

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar., Triyantini., R. Sunarlim., H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2001. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. *Jurnal ilmu ternak dan veteriner* 6(1): 45-50
- Afriani., Suryono, dan H. Listiyono. 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa *starter* bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal Kabupaten Kerinci. *Jurnal AGRINAK*. Vol 01 No 1. Hal 36-42.
- Akbar, H., A. Supriyanto, dan K. Haryani. 2013. Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol.2, No.4: 41-47
- Amiri, Z. R., P. Khandelwa, and B. R. Aruna. 2010. Development of acidophilus milk via selected probiotics and prebiotics using artificial neural network. *Advances in Bioscience and Biotechnology* 1 (2010): 224-231.
- Andriani, L., N, Indrayati., U.H, Tanuwiria dan N, Mayasari. 2008. Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* terhadap kualitas yoghurt dan penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura*. Vol.10 No 2. Hal: 129-140.
- Ardianto, P. 1996. *Biokimia Konsep-Konsep Dasar*. Penerbit: DEPDIKBUD DIKTI. Bandung
- Atmaka, W., E. Nurtadi, dan M.M.Karim. 2013. Pengaruh penggunaan campuran karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 2 No 2 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ayuti, S.R., Nurliana., Yurliasni., Sugito dan Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. Universitas Syiah Kuala
- Baati, L., G. Roux., B. Dahhou, and J.L.Uribelarrea 2004. Unstructured modelling growth of *Lactobacillus acidophilus* as a function of the temperature. *Mathematics and Computers in Simulation* 65: 137-145.
- Bangun, R.S. 2009. Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat terhadap kadar protein susu kedelai. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Boke, H., B. Aslim, dan G. Alp. 2010. The role of resistance to bile salt and acid tolerance of exopolysaccharides (EPSS) produced by yoghurt starter bacteria. *Archives of Biological Sciences* 62(2): 323-328.
- Chandan, R. C and K. M. Shahani. 1993. *Yoghurt in Hui* (ed). Dairy Science and Technology Handbook-Product Manufacturing. New York
- Cheng, X. 2010. ATP-Dependent Pre-Replicative complex assembly is facilitated by Adk1p In Budding Yeast. *J Bio Chem* 285(39):29974-80
- Chua, M., T.C. Baldwin., T.J. Hocking, and K.Chan. 2010. Traditional uses and potential health benefits of *Amorphophallus konjak* K. Koch ex N. E. Br. *Journal of Ethnopharmacology* 128 : 268-278
- CODEX STAN 243-2003. 2003. Codex Standard For Fermented Milks. Available at <http://www.bsn.go.id>. Accession date 6 July 2016
- Elisabeth, D. A. 2003. Pembuatan yoghurt sinbiotik dengan menggunakan kultur campuran. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Estiasih, T. 2006. Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan. Penerbit Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fithri, H. 2015. Pengaruh konsentrasi NaCl dan waktu pencampuran  $\alpha$ -casein pada gelatin dari tulang ikan gabus. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Ginting, N dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh temperatur dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan starter *Lactobacillus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Vol.1, No.2: 73-77
- Goncalves, D. M. C. Perez., G. Reolon., N. Segura., P. Lema., A. Gambaro., P. Varela., and G. Ares. 2005. Effect of thickener on the texture of stirred yoghurt. *Brazilian Journal of Food and Nutrition*. Vol. 16 No. 3
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Handayani, T.E. 2012. Glukomannan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*): karakteristik, potensi prebiotik dan aplikasinya pada pembuatan jelly. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Harmayani, E., V. Aprilia., Y. Marsono. 2014. Characterization of Glucomannan from *Amorphophallus oncophyllus* and its Prebiotic Activity In Vivo. *Carbohydrate Polymers* 112 : 475-479
- Herawati, A. 2009. Karakteristik fisik granul kultur starter yogurt dengan sinbiotik terenkapsulasi dan aplikasinya. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu and S, Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik *drink yoghurt* dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang
- Hui, Y.H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook 2 Product Manufacturing*. VCH Publisher, Inc. USA.
- Hutkins, R. W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Blackwell Publishing. USA.
- Jannah, Y.R., I. Thohari, dan Purwadi. 2013. The addition of porang flour (*Amorphophallus oncophyllus*) in the yoghurt ice cream on total plate count, texture, taste, total solid and pH. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Jundi, H. L. 2015. Analisis kualitas, asam organik, dan sensoris susu fermentasi multiprotiotik menggunakan *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium longum* dari susu sapi, kambing dan kuda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Kongo, J. M and F. X, Malcata. 2016. *Acidophilus Drink*. Encyclopedia of Food and Health. University of Porto. Portugal.
- Kosikowski, F. V. 1997. *Cheese and Fermented Milk Foods* 2<sup>nd</sup> ed, F. V. Kosikowski and associates, P. O. Box 139, Brootondale. New York.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi pengolahan umbi-umbian*. Southeast Asian Food Science and Technology (SEAFST) Center. Reseach and Community Service Institution. Bogor Agricultural University. Bogor
- Lucey, J. A. 2002. ADSA foundation scholar award : formation and physical properties of milk protein gels. *Journal of Dairy Science* Vol. 85, No. 2.
- Manab, A. 2008. Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4<sup>o</sup>c. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Februari 2008, Hal 52-58. ISSN : 1978 – 0303
- Mariana, E, dan H. Susanti. 2012. Pengaruh suplementasi tepung terigu terhadap pertumbuhan dan laju pengasaman probiotik

