

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z. H. dan Y. Yanti. 2018. Gambaran umum pengaruh probiotik dan prebiotik pada kualitas daging ayam gambaran umum pengaruh probiotik dan prebiotik pada kualitas daging ayam. *Journal of Tropical Animal Production*. 19(2): 95-104.
- Adityana, D. 2007. Pemanfaatan berbagai jenis silase ikan rucah pada produksi biomassa *Artemia franciscana*. Skripsi Sarjana Sains. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Al-Abri, A. S., O. Mahgoub, I. T. Kadim, W. Al-Marzooqi, S. J. Goddard, dan M. Al-Farsi. 2014. Processing and evaluation of nutritive value of fish silage for feeding Omani sheep. *Journal of Applied Animal Research* 42(4):406-413.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalar UNGU (*Ipomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan. Skripsi Sarjana Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Alvarenga, R. M., A. G. Carrara, C. Silva and E. S. Oliveira. 2011. Potential application of *Saccharomyces cerevisiae* strains for the fermentation of banana pulp. *Afr. J. Biotechnol.* 10(18):3680-3615.
- Anonim. 2012. Kajian ubi jalar dengan pendekatan rantai nilai dan iklim usaha di Kabupaten Jayawijaya. International Labour Organisation. Papua. pp. 15–37.
- Antarini, A. A. N. 2011. Sinbiotik antara probiotik dan prebiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*. 2(2):148-155.
- Arfiani, Y. F. 2016. Uji Beberapa Inulin Terhadap Beberapa Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) di Kabupaten Ngawi. Skripsi Sarjana Biologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Arifin, M. Z. 2018. Pengaruh ekstrak ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) dari jenis dan konsentrasi yang berbeda terhadap pertumbuhan bakteri *Bacillus* sp D2.2. Skripsi Sarjana Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Bachruddin, Z. 2014. Teknologi Fermentasi pada Industri Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi, Luas Panen dan Produktivitas Palawija di Indonesia, 2014–2018. BPS. Jakarta.
- Cerny, I., V. Pacuta dan M. Kovar. 2008. Yield and Quality of Chicory (*Cichorium intybus* L.) in Dependence on Variety and Foliar Application of Atonik and Polybor 150. *Journal of Central European Agriculture*. 9(3): 425 – 430.

- Domisxewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust. 2011. Effect of different heat treatments on lipid quality of striped catfish. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 10(3): 359-373.
- Fajri, Y., A. A. Sukarso, dan D. A. C. Rasmi. 2014. Fermentasi ikan kembung dalam pembuatan peda dengan penambahan bakteri asam laktat yang terkandung dalam terasi empang pada berbagai konsentrasi garam. *Jurnal Biologi Tropis.* 14(2): 153-161.
- FAO. 2005. *The State of Food and Agriculture : Food and Agriculture Organization of The United Nation.* TC IUU-CAP. Rome
- . 2006. *The State of Food and Agriculture : Food Aid for Food Security.* TC IUU-CAP. Rome.
- Farinde, E.O., V.A. Obatulu, M.A. Oyarekhua, H.A. Adeniran, S.I. Ejoh, O.T. Olanipekun. 2010. Physical and microbial properties of fruit flavored fermented cow milk and soymilk (yogurt-like) under different temperature of storage. *African Journal of Food Science and Technology.* 1(5): 120-127.
- Figueredo, C. G., R. A. F. Estrella, and O. A. R. Rejon. 2011. *Fermentation: Metabolism, Kinetics Models, and Bioprocessing.* Intech Open. United Kingdom.
- Gibson, G. R., R. Hutkins, M. E. Sanders, S. L. Prescott, R. A. Reimer, S. J. Salminen, G. Reid. 2017. Expert consensus document: the international scientific association for probiotics and prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology.* 14(8): 491–502.
- Gongora, H. G., A. A. Maldonado, A. E. Ruiz, dan J. D. Breccia. 2018. Supplemented feed with biological silage of fish processing wastes improved health parameters and weight gain of mice. *Engineering in Agriculture, Environment, and Food.* 11(2018):153-157.
- Handajani, H. 2014. Peningkatan kualitas silase limbah ikan secara biologis dengan memanfaatkan bakteri asam laktat. *Jurnal GAMMA.* 9(2):31-39.
- Haydersah, J., I. Chevallier., C. Rochette., C. Morquet-Rivier., T. Picq., C. Marianne-Pepin., C. Icard-Verniere, dan J. P. Guyot. 2012. Fermentation by amylolytic lactic acid bacteria and consequences for starch digestibility of plantain, breadfruit, and sweet potato flours. *Journal of Food Science.* 77(8): 466-472.
- Iskandar, Y. M., S. Pudjiraharti dan D. Ratnaningrum. 2014. Kandungan Inulin dari Umbi *Dahlia* sp yang Ditanam pada Jenis Tanah Vertisol, Inceptisol dan Andisol. *JKTI.* 16(1): 25 – 31.

