

## Daftar Pustaka

- Angus, F., Smart, S. dan Shortt, C., 2005. Prebiotic Ingredients with Emphasis on Galacto-Oligosaccharides and Fructo-Oligosaccharides. Didalam : Tamime AY. Editor. *Probiotic dairy product. Blackwell Publishing Ltd.* Oxford, pp. 120-137.
- Anonim. 1996. Panduan Kesehatan. Eisai. Jakarta.
- Anonim, 2010. Pangan Fungsional Kolonik dan Prebiotik. <http://teknologipangan-morsal.blogspot.co.id/2010/02/pangan-fungsional-kolonik-dan-prebiotik.html>. Diakses pada tanggal 3 Februari 2016, pukul 13.46 WIB,
- Anonim, 2011. Talas. <http://www.deptan.go.id/ditjentan/admin/rb/Talas.pdf>. Diakses pada tanggal 9 Februari 2016 pukul 13.20 WIB.
- Anonim, 2015. Inulin. <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Inulin.svg>. Diakses pada tanggal 14 Februari 2016 pukul 16.00 WIB.
- AOAC. (*Association of Official Analytical Chemist*). 1995. Official Methods of Analysis of AOAC International vol 2 edition 16. Arlington, Virginia, USA.
- AOAC (*Association of Official Analytical Chemist*). 2005. Official Methods of Analysis of AOAC. Chemist Inc. New York.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan Budiyanto, S., 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Bird, A. R., Brown, I. L., dan Topping, D. L., 2000. Starches, Resistant Starch, The Gut Microflora, and Human Health. *Curr Issues Intenst Microbiol* 1: 25-37.
- Bevilaqua A., Cagnazzo, M. T., Caldarola, C., Ciuffreda, E., Dragano, A. R., Franchino, S., Lauriola, R., Pacifico, A., Corbo, M. R., dan Sinigaglia, M., 2012. Bifidobacteria as Potential Functional Starter Cultures: A Case Study by MSc Students in Food Science and Technology (University of Foggia, Southern Italy). *Food and Nutrition Sciences* 3: 55-63.

- Bruggencate Tan, S.J.M, Ingeborg M.J, Bovee-Oudenhoven, Lettink-Wissink, M.L.G, Katan, M.B dan Roelof van der Meer. 2006. Dietary Fructooligosaccharide Affect Intestinal Barrier Function in Healthy Men. *Journal Nutrient*. 136: 72-74.
- Cherbut C. 1995. Fermentation et Function Digestive Colique. *Cah Nutr Die't* 30(3): 143-146.
- Departemen Pertanian R.I., 2009. Umbi-umbian (Talas).
- Fanworth, E.R., 2001. Probiotics and prebiotics. Di dalam Wildman, R.E.C.(Ed.). *Nutraceuticals and Functional Foods*. CRC Press, New York.
- FAO. 1990. Roots, Rubers, Plantains and Bananas in Human Nutrition. [http://www.fao.org/documents/show\\_cdr.asp?url\\_file=/docrep/T0207E/T0207E01.html](http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/T0207E/T0207E01.html). Diakses pada tanggal 6 Februari 2016 pukul 20.09 WIB.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Franck, A. 2008. Food Applications of Prebiotics. Didalam Gibson, G. R. and Roberfroid, M. B. Editor. *Handbook of prebiotics* London: CRC Press, pp. 438-448.
- Gibson, G.R. dan Roberfroid, M.B., 1995. Dietary modulation of the human colonic microbiota: Introduction The Concept of Prebiotics. *J. Nutrition* 125 (6): 1401-1412.
- Gibson, G. dan Fiona Angus (Eds.). 2000. Prebiotics and Prebiotics- LFRA Ingredients Handbook. *LFRA Limited*, Surrey, UK.
- Gibson, G. R. dan Fuller, R., 2000. Aspect of in Vitro and in Vivo Research Approaches Directed Toward Identifying Probiotics and Prebiotics for Human Use. *The Journal of Nutrition* 391S-392S.
- Gollifer, D. E. et al. 1972. Storage losses of Taro Corns in The British Solomons Island Protectorate. Great Britain. British.
- Hana. 2010. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kemampuan Ekstrak Gula Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) Untuk Mendukung Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Dan Evaluasi *In Vivo* Potensi Prebiotik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Hartati, N.S, dan Prana, T.K. 2003. Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas. *Jurnal Natur Indonesia* 6(1), 29-33.

