

DAFTAR PUSTAKA

- Ainovi, I. D. 2010. *Pembuatan Minuman Sinbiotik dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas varietas Ayamurasaki) Menggunakan Lactobacillus casei*. Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur Surabaya.
- Amarowicz, R. 1999. *Nutritional Importance of Oligosaccharides*. Rocznik Panstw Zakl High 50:89-95.
- Amelia, Riza. 2016. *Sifat Fisiko Kimia, Mikrobiologis dan Aktivitas Antioksidan Susu Kambing Peranakan Etawa yang Difermentasi Menggunakan Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Inulin*. UGM, Yogyakarta.
- Astawan M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Azhar, M. 2009. Inulin sebagai Prebiotik. *SAINSTEK Vol. XII, Nomor 1, September 2009*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2004. *SNI 01-6993-2004 Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan Dalam*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. *SNI 3752-2009 Susu coklat bubuk*.
- Biesalski, H.K., 2001. *Nutraceuticals: The Link between Nutrition and Medicine*. In: Kramer *et al.* (eds). *Nutraceuticals in Health and Disease Prevention*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- B POMRI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia). 2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta : BPOMRI.
- British Nutrition Foundation (BNF), 1990. *Complex Carbohydrates in Foods. The Report of The British Nutrition Foundation's Task Force, Chapman and Hall, London*.
- Butar, R. B. 2011. *Perancangan Alat Ukur Viskositas Oli (Pelumas) Berbasis Mikrokontroler ATmega8535*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Chen, H. L., Cheng, H. C., Liu, Y. J., Liu, S. Y., dan Wu, W. T. 2006. Konjac Acts as A Natural Laxative by Increasing Stool Bulk and Improving Colonic Ecology In Healthy Adults. *Nutrition*, 22, 1112-1119.
- CHR-Hansen. 2015. <https://www.chr-hansen.com/en/probiotic-supplements-and-infant-formula/cards/product-cards/lactobacillus-acidophilus-la-5> [diakses 26 Mei 2019 pukul 11.55 WIB].
- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J., dan Chan, K. 2010. Traditional Uses and Potential Health Benefits of Amorphophallus Konjac K. Koch ex N.E.Br. *Journal of Ethnopharmacology*, 128(2), 268-278.
- Coudray, C., Tressol, J. C., Gueux, E., Rayssiguier, Y. 2003. Effects of Inulin-Type Fructans of Different Chain Length and Type of Branching on Intestinal Absorption and Balance of Calcium and Magnesium in Rats. *Eur J Nutr* 2003;42:91-8.
- Cummings, J. H., MacFarlane, G. R., Englyst, H. N. : Prebiotic Digestion and Fermentation. *Am J Clin Nutr* 1993, 72:41-42.
- Demam J. M. 1999. *Principle of Food Chemistry*. Aspen Publisher , Inc. Gaithsburg. Maryland.
- Departemen Pertanian. 2010. *Multifungsi Glukomannan Dari Umbi Iles-Iles*. <http://perkebunan.litbangdeptan.go.id/?p=berita.2.184>. [26 Mei 2019].

- Desnilasari, D dan Lestari, N. P. A. 2014. Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *AGRITECH*, Vol. 34, No. 3, Agustus 2014.
- FAO/WHO Expert Consultation Report. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. London Ontario, Canada.
- FAO/WHO. 2002. *Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for The Evaluation of Probiotic in Food: Report of A Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for The Evaluation of Probiotic in Food*. London, Ontario, Canada.
- Flamm, G., Glinsmann, W., Kritchevsky, D., Prosky, L., Roberfroid, M. 2001. Inulin and Oligofructose as Dietary Fiber: A Review of The Evidence. *Crit Rev Food Sci Nutr* 41:353-62.
- Fooks, L.J., Fuller, R. dan Gibson, G.R. 1999. Prebiotics, Probiotics and Human Gut Microbiology. *Probiotica* 9: 2-7.
- Gibson, G. R. 2000. Probiotics and Prebiotics: gut microflora management for improved health. *Medical Progress* 27(N0.2):34-6.
- Gibson, G. R., Hutkins, R., Sanders, M. E., et al. 2017. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) Consensus Statement on The Definition and Scope of Prebiotics. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol*, 14(8):491-502.
- Goldberg I. 1994. *Introduction*. In : *Goldberg I.(Ed.). Functional Foods. Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. Chapman & Hall, New York.
- Grajek, W., Olejnik, A., dan Sip, A. 2005. Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods. *Acta Biochimica Polonica*. 52 (3) : 665-671.
- Harijati, N., Azrianingsih, R., Widyarti, S. 2010. *Eksplorasi Amorphophallus sp Endemik Jawa Timur yang Tinggi Glukomanan dan Rendah Alergenitasnya*. Publikasi Nasional 2010 Jurusan Biologi, Universitas Brawijaya Malang (http://biologi.ub.ac.id/?page_id=646).
- Hariyadi, P. 2006. *Pangan Fungsional Indonesia*. Food Review Indonesia Mei 2006.
- Ikramina, N. H. 2020. *Uji Sifat dan Kimia Synbiotic Milkshake Instan dengan Variasi Pengental Glukomanan dan Gelatin*. UGM, Yogyakarta.
- International Diabetes Federation (IDF). 2013. *IDF Diabetes Atlas Sixth Edition, International Diabetes Federation (IDF)*.
- Karunia, K. A. 2014. *Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (Canna edulis Ker.) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Dodol Susu Kambing*. UGM, Yogyakarta.
- Kaur, N. dan Anil, K. G. 2002. Applications of Inulin and Oligofructose in Health and Nutrition. *J. Biosci Vol. 27, No. 7, 703-714*.
- 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.
- Kuntarso, A. 2007. *Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fatfruity Bio-Yoghurt (Lo-Bio F)*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2006 1(2): 45-54.

