Kedokt Indon*, Volum: 57, Nomor: 2. Diakses dari <http://mki.idionline.org>
- Sumaryati, BT., Tyas Utami dan Suparmo. (2009). Pengaruh Infeksi *Escherichia coli* Dan Pemberian *Lactobacillus plantarum* Dad 13 Terhadap Mikrobiota Feses Tikus Wistar. *AGRITECH*, Vol. 29, No. 4. Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id>
- Suter, I Ketut. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya Pentingnya: Makanan Alamiah (*Natural Food*) Untuk Kesehatan Jangka Panjang. *Seminar Sehari*. Denpasar: Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan.
- Suwarno, H. (2018). Studi Modifikasi Atmospheric Non Vakum dan Vakum dengan Kemasan Plastik Polipropilen Terhadap Mutu dan Umur Simpan Savory Chips Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*). *Tesis*. Bandar Lampung: Universitas Lampung. Diakses dari <http://digilib.unila.ac.id>
- Suyitno, 1990. Bahan-Bahan Pengemas. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Syafutri, M.I., Eka Lidiasari dan Hendra Indawan. (2010). Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo l.*) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika Val.*). *Jurnal Gizi dan Pangan*, Juli 2010 5(2): 78 – 86sn. Diakses dari <http://journal.ipb.ac.id>
- Svensson, U. 1999. Industrial perspective. *Probiotics: A Critical Review*, 15-8: 57-64. ISBN: 1898486.
- Syaifuddin, NA. 2017. Identifikasi Jamur *Aspergillus sp* pada Roti Tawar Berdasarkan Masa Sebelum dan Sesudah kadaluarsa. *Karya Tulis Ilmiah*. Program Studi Diploma III Analis Kesehatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Media: Jombang. Diakses dari <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/130/7/KTI%20Arie.pdf>
- Talebzadeh, S., dan Sharifan, A. (2016). Developing Probiotic Jelly Desserts with *Lactobacillus acidophilus*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(1), e13026. doi:10.1111/jfpp.13026
- Thimann, Kenneth .V. 1955. *The Life Of Bacteria*. New York : *The Macmillan Company*, p. 46-689.
- Trenev N. 2000. Probiotics: Natural Internal Healers. www.scdiet.org
- Tripathi, M. K., dan Giri, S. K. (2014). Probiotic functional foods: Survival of probiotics during processing and storage. *Journal of Functional Foods*, 9, 225–241. doi:10.1016/j.jff.2014.04.030
- Trisniawati, D. (2016). Pengaruh Kecepatan Sentrifugasi Terhadap Pembacaan Mikroskopis BTA pada Pasien *Tuberculosis* dengan Hasil *Scanty*. *Skripsi*. Semarang: UMS. Diakses dari <http://repository.unimus.ac.id>

- Tungland, B.C. (2000). Inulin – A Comprehensive Scientific Review. *Duncan Crow Wholistic Consultant*. Diakses dari http://members.shaw.ca/duncanreview/inulin_review.html
- Wang, Y.-C., Yu, R.-C., dan Chou, C.-C. (2004). Viability of lactic acid bacteria and bifidobacteria in fermented soymilk after drying, subsequent rehydration and storage. *International Journal of Food Microbiology*, 93(2), 209–217. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2003.12.001
- Widiyaningsih, Endang Nur. (2011). Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621, Vol. 4, No. 1, Juni 2011: 14-20*. Diakses dari <https://publikasiilmiah.ums.ac.id>
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yahdiyani, H., Choirul A. dan Esti W. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Chili Cream Cheese. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (2). Diakses dari <http://www.jatp.ift.or.id>
- Yulinery, Titin. 2012. Analisis Viabilitas Probiotik Lactobacillus Terenkapsulasi dalam Penyalut Dekstrin Dan Jus Markisa (*Passiflora edulis*). *J. Tek. Ling* Vol. 13 No. 1 Hal. 109 – 121
- Yun, J. W. (1996). Fructooligosaccharides—Occurrence, preparation, and application. *Enzyme and Microbial Technology*, 19(2), 107–117. doi:10.1016/0141-0229(95)00188-3
- Yuswita, Elia. 2014. Optimasi Proses Termal untuk Membunuh Clostridium botulinum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (1). Diakses dari <http://www.jatp.ift.or.id>
- Zalizar, L., Ema Ratna Sapitri, Nilam Karunia Putri, Gita Winda Nurrahma dan Lailatul Khoirun Nisa. (2006). Perbandingan Penambahan Glukosa dan Sukrosa Terhadap Kualitas Permen Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Berdasarkan Preferensi Konsumsi. *Seminar Nasional dan Gelar Produk*, Malang: 16-17 Oktober 2016. Hal.5