- Hernot, D. C., Boileau, T. W., Bauer, L. L., Middelbos, I. S., Murphy, K., dan Fahey, G. C., 2009. In Vitro Fermentation Profiles, Gas Production Rates, and Microbiota Modulation as Affected by Certain Fructans, Galactooligosaccharides, and Polydextrose. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 57: 1357-1361.
- Kartasapoetra, A.G., 1988. Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian. Bina Aksara, Jakarta
- Kunaepah, Uun. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Thesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lambert, J. dan R. Hull. 1996. Upper Gastrointestinal Tract Disease and Probiotics. *Asia Pacific J. Clin. Nutrition* 5 : 31-35.
- Legogo, A. M., Kusrahayu dan Mulyani, S., 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lingga, P., 1986. Bertanam Ubi-ubian. P.T Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mandalari, G., Palop C. N., Tuohy, K., Gibson, G. R., Bennet, R. N., Waldron, K. W., Bisignano, G., Narbad, A. dan Faulds, C. B., 2008. In Vitro Evaluation of The Prebiotic Activity of a Pectic Oligosaccharides Extract Enzymatically Derived from Bergamot Peel. *Appl Microbio Biotechol* 73: 1173-1179.
- Manning, T.S. dan Gibson, G.R. 2004. Probiotics. *Best Practice Clinical Gastroenterology*. 18 (2): 287-298.
- Matthews, P., 2004. Genetic diversity in taro, and the preservation of culinary knowledge. *Ethnobotany Journal* 2 (1547), 55–77.
- MCdermid, A. S., Mckee, A.S., dan Marsh, P. D., 1988. Effect of Environmental pH on Enzyme Activity and Growth of *Bacteroides gingivalis* W50. *Infection And Immunity* 1096-1100.
- Monica, 2015. Kualitas Bihun Dari Komposit Tepung Talas Safira Yang Dibuat Dengan Metode Kempa Dan Pati Aren. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Muchtadi, D. 1989. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk laboratorium ilmu pengetahuan bahan pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Niness, K. R., 1999. Inulin and oligofructose: What are they? Nutritional and health benefit of inulin and oligofructose. *Journal Nutrition* 129: 1402S-1406S.

