

DAFTAR PUSTAKA

- Abed, S. M., Ali, A. H., Noman, A., Niazi, S., Ammar, A. F., dan Bakry, A. M. 2016. Inulin as Prebiotics and its Application in Industry and Human Health; A Review. *International Journal of Agriculture Innovations and Research* 5(1): 2319-1473.
- Ahmed Z, Y Wang, Q Cheng, M Imran (2010) Lactobacillus acidophillus bacteriocin, from production to their application: an overview. *African Journal of Biotechnology* 9(20):2843-2850.
- Aisyah, C. 2015. Pemanfaatan Kulit Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verde) Pada Produk Minuman Probiotik. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Anantyo, D. T., 2009. Efek Minyak Atsiri dari Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Persentase Jumlah Neutrofil Tikus Wistar yang Diberi Diet Kuning Telur. Universitas Diponegoro, Semarang.
- AOAC. 2005. "Official Method of Analysis of the Association of Official". Analytical Chemists 18th edition. AOAC International, Maryland.
- Ariyani, A. D. 2005. Konsentrasi Asam Acetat, Asam Propionat, dan Asam Butirat Akibat Pemberian Kudu dalam Ransum Sapi. Program Studi Ternak.
- Ayustaningawarno, F., Retnaningrum G., Safitri I., Anggraheni N., Suhardinata F., Umami C., Rejeki M. S. W. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Penerbit Deepublish, Yogyakarta.
- Ayuti, S.R., Nurliana, Yurliansi, Sugito, Darmawi. 2016. Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Agripet*. Vol (16) No.1: 23-30.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Standar Nasional Indonesia: Minuman Susu Fermentasi Berperisa. SNI 7552:2009.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. Standar Nasional Indonesia: Susu Segar Bagian I: Sapi. SNI 3151.1:2011.
- Bae, Sang Eun., Seung Yong Cho, Yong Duk Won, Seon Ha Lee, Hyun Jin Park. 2014. Changes In S-Allyl Cysteine Contents And Physicochemical Properties Of Black Garlic During Heat Treatment. *LWT – Food Science And Technology*, Vol. 55. Hal:397-402.
- Block, E. 2010. "Garlic and Other Alliums". University at Albany, New York.
- Brownawell, Amy. M., 2012. Prebiotics and the Health Benefits of Fiber: Current Regulatory Status, Future Research, and Goals^{1,2}. *J. Nutr.* 142:962-974
- Choi, I. S., Cha, H. S., dan Lee, Y. S. 2014. Physicochemical and Antioxidant Properties of Black Garlic. Kyung Hee University, Korea.
- Caroline, T. 2012. Kajian Suplementasi Magnesium (Mg), Mangan (Mn), dan

- Kalium (K) terhadap Fermentasi Bakteri Asam Laktat. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Chandan, R. dan Kilara, A. 2003. "Manufacturing Yogurt and Fermented Milks" 2nd ed. John Wiley & Sons, Iowa.
- Colin-Gonzalez, A.L.; Santana, R.A.; Silva-Islas, C.A.; Chanez-Cardenas, M.E.; Santamaria, A.; Maldonad, P.D. The antioxidant mechanisms underlying the aged garlic extract- and S-allylcystein-induced protection. *Oxidative Med. Cell. Longev.* 2012, 2012, 1–16.
- Corzo-Martínez, M.; Corzo, N.; Villamiel, M. Biological properties of onions and garlic. *Trends Food Sci. Technol.* 2007, 18, 609–625.
- Desnilasari D, Lestari NPA. 2014. Formulasi minuman sinbiotik dengan penambahan puree pisang ambon (*Musa paradisiaca* var *sapien-tum*) dan inulin menggunakan inokulum *Lactobacillus casei*. *Agritech* 34: 257-265.
- Dewi, S. S., dan Anggraini, H. 2012. Viabilitas Bakteri Asam Laktat Asal Asi terhadap pH Asam Lambung dan Garam Empedu. *Jurnal ISBN: 978-602-6*.
- Diputra, K. W., Ni N.P., dan Ni M.I.H.A. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim terhadap Karakteristik Yogurt Jagung Manis. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Udayana.
- Endang, N. W., 2011. Peran Probiotik untuk Kesehatan. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Engelkirk, P.G. dan Engelkirk, J.L.D. 2010. "Burton's Microbiology for The Health Sciences" 9th ed. Lippincott Williams & Wilkins, Philadelphia.
- Gourbeyre, P., Denery, S. dan Bodinier, M. 2010. Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: impact on the gut immune system and allergic reactions. *Journal of Leukocyte Biology* 89(5): 685-695.
- Grimoud, J., Durand, H., Souza, S. D., Monsan, P., Ouarne, F., Theodorou, V., Roques, C. 2010. *In vitro* screening of probiotics and synbiotics according to anti-inflammatory and anti-proliferative effects. *International Journal of Microbiology*. Vol 144 Pg 42-50. Elsevier.
- Hardiningsih, R. Napitupulu, R. N. R., Yulinery, T. 2006. Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. *Jurnal Biodiversitas*. Vol. 7. No. 1: 15-17.
- Harjantini, U. dan Rustanti N. 2015. Total Bakteri Asam Laktat, pH, dan Kadar Serat Minuman Fungsional Jelly Yoghurt Srikaya dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ichikawa, M.; Ryu, K.; Yoshida, J.; Ide, N.; Yoshida, S.; Sasaoka, T.; Sumi, S.I. Antioxidant effects of tetrahydro- β -carboline derivatives identified in aged garlic extract. *BioFactors* 2002, 16, 57–72.