- Karmila, Y., Yanto., dan R. Murni. 2020. Karakteristik Sifat Kimia dan Mikrobiologi Silase Ampas Tahu Menggunakan Tapioka Sebagai Akselerator. *Stock Peternakan*. 2(1) : 1-9.
- Khotimah, K dan Farizal. 2013. Kualitas mikrobiologi kolostrum sapi perah FH pada waktu pemerahan yang berbeda di peternakan rakyat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(2):13-17.
- Khumalawati, S. 2009. Pemanfaatan Limbah Kubis Menjadi Asam Laktat. Tugas Akhir. Jurusan Teknik Kimia, Fak. Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kim, S. J., H. K. Seo, W. S. Kong and M. H. Yoon. 2013. Production of lactic acid by *Lactobacillus paracasei* isolated from button mushroom bed. *Journal of Science and Production*. 11(4):187-193.
- Kleerebezem, M dan J. Hugenholtz. 2003. Metabolic pathway engineering in lactic acid bacteria. *Curr Opin Biotechnol*. 14: 232-237.
- Kojo, R. M. 2015. Pengaruh penambahan dedak padi dan tepung jagung terhadap kualitas fisik silase rumput gadjah (*Pennisetum purpureum* CV. *Hawaii*). *Jurnal Zootek*. 35(1):21-29
- Laelasari dan Purwadaria, T. 2004. Pengkajian nilai gizi hasil fermentasi mutan *aspergillus niger* pada substrat bungkil kelapa dan bungkil inti sawit. *Biodiversitas*, 5(2): 48-51.
- Lesmanawati, W., Widanarni., Sukenda dan W. Purbiantoro. 2013. Potensi Ekstrak Oligosakarida Ubi Jalar Sebagai Prebiotik Bakteri Probiotik Akuakultur. *Jurnal Sains Terapan*. Vol. 3(1): 16 – 20.
- Marantika, Y. 2017. Pengaruh level laktosa sebagai substrat terhadap kinetika pertumbuhan, produksi asam laktat dan bakteriosin pada fermentasi *Lactobacillus paracasei*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Mardawati, E., B. M. Harahap, R. Andoyo, N. Wulandari, D. M. Rahmah. 2019. Karakterisasi produk dan pemodelan kinetika enzimatis alfa-amilase pada produksi sirup glukosa dari pati jagung (*Zea mays*). *Jurnal Industri Pertanian*. 1(1):11-20.
- Mawar, L. A., N. Ainidan, G. Wijonarko. 2018. Formulasi minuman sinbiotik dari susu dan ubi jalar menggunakan *Lactobacillus casei*. *Jurnal JITIPARI*. 5:74-84
- Najgeubauer D. L., M. Sade, T. Grega, and M. Walczykca. 2011. The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. *International Dairy Journal* 21(8):568-574.
- Nurdyansyah, F., U. dan H. A. Hasbullah. 2018. Optimasi fermentasi asam laktat oleh *Lactobacillus casei* pada media fermentasi yang disubstitusi tepung kulit pisang. *Journal of Biology* 11(1): 64-71.