- Laitinen K, Poussa T, Isolauri E. 2009. Probiotics and Dietary Counselling Contribute to Glucose Regulation During and After Pregnancy: A Randomised Controlled Trial. *Br J Nutr* 101:1679–87.
- Lawless, H.T., dan H.Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food : Principle and Practice 2nd ed.* London: Springer.
- Lee, K. U., Park, J. I., Kim, C. H., Hong, S. K., and Suh, K. I. 1996. Effect of Decreasing Plasma Free Fatty Acids by Acipimox on Hepatic Glucose Metabolism. *Metabolism* 45 1408–1414.
- Maeda, M., Shimahara, H., dan Sugiyama, N., 1980, Detailed Examination of The Branched Structure of Konjac Glucomannan, *Agricultural and Biological Chemistry*, 44, 245-252.
- Marsono, Y. 2008. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7 No. 1 April 2008.
- Mattila-Sandholm, Tiina & Saarela, M. 2003 *Functional Dairy Products*. USA: Woodhead Publishing.
- Mayondri, Y. E. 2019. *Pengaruh Penambahan Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares) untuk Pengembangan Produk Smoothies Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) diperkaya Tepung Tempe Mix Grain (Kedelai dan Koro Pedang Putih) terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Kimiawi, dan Antioksidatif*. UGM, Yogyakarta.
- Moroti, C., Francine, L., Magri, S., Costa, M. D. R., dan Cavallini, D. C. U. 2012. Effect of The Consumption of A New Symbiotic Shake on Glycemia and Cholesterol Levels in Elderly People with Type 2 Diabetes Mellitus. *Lipids in Health and Disease*. 11(1), 29. <https://doi.org/10.1186/1476-511X-11-29>.
- Mutia, R. 2011. *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis dari Tepung Iles-Iles*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian, Bogor.
- Naruki, S dan S. Kanoni, 1999. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Neha, A., Kamaljit, S., Ajay, B., dan Tarun, G. 2012. Probiotic : As Effective Treatment of Diseases. *IRJP*, 3 (1) ; 96 – 101.
- Ngatirah, M. S. 2016. Suplementasi Prebiotik dari Iles-Iles sebagai Sumber Karbon pada Media MRS untuk Pertumbuhan Lactobacillus casei. *Jurnal Agroteknose. Volume VII No. II*.
- Niness, K. R. 1999. Inulin and Oligofructosa : What are They. *Journal of Nutrition*. 129 :1402-1406S.
- Nurlathifah, Afifah. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Glukomanan Porang (Amorphophallus oncophyllus) dan Karaginan terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Milkshake*. UGM, Yogyakarta.
- O'Brein, C. M., A. Mueller, A. G. M. Scannell, E. K. Arendt. 2003. Evaluation of The Effects of Fat Replacers on The Quality of Wheat Bread. *Journal of Food Engineering* 56 : 265–267.
- Ohtsuki T. 1968. *Studies on Reverse Carbohydrate of Flour Amorphophallus Species, with Special Reference to Mannan*. Botanical Magazine Tokyo 81: 119 – 126.
- Orafti. <https://www.beneo.com/ingredients/human-nutrition/functional-fibres/inulin> [diakses pada 19 Mei 2019 pukul 20.00 WIB].
- Orafti. <https://www.beneo.com/ingredients/human-nutrition/functional-fibres/oligofructose> [diakses pada 19 Mei 2019 pukul 20.00 WIB].

- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). (2015). *Pengelolaan Dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia*. Jakarta : PERKENI.
- Purwijantiningih, E. 2007. Pengaruh Jenis Prebiotik terhadap Kualitas Yogurt Probiotik. *Biota Vol. 12 (3): 177-185, Oktober 2007 ISSN 0853-8670*.
- Raupong dan Anisa. 2011. *Bahan Ajar Mata Kuliah Perancangan Percobaan*. Makassar.
- Riskesdas. 2018. Riset Kesehatan Dasar. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI.
- Roberfroid, M. 2005. *Inulin-type Fructans: Functional Food Ingredients*. CRC Press, Florida.
- Roberfroid, M. B. 2000. Prebiotics and Probiotics: are They Functional Foods?. *Am J Clin Nutr. 71 (6): 1682-7*.
- Saputro, E. A., Lefiyanti, O., dan Mastuti, E. 2014. *Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching dengan Larutan Etanol*. Simposium Nasional RAPI XIII - FT UMS, 13(1), 7–13. <https://doi.org/10.1080/03071847809426030>.
- Sekhon BS and Jairath S. 2010. Prebiotics, Probiotics and Synbiotics : An Overview. *J Pharm Educ Res. 1 (2) : 13 – 28*.
- Shimizu, M. 2012. Functional Food in Japan: Current Status and Future of Gut-Modulating Food. *Journal of Food and Drug Analysis, Vol. 20, Suppl. 1, 2012, Pages 213-216*.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB. Bogor.
- Stewart, M. L., Derek, A. T., Joanne, L. S. 2008. Fructooligosaccharides Exhibit More Rapid Fermentation than Long-Chain Inulin in An In Vitro Fermentation System. *Nutrition Research 28 329–334*.
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Suharyono, A. S. Nurainy, Fibra. Rizal, Samsul. & Kurniadi, M. 2011. Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Minuman Sinbiotik dari Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. IV, No. 1, Februari 2011*.
- Sukarminah, E., Mardawati, E., Wulandari, E., Cahyana, Y., dan Ningsih, B. D. 2017. Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Terhadap Beberapa Karakteristik Minuman Sinbiotik. *Asian Journal of Environment, History and Heritage December 2017, Vol. 1, Issue. 2, p. 1-11 ISSN 2590-421*.
- Sumarwoto, S. 2007. Constituen of Mannan of Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume.). *Bioteknologi Biotechnological Studies 4 (1), 28-32*.
- Surono, I.S. 2002. *Efek Probiotik, Prebiotik dan Symbiotik Bagi Kesehatan*. Bull. Food & Beverage Industry 4th.
- Surono, I.S. 2016. *Probiotik, Mikroorganisme dan Pangan Fungsional*. Deepublish Yogyakarta.
- Suter, I. K. 2013. *Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya*. Universitas Udayana, Bali.
- Suyanto, A. dan Isworo, J. T. 2015. *Evaluasi Sifat Fisik dan Kimia Glukomanan Modifikasi Tepung Iles-Iles (Amorphophallus oncophillus)*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

- Takeshi, M. 2003. *Health Properties of Milk Fermented with Lactobacillus casei Strain Shirota (LcS)*. Dalam: Farnworth, E. R. (Ed). Handbook of Fermented Functional Foods (hal. 145-175). CRC Press LLC, Boca Raton, FL.
- US-FDA. 2003. *Agency Respond Letter GRAS Notice No GRN 000118*, 5 May 2003.
- US-FDA. 2007. *Agency Additional Correspondence Letter GRAS Notice No GRN 000044*, 1 June 2007.
- Varnam, A.H. dan Sutherland, P. 1994. *Milk and Milk Products: Technology Chemistry and Microbiology*. Chapman and Hall, London.
- Wang, X., Bao, W., Lio, J., et al. 2013. Inflammatory Markers and Risk of Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*, 36(1):166-175.
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, Vol. 4, No. 1, Juni 2011: 14-20.
- Wigati, Maria. 2016. *Pengaruh Masa Simpan Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik Terfortifikasi Zat Besi terhadap Total Bakteri Enterobacter, Sifat Fisik, dan Sifat Organoleptik*. UGM, Yogyakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu : Surabaya.
- Wu, W. T., dan Chen, H. L. 2011. Effects of Konjac Glucomannan on Putative Risk Factors for Colon Carcinogenesis in Rats Fed A High-Fat Diet. *Journal of Agricultural & Food Chemistry*, 59, 989-994.
- Wulandari, T. O. 2018. *Korelasi Campuran Starter Lactobacillus Plantarum dengan Streptococcus Thermophilus terhadap Karakteristik Minuman Sinbiotik Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Kuning*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.