- Ihsan, R. Z., Dewi. C., Mustika, N. H., dan Sri. H. 2017. Penentuan Umur Simpan Yogurt Sinbiotik dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. Edufortech. Teknologi Agroindustri.
- Insyiroh, U., Masykuri, dan Setya B. M. A. 2014. Nilai pH, Keasaman, Citarasa, dan Kesukaan Susu Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3(3): 114-116.
- Jayanti, S., Bintari, S. H., dan Iswari, R. S. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Sapi dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Soyghurt. Unnes Journal of Life Science 4(2): 79-84.
- Khotimah, K., Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) menggunakan *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol (2) No.3: 110-120.
- Kumalaningsih, S., Wignyanto, Permatasari, V. R., Triyono, A. 2014. Pengaruh Jenis Mikroorganisme dan pH terhadap Kualitas Minuman Probiotik dari Ampas Tahu. Skripsi, Universitas Brawijaya. Malang.
- Kumalasari, E. D. K., Legowo, A. M., Al-Baarri, A. N. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2 No. 4: 2013.
- Kurniasih, N. 2012. Sinbiotik antara Ekstrak Inulin dari Bawang Merah (*Allium cepa*) dengan *Lactobacillus casei strain* BIO 251 dan Uji Bioktivitiesnya terhadap Bakteri Penyebab Diare. ISSN 1979-8911. Vol. VI. No.1-2.
- Lawren, W. 2014. Kualitas Minuman Probiotik Ekstrak Mahkota dan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Londhe, V. P. 2011. Role of garlic (*Allium sativum*) in various disease: An overview. Journal of Pharmaceutical Research and Opinion 1(4): 129-134.
- Machmud, N. A., Retnowati, Y., dan Uno, W. D. 2010. Aktivitas *Lactobacillus bulgaricus* pada Fermentasi Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Gula dan Laktosa. Jurnal Teknologi dan Argoindustri. Vol 4. No 1: 35-38.
- Mandal, V., Sen S. K., dan Mandal, N. C. 2011. Effect of prebiotics on bacteriosin production and cholesterol lowering activity of *Pediococcus acidilactici* LAB 5. World K Microbiol Biotechnol 25(10): 1837-1847.
- Margali, Deborah Grasia. 2017. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis* L.f.) Terhadap Bakteri Patogen Pangan. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

- Melgar-Lalanne, G. Rivera-Espinoze Y., dan Hernandez-Sanchez H. 2015. *Lactobacillus plantarum*: An Overview with Emphasis in Biochemical and Healthy Properties. Depto. Graduados e Inv. Alimentos, Escuela Nacional de Ciencias Biologicas., Mexico.
- Montana, Rayner. 2017. Kajian Minuman sinbiotik bawang putih olahan (*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swigle) dengan Menggunakan Bakteri Asam Laktat. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Moongngarm, A., Trachoo, N. Sirigungwan. 2011. Low molecular weight carbohydrates, prebiotic content, and prebiotic activity of selected food plants in Thailand. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(4): 269-274.
- Olofsson, P. Dan Ma, X. 2011. Modeling and Estimating Bacterial Lag Phase. *Mathematics Bioscience* 234(2): 127-131.
- Pamungkas, A. 2012. Pemanfaatan Sari Mentimun (*Cucumis sativus* L.) Sebagai Minuman Probiotik. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Primurdia, E.G. dan Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dengan Isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 98-109.
- Rachelia, M. Y. 2014. Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat dalam Minuman Fermentasi Sari Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Rahman, A. 2000. *Studies in Natural Products Chemistry Vol 23*. University of Karachi, Pakistan
- Rahmawati, F. 2003. Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Pangan Alternatif Pemenuhan Gizi dan Pangan Fungsional. KTI. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta..
- Rahmawati, I. S., Zubaida, E., Saparianti, E. 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). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol (4) No.4: 2015.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology, Third Edition*. CRC Press LLC Boca Raton, Florida.
- Reddy, G., Altaf M. D., Naveena B. J., Venkateshwar M., dan Kumar E. V. 2008. Anylyotic Bacterial Lactic Acid Fermentation, a Review. *Biotechnology* (26): 22-34.
- Retnowati, P. A. dan Kusnadi, J. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Pheonix dactilyfera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 70-81.

