

## 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.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. AOAC International, Madison.
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik. *Sainstek* 12(1): 1-8.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. "SNI 7552:2009: Minuman Susu Fermentasi Berperisa". Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyanti, A. N. 2011. Viabilitas Probiotik *Lactobacillus casei* Pada Yogurt Susu Kambing Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Pertanian* 12(3): 176-180.
- Choi, I.S., Cha, H.S., dan Lee, Y.S. 2014. Physicochemical and Antioxidant Properties of Black Garlic. *Molecules* 19: 16811-16823.
- CODEX. 2003. CODEX Standard for Fermented Milks. CODEX STAN 243-2003.
- Dankert, J., Tromp, T. F., De, V. H., dan Klasen, H. J. 1979. Antimicrobial Activity of Crude Juice of *Allium ascalonicum* *Allium cepa* and *Allium sativum*. *Zentralbl Bakteriolog Orig A* 1(2): 29-39.
- Darmapatni, K. A. G., Basori, A., dan Suaniti, M. N. 2016. Pengembangan Metode GC-MS Untuk Penetapan Kadar Acetaminophen pada Spesimen Rambut Manusia. *Jurnal Biosains Pascasarjana* 18 (3).
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional, Sinar Ilmu.
- Demirhan, B. E., Sonmez, C., Torul, H., Tamer, U., dan Yentur, G. 2015. Short Communication: Determine of Potential 5-Hydroxymethyl-2-Furaldehyde and 2-Furaldehyde Compounds In Follow-on Milk and Infant Formulas Using the High Performance Liquid Chromatography Method. *Journal of Dairy Science* 98(2): 818-822.
- Fadro, Efendi, R., Restuhadi, F. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea mays* L.) Menggunakan Kultur *L. acidophilus*. *SAGU*. 14(2): 28-36.
- FAO/WHO. 2001. Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria. American Córdoba Park Hotel, Córdoba,

Argentina.

- Flament, I., dan Thomas, Y. B. 2002. *Coffee Flavor Chemistry*. John Wiley & Sons, Ltd, New York.
- Fokialakis, N., Cantrell, C. L., Duke, S. O., Skaltsounis, A. L., dan Wedge, D. E. 2006. Antifungal Activity of Thiophenes from *Echinops ritro*. *J. Agric. Food. Chem.* 54: 1651-1655.
- FSANZ. 2014. Food Standard Code-Standard 2.5.3 (Fermented Milk Produk). Food Standarad Australia New Zealand Act 1991.
- Gopalakrishnan, K., dan Udayakumar, R. 2014. GC-MS Analysis of Phytocompounds of Leaf and Stem of *Marsilea quadrifolia* (L.). *International Journal of Biochemistry Research & Review* 4(6): 517-526.
- Hamdiyati, Y. 2012. *Pertumbuhan dan Pengendalian Mikroorganisme II*. Available from: [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_BIOLOGI/196611031991012-YANTI\\_HAMDIYATI/Pertumbuhan\\_pada\\_mikroorganisme\\_II.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._BIOLOGI/196611031991012-YANTI_HAMDIYATI/Pertumbuhan_pada_mikroorganisme_II.pdf). Accessed 2017 Juni 24.
- Hardhani, M., S., P. 2016. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Bubuk Cokelat Terhadap Aroma dan Rasa Dalam Pembuatan Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kambing Etawa. Skripsi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Hartayanie, Laksmi, dan Lindayani. 2013. Potensi Biji Anggur (*Vitis vinifera*) Sebagai Antioksidan dan Antibakteri. Skripsi, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hartono, Muthiadin, C., dan Ayu, A. I. 2013. Pengaruh Ekstrak Senyawa Inulin dari Bawang Merah (*Allium cepa* Linn.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Probiotik *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Bionature* 14(1): 61-69.
- Hartono, Muthiadin, C. dan Bakri, Z. 2012. Daya Hambat Sinbiotik Ekstrak Inulin Bawang Merah (*Allium cepa* L.) dengan Bakteri *Lactobacillus acidophilus* Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Eschericia coli*. *Jurnal Bionature* 13 (1): 31-41.
- Hui, Y. H., dan E. Ozgul Evranuz. 2012. *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology* 2<sup>nd</sup> Ed. CRC Press, Boca Raton.
- Indriyanti, W., Desvianto, R., Sulistiyaningsih, dan Musfiroh, I. 2015. Inulin dari Akar Jombang (*Taraxacum officinale* Webb.) Sebagai Prebiotik dalam Yogurt Sinbiotik. *IJPST* 2(3): 83-89.
- Irfan, M. 2013. Respon Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L) Terhadap Zat Pengatur Tumbuhan dan Unsur Hara. *Jurnal Agroteknologi* 3(2): 35-40.