*Lactobacillus acidophilus*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol 4. No. 3.

- Meena, G.S., N. Kumar., G.C. Majumdar, R. Banerjee, dan V. Yadav. 2014. Growth characteristic modeling of *Lactobacillus acidophilus* using RSM and ANN. Brazilian Archives of Biology and Technology. Brazil.
- Nelintong, N., Isnaeni, dan E.N. Noor. 2015. Aktivitas antibakteri susu probiotik *Lactobacilli* terhadap bakteri penyebab diare (*Escheresia coli*, *Salmonella thypimurium*, *Vibrio cholerae*). Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia. Vol 2 No 1. Surabaya
- Ouwehand, A.C., S, Tolko dan S, Samien. 2001. The effect of digestive enzymes on the adhesion of probiotic bacteria in vitro. J, Food Sci, 66: 856-859.
- Pan, X., T. Wu, L., Zhang, L. Cai and Z. Song. 2009. Influence of oligosacharides on the growth and tolerance capacity of *lactobacilli* to simulated stress environment. *Letters in Applied Microbiology* 48 (2009) : 362-367
- Pourahmad, R., D. Shiva, and M.A. Mahnaz. 2011. Chemical, microbiological and sensory properties of soymilk kefir during cold storage. Australian J. Basic and Appl. Sci., 6(6): 418-421
- Prasetya, K. E., N. Novesa, dan Fadilah. 2014. Sintesis hidrogel dari glukomannan umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan metode deasetilasi sebagai super absoerben polimer. Prosiding SENATEK 2015 ; Purwokerto 28 November 2015. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Purba, R. A., H. Rusmalin, and M. Mimi. 2012. Studi pembuatan *yoghurt* bengkang instan dengan berbagai konsentrasi susu bubuk dan starter. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Medan
- Rum, I. A. 2011. Optimasi pembuatan cocogurt (yoghurt santan kelapa) dengan kultur campuran *Lactobacillus acidophilus* Moro dan *Streptococcus thermophilus* Orla-Jensen. Internasional Seminar Biotechnology. Universitas Padjajaran. Bandung
- Saputro, E. A., L. Olim, dan M. Endang. 2014. Pemurnian tepung glukomannan dari umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan proses ekstraksi atau leaching dengan larutan etanol. Simposium Nasional RAPI XIII. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sawitri, M.E, A. Manab dan T.W.L Palupi. 2008. Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, Ph, daya ikat air dan sineresis yogurt. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Februari 2008, , Vol. 3, No.1. Hal. 35-42.