- Palacio, M. L., A. L. Etcheverria dan G. D. Manrique. 2014. Fermentation by *Lactobacillus paracasei* of galacto oligosaccharides and low molecular weight carbohydrates extracted from squash (*curcubita maxima*) and lupin (*lupinus albus*) seed. *Journal Microbiology Biotech.* Vol. 3(4): 329-332.
- Palkar, N. D., J. M. Koli, S. B. Patange, S. T. Sharangdhar, R. K. Sadavarte and A. E. Sonavane. 2017. Comparative study of fish silage prepared from fish market waste by using different techniques. *International Journal of Current Microbiology and Applies Sciences* 6(12): 3844-3858.
- Pereira, D. I. A. dan G. R. Gibson (2002). Cholesterol assimilation by lactic acid bacteria and bifidobacteria isolated from human gut. *J. Appl. And Environ. Microbiol.* 68 : 4689–4693.
- Prawadya, O. 2016. Analisis Oligosakarida pada Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Potensinya Sebagai Prebiotik. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahmawati, I. S., E. Zubaida dan E. Saparianti. 2015. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. casei* dan *L. plantarum*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) selama Proses Fermentasi (Kajian Jenis Isolat dan Jenis Tepung Ubi Jalar). *Jurn. Apl. Teknologi Pangan.* Vol. 4(4): 133 – 141.
- Rustad, T. 2003. Utilisation of Marine By Product. Department of Biotechnology, Norwegian University of Science and Technology. Trondheim, Norway.
- Sanmas, S. 2018. Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu berdasarkan teknik pengeringan. Skripsi Sarjana Pendidikan. Institut Agama Islam Negeri Ambon. Ambon.
- Setiadi A.N.S. 2001. Mempelajari Penggunaan Cairan Pikel Ketimun sebagai Sumber Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Bekasam Ikan Tawes (*Puntius javanicus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Setiarto, R. H. B., N. Widhyastuti, I. Saskiawan dan R. M. Safitri. 2017. Pengaruh variasi konsentrasi inulin pada proses fermentasi oleh *lactobacillus acidophilus*, *lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophilus*. *Biopropal Industri* 8(1): 1-17.
- Staack, L., E. A. D. Pia., B. Jorgensen., D. Pettersson dan N. R. Pedersen. 2019. Cassava cell wall characterization and degradation by a multicomponent NSP-targeting enzyme (NSPase). *Scientific Reports.* Vol. 9(10): 1 – 11.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y. dan Furuta, S. (2003). Review: Physiological functionality of purple-fleshed seet

potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. Japan Agricultural Research Quarterly 37: 167-173

- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto., H. S. Adi., dan C. S. Utama. 2010. Pengaruh Aras Starter *Lactobacillus* sp Terhadap Performa Mikrobiologi Silase Ikan Dilihat Dari Total Bakteri, Bakteri Asam Laktat Dan Fungi. Jurnal Kesehatan. 3(1) : 43-50.
- Sunaryanto, R., dan Tarwadi. 2015. Isolasi dan karakterisasi bakteriosin yang dihasilkan oleh *Lactobacillus lactis* dari sedimen laut. JPB Kelautan dan Perikanan. 10(1): 11-18.
- Susanti, I., E. S. Hartanto dan N. I. A. Wardanie. 2012. Studi kandungan oligosakarida dari berbagai jenis ubi jalar dan aplikasinya sebagai minuman fungsional. Journal of Agro – Based Industry. Vol. 29(2): 23 – 33.
- Toppe, J., R. L. Olsen, O. R. Penarubia dan D. G. James. 2018. Production and Utilization of Fish Silage. FAO. Rome.
- Yanti, D. I. W. dan F. A. Dali. 2013. Karakterisasi bakteri asam laktat yang diisolasi selama fermentasi bakasang. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 16(2): 133-141.
- Wahdah, H. 2016. Analisis Oligosakarida Dari Tepung Umbi Talas Safira (*Colocasia esculenta* (L.) Schott Var. Antiquorum) dan Potensinya Sebagai Prebiotik. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wahidah, S., A. P. S. Idris., dan Nawawi. 2018. Kajian pemanfaatan bakteri asam laktat dalam pembuatan silase ikan rucah. Agrokompleks. 17(2): 18-23.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal. UGM Press. Yogyakarta.
- Yuniar, D. P. 2010. Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (*Dioscorea* spp.) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya. Skripsi Sarjana Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Surabaya.