- Jayeola, C. O., Yahaya, L. E., dan Igbinalolor, R. O. 2010. Cocoa Powder Supplementation in Yogurt Production. *Journal of Food Technology* 8(3): 82-85.
- Kamsina, Anova, I. T., dan Firdausni. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah dan Pemakaian Gula Terhadap Mutu Minuman Fungsional Labu Kuning. *Jurnal Litbang Industri* 5(2): 113-122.
- Khan, R., dan Usman, M. 2016. A Comparative Study of Physical and Chemical Method for Separation Benzoic Acid from Industrial Waste Stream. *Journal of Advanced Chemical Engineering* 7(1): 1-11.
- Kholisoh, G. 2016. Uji Stabilitas Enkapsulasi *Lactobacillus casei* Menggunakan Matriks Kappa Karagenan Terhadap Simulasi Cairan Asam Lambung. Skripsi, Universitas Islam Negeri (UIN), Jakarta.
- Krismiyo, L., Suthama, N. dan Wahyuni, H. I. 2015. Keberadaan Bakteri dan Perkembangan Caecum Akibat Penambahan Inulin dari Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis*) pada Ayam Kampung Persilangan Periode Starter. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 24 (3): 54-60.
- Kumar, S. 2016. "Essentials of Microbiology." Jaypee Brothers Medical Publishers, India.
- Kunnumakkara, A. B. 2015. "Anticancer Properties of Fruits and Vegetables: A Scientific Review". World Scientific Publishing, Singapore.
- Kurniasih, N. 2012. Sinbiotik antara Ekstrak Inulin dari Bawang Merah (*Allium cepa*) dengan *Lactobacillus casei strain* BIO 251 dan Uji Bioaktivitasnya terhadap Bakteri Penyebab Diare. 6 (1-2): 48-59.
- Kusrahayu, A. H. S., dan Legowo, A. M. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt yang Berbahan Dasar Whey terhadap Total Asam, pH, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 225-231.
- Kusumawati, I., dan Zaini, N. C. 2005. Pengaruh Senyawa Prebiotik dari Bawang Merah (*Allium cepa*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Probiotik. *Majalah Farmasi Airlangga* 5(1): 20-24.
- Leasa, H., dan Matdoan, M. N. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cuka Aren (*Arenga pinnata* Merr.). *Biopendix* 1(2): 135-140.
- Lekshmi, N. C. J. Packia, S. Viveka, M. B. Viswanathan, dan T. Mini Shobi. 2015. GC-MS Characterization of Organic Sulphur Compounds and Other Volatile Odorous Compounds From *Allium sativum*. *Asian Jr. of Microbiol. Biotech. Env. Sc* 17: 73-78.
- Laily, I. N., Utami, R., dan Widowati, E. 2013. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Penghasil Riboflavin dari Produk Fermentasi Sawi Asin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(4): 179-184.

- Li, S., Ma, C., Gong, G., Liu, Z., Chang, C., dan Xu, Z. 2016. The Impact of Onion Juice on Milk Fermentation by *Lactobacillus acidophilus*. Food Science and Technology 65 (2016): 543-548.
- Lim, T. K. 2016. Edibel Medicinal and Non-Medicinal Plants. Springer Science+Business Media Dordrecht, New York.
- Machmud, N., A., Retnowati, Y., dan Uno., W., D. 2014. Aktivitas *Lactobacillus bulgaricus* pada Fermentasi Susu Jagung (*Zea mays*) Dengan Penambahan Sukrosa dan Laktosa. Available from: [http://download.portalgaruda.org/article.php?article=137496&val=3591&title=AKTIVITAS%20Lactobacillus%20bulgaricus%20%20%20PADA%20FERMENTASI%20SUSU%20JAGUNG%20\(Zea%20mays%20\)%20%20DENGAN%20PENAMBAHAN%20SUKROSA%20DAN%20LAKTOS](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=137496&val=3591&title=AKTIVITAS%20Lactobacillus%20bulgaricus%20%20%20PADA%20FERMENTASI%20SUSU%20JAGUNG%20(Zea%20mays%20)%20%20DENGAN%20PENAMBAHAN%20SUKROSA%20DAN%20LAKTOS) A. Accessed 2017 November 26.
- Margali, D. G. 2017. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis* L.f.) Terhadap Bakteri Patogen Pangan. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Manurung, N., Sentosa, G., dan Era Y. 2013. Pengaruh Konsentrasi Susu Bubuk dan Gelatin Terhadap Mutu Minuman Probiotik Sari Ubi Jalar Ungu. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 1(4): 47-57.
- Moongngarm, A., Trachoo, N. Sirigungwan, N. 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.
- Mozin, S., Rosyidi, D., Sjoftan, O., dan Widodo, E. 2015. The Effect of Shallot (*Allium ascalonicum* L.) by-Product As An Antibacterial and Alternative Phytobiotic on Characteristics of Small Intestine og Broiler. Livestock Research for Riral Development 27 (4).
- Mtunzi, F., Dikio, E. D., Makhwaje, B., Sipamla, A., dan Modise, S. J. 2013. GC-MS Analysis of Hexane Extract of *Bolusanthus speciosus* stem bark. Asian Journal of Plant Science and Research 3(2): 27-30.
- Neha, A., Kamaljit, S., Ajay, B., dan Tarun, G. 2012. Probiotic: As Effective Treatment of Diseases. Internasional Research Journal of Pharmacy 3(1): 96-101.
- Nihayah, N. 2014. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sari Kulit Pisang Terhadap Kualitas Minuman Sinbiotik dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). Skripsi, Universitas Islam Negeri (UIN), Malang.
- Osmond. 2014. Viabilitas Bakteri dan Kualitas Permen Probiotik dengan Variasi Jenis Enkapsulan. Skripsi, Univeristas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.



- Pamungkas, A. 2012. Pemanfaatan Sari Mentimun (*Cucumis sativus* L.) Sebagai Minuman Probiotik. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Priscilla, N. 2017. Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