- Setyani S., Medikasari, dan W. I. Astuti. 2009. Fortifikasi jagung manis dan kacang hijau terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik susu jagung manis kacang hijau. *Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Lampung.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Shah, N. P. 2000. Probiotic bacteria : selective enumeration and survival in dairy foods. *J. Dairy Sci.* 83 : 894-907
- Shirai, K., M. Gutierrez-Duran, Y.M.E. Marshall, S. Revah-Molseev and N. Garcia-Garibay. 1992. Production of a Yoghurt Like Plant Product Foodstuff and Whey: Sensory Evaluation and Physical Attributes. *J. Sci. Food Agric.*, 59: 205-210
- Sigres, D.P, dan A. Sutrisno. 2015. Enzim *mannanase* dan aplikasinya di bidang industri : Kajian pustaka. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soekarto, S. T. 1982. Penilaian Organoleptik. Bhratara Karya. Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2007. Pengolahan Hasil Ternak. Penerbit Universitas Terbuka. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2981. 2009. Yoghurt. Available at <http://www.bsn.go.id>. Accession date 6 July 2016
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3141.1. 2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. Available at <http://www.bsn.go.id>. Accession date 4 September 2016
- Sudarmadji, S., B. Haryona dan Suhardi. 1989. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Sumardikan, H. 2007. Penggunaan *Carboxy Methyl Cellulose (CMC)* terhadap pH, keasaman, viskositas, sineresis dan mutu organoleptik yoghurt set. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Sunarlim, R dan H. Setiyanto. 2008. Pengaruh kombinasi *Lactobacillus acidophilus* dengan starter yoghurt (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) terhadap mutu susu fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Takigami, S. 2000. Konjac mannan. In G.O. Philips, and P.A Williams (Eds). *Hand-book of hydrocolloids*, FL : CRC, pp. 413-424
- Tamime, A. Y and R. K Robinson. 2000. *Yoghurt Science and Technology* 2<sup>nd</sup> Edition. Woodhead Publishing Limited. England.

- Tamime, A. Y and Robinson, R. K. 1989. *Yoghurt and Technology*. Pergamon Press Plc, Headington Hill Hall, Oxford, Ox. 3 OBW England. England
- Tamime, A. Y and Robinson, R. K. 1999. *Yoghurt Science and Technology : Second Edition*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge
- Usmiati, S dan A. Anton. 2004. Komponen volatil pembentuk flavor kefir dengan starter kombinasi berbagai jenis bakteri dan khamir. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Utami, R., W. Esti.,D.A.R.D. Annisa. 2013. Kajian penggunaan tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam pembuatan minuman sinbiotik terhadap total bakteri probiotik, karakter mutu, dan karakter sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 3. Surakarta
- Utomo, M.S., Purwadi, dan T. Imam. 2013. Pengaruh tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap kualitas yoghurt drink selama penyimpanan pada refrigerator ditinjau dari tpc, viskositas, sineresis dan pH. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Dirjen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Walstra, P., J. T. Wouters and T. J Guerts. 2006. *Dairy Science and Technology* 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press. New York
- Warkoyo, dan P. Hudyatmoko. 2007. Uji fungsional karaginan pada susu pasteurisasi: Kajian jenis dan konsentrasi karaginan. *Jurnal protein*. Vol.15, No 2:120-129.
- Widagdha, S and C.S.Fithri. 2015. pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera L.*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1 p.248-258. Malang
- Widjanarko, S.B. 2011. Efek hidrogen peroksida terhadap sifat fisiko-kimia tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan metode maserasi dan ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 12 No 3 [Desember]
- Widodo, W. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G and I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-bio Press. Bogor
- Wulandari, E., W.S. Putranto. 2010. Karakteristik stirred yogurt mangga (*Mangifera indica*) dan apel (*Malus domestica*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*, Juni 2010, Vol. 10 No. 1, 14-16.

- Yerlikaya, O. 2014. Starter cultures used in probiotic dairy product preparation and popular probiotic dairy drinks. *Jurnal Food Science and Technology, Campinas*, 34(2): 221-229
- Yopi., A, Purnawan., A, Thontowi., H. Heri, dan A, Wijanarko. 2006. Preparasi mannan dan *mannanase* kasar dari bungkil kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Ed No.4 Tahun XX, Desember 2006, Vol 312-319*.
- Zhang, H., M. Yoshimura., K.Nishinari., M.A.K. Williams., T.J. Foster, and I.T. Norton. 2001. Gelation behavior of glucomannan with different molecular weight. *Biopolymer 59(1):39-50*
- Zuriati, Y., R. R. A Maheswari and H. Susanti. 2011. Karakteristik kualitas susu segar dan yoghurt dari tiga bangsa kambing perah dalam mendukung program ketahanan dan diversifikasi pangan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Veteriner*. 613-619.