- Sari, M. L., Abrar A., dan Merint. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada Usus Ayam Broiler. *Agripet* 13(1): 43-48.
- Sasaki, J.I., Lu, C., Machiya, E., Tanahashi, M., dan Hamada, K. 2007. Processed Black Garlic (*Allium sativum*) Extracts Enhance Anti-Tumor Potency against Mouse Tumors. *Medicinal and Aromatic Journal of Plant Science and Biotechnology* 1(2): 278-281.
- Sebayang, F. 2006. Pembuatan Etanol dari Molase Secara Fermentasi Menggunakan Sel *Saccharomyces cerevisiae* yang Terimobilisasi pada Kalsium Alginat. *Jurnal Teknologi Proses* 5(2): 68-74.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, W., Saskiawan, I., dan Safitri, R. M. 2016. Pengaruh Variasi Konsentras Inulin pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, dan *Streptococcus thermophiles*. *Jurnal Biopropal industri*. Vol. 8. No. 1: 1-17.
- Setioningsih, E., Ssetyaningsih, R., Susilowati, A. 2004. Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Bioteknologi*. Vol 1(1): 1-6.
- Setyawati, P. 2014. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Umbi Bawang Putih dengan Lama Fermentasi yang Berbeda terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., Ningtyas, D. W. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa terhadap Karakteristik Miuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol (2) No.3: 65-75.
- Soeharsono, 2010. Probiotik Basis Ilmiah, Aplikasi, dan Aspek Praktis. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Sudarmo, SM. 2003. Peranan Probiotik dan Probiotik dalam Upaya Pencegahan dan Pengobatan Diare Pada Anak: Dalam Kongres BKGAI . Bandung: BKGAI.
- Suharyono, Rizal, S., Nurainy, F., Kurniadi, M. 2012. Pertumbuhan *L. casei* pada Berbagai Lama Fermentasi Minuman Sinbiotik dari Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. V, No.2: 117-128.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., Anggraeini, F. N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi*. Vol.4 No.2: 80-89.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto, dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus plantarum* terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 7 (07) : 270-278.

- Sunaryanto, R., Marwoto, B., dan Efrida, M. 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai Agensia Probiotik. Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia. Vol 1 no 1. Tangerang.
- Syamsiah, I.S dan Tajudin, 2003. Khasiat & Manfaat Bawang Putih. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- USDA. 2016. Plant Guide *Allium sativum*. Tersedia dari http://plants.usda.gov/plantguide/pdf/pg_some.pdf. Diakses 20 April 2017.
- Usmiati, S., Broto, W., dan Setiyanto, H. 2011. Characteristic of Cow Milk Dadih Using Starter of Probiotic of Lactic Acid Bacteria. JITV 16(2): 150-152.
- Usmiati, Sri & Risfaheri., 2012. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. J. Litbang Pert. Vol. 32 No. 1 Maret 2013: 20-29. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Wageha, A, Khaled, G. and Josef, B., 2008. Intestinal Structure and Function of Broiler Chickens on Diets Supplemented with a Synbiotic Containing Enterococcus faecium and Oligosaccharides. Int.J. Mol.Sci. 9:2205-2216.
- Wang, D., Feng, Y., Liu, J., Yan, J., Wang, M., dan Sasaki, J. 2010. Black Garlic (*Allium sativum*) Extracts Enhance The Immune System. Medicinal and Aromatic Plant Science and Biotechnology 4(1): 37-40.
- Watson, R. R., dan Preedy, V. R. 2016. "Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics". Elsevier, Inc. UK.
- Wehr, H. M., Frank, J. F. 2004. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 17th Ed. American Public Health Association, Inc, Washington.
- Wiley, B., Sons. 2012. Food Biochemistry and Food Processing, Second Edition. New Delhi, India.
- Widowati, S., Santosa, B. A. A., Titi, C. S., dan Zaharani, A. 2005. Characterization of Inulin from Some Dahlia (*Dahlia pinnata*) Tubers. Proceeding of The 9th ASEAN Food Conference. pp 1606-1621.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Surabaya: Graha Ilmu.
- Witari, A. S., dan Nurika, I. 2016. Penentuan Isolat Bakteri Asidogenik yang Mampu Menghasilkan Total Asam Tertinggi dari Limbah Cair Tahu. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. Vol.5 No.1: 9-20.
- Yoon, K. Y., Woodams, E. E., dan Hang, Y. D. 2006. Production of probiotic cabbage juice by lactic acid bacteria. Bioresource Technology 97: 1427-1213.
- Yuliana, R. 2014. Potensi Tepung Umbi Dahlia dan Ekstraksi Inulin Dahlia Sebagai Sumber Karbon dalam Produksi Fruktooligosakarida oleh Khamir *Kluyveromyces marxianus* DUCY-Y-003. Departemen Biologi Fakultas Sains dan Matematika. Semarang.
- Zubaidah E, Wilda A. Comparative study of inulin extracts from dahlia, yam, and gembili tubers as prebiotic. Food and Nutrition Science. 2013;4: 8– 12.