- Nur, M., 1986. Tanaman Talas (*colocasia* dan beberapa Genus yang lain). Kementrian Pertanian, Jakarta.
- O'Grady. B dan Gibson, G. R., 2005. Microbiota of human gut. Didalam : *Tamime AY*. Editor. *Probiotic dairy product*. Blackwell Publishing Ltd. Oxford, pp. 1-12.
- Onwuene, I. C., 1978. The Tropical Tuber Crops. John Willey and Sons. New York.
- Palframan, R., Gibson, G. R., dan Rastall, R. A., 2013. Development of Quantive Tool for The Comparison of The Prebiotic Effect of Dietary Oligosaccharides. *Lett Appl Microbiol* 37: 281-284.
- Pazur, J.H., 1970. Oligosaccharides. Di dalam. Pigman, W. & D. Horton (Eds.). The Carbohydrates Chemistry and Biochemistry 2nd Ed. Volume II A. Academic Press, New York.
- Polnaya, F.J., 2013. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Potensi Prebiotik Pati Sagu (*Metroxylon rumpii*) Fosfat. Disertasi. Program Pascasarjana Fakultas Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Price, S.A., 2005. Patofisiologi konsep klinis proses-proses penyakit, volume 2. Penerbit: EGC. Jakarta.
- Prana, M. S., 2008. Penyerbukan buatan pada acung (*Amorphopallus decussilvae* Back. & v. A. V. R). *Biodiversitas* 9 (4): 292 -295.
- Purseglove, J. W., 1972. Tropical Crops: Monocotyledons. Longman. London
- Putri, D.E., 2005. Eksplorasi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dan Rumput Laut (*Euchema cottonii*) untuk Mendukung Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat. Skripsi. Fakultas teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rangai, S. S., 1977. Taro. *Departemen of the primary industri rural Development series 12*, Fort Moresby.
- Richana, N., dan Sunarti, T. C. 2004. Karakteristik Sifat dan Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa, dan Gembili. *Jurnal Pascapanen* 1(I); 29-37.
- Ridal, Stif., 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma* sp.) dan Uji Penerimaan  $\alpha$ -amilase Terhadap Patinya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Rimbawan dan Nurbayani. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, Juli 2013, 8(2): 145—150
- Roberfroid. 2000. Marcel. B, Prebiotics and Probiotics : are they functional foods?. *Am.J.Clin.Nutr.* 71: 1683S
- Sako, T., Matsumoto, K. dan Tanaka, R., 1999. Recent Progress on Research and Applications of Non-Digestible Glacto-oligosaccharides. *International Dairy Journal* 9: 69-80.
- Salminen, S., Deighton M.A., Benno, Y., dan Gorbach, S.L. 2004. Lactic acid bacteria in health and disease. Di dalam S. Salminen dan A. von Wright (eds.). *Lactic Acid Bacteria, Microbiology and Functional Aspect 2nd Ed Revised and Expanded*. Marcell Dekker, Inc., New York..
- Sekhon BS dan Jairath S. 2010. Prebiotics, Probiotics and Synbiotics : An Overview. *J Pharm Educ Res* 1 (2): 13 - 28
- Silalahi, J. dan Hutagalung. 2002. Komponen-komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. <http://www.tempo.co.id/medika/arsip/062002/pus-3.htm>. Diakses pada tanggal 9 Februari 2016 pukul 11.50 WIB.
- Siregar, R.J.H., 2011. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Talas pada Pembuatan Roti. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Steinkraus, K.H., Cullen, R.E., Pederson, C.S., Nellis, L.F. dan Gavvitt, B.K., 1983. Handbook of indigenous fermented foods. Merceel Dekker, Inc. New York.
- Suardana, I Wayan., Sujaya, I Nengah, dan Artama, Wayan Tunas. 2012. Aplikasi Kandidat Pemindai untuk Diagnosis Gen *Shiga like toxin-2* dari *Escherichia coli* O157:H7. *Jurnal Veteriner* 13 (4): 434-439
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health*. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Sunarti, T. C. dan Richana, N. 2003. Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Indonesia Sebagai Tepung Komposit. Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional. Bogor.
- Syamsir, E., 2012. Talas Andalan Bogor. *Majalah Kulinologi* 2012
- Tarfuah, 2013. Talas safira dikembangkan di gunungkidul. BPTP Yogyakarta. [http://yogya.litbang.deptan.go.id/ind/index.php?option=com\\_content&view=section&layout=blog&id=2&Itemid=5&limitstart=45](http://yogya.litbang.deptan.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=2&Itemid=5&limitstart=45). Diakses pada tanggal 4 April 2016 pukul 20.47 WIB

- USDA. 2013. Plant database. <http://plants.usda.gov/core/profile?sybole=COESA2>. Diakses pada tanggal 4 April 2016 pukul 20.17 WIB.
- Utami, P. Y., 2009. Peningkatan Mutu Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) Melalui Perbaikan Proses Produksi. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Vardakou, M., Palop, C. N., Christacopoulos, P., Faulds, C. B., Gasson, M. A., dan Narbad, A. 2008. Evaluation of The Prebiotic Properties of Wheat Arabinoxylan Fraction and Induction of Hydrolase Activity in Gut Microflora. *International Journal Food Microbiology* 123; 166-170.
- Vulevic, J., Rastall, R. A., dan Gibson, G. R. 2004. Developing a Quantitive Approach for Determining The In Vitro Prebiotic Potential Of Dietary Oligosaccharides. *FEMS Microbiology Lett* 236; 153-159.
- Wahyudi, Doni. 2010. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Kandungan Oksalat Dalam Talas Pada Proses Pembuatan Tepung Talas. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G . 1986. kimia pangan da gizi. PT Gramedia , Jakarta
- Yang, Z., Hu, J., dan Zhao, M. 2011. Isolation and Quantitive Determination of Inulin Type Oligosaccharides in Roots of *Morinda Officinalis*. *Carbohydrate Polymer* 83: 1997-2004.
- Yogeswara 2007. Probiotik dan Sinbiotik. [https://www.researchgate.net/profile/Ida\\_Agung\\_Yogeswara/publication/277075249\\_probiotik\\_prebiotik\\_dan\\_sinbiotik/links/5560754108ae86c06b64a4bc](https://www.researchgate.net/profile/Ida_Agung_Yogeswara/publication/277075249_probiotik_prebiotik_dan_sinbiotik/links/5560754108ae86c06b64a4bc). Diakses pada tanggal 13 Februari 2016 pukul 10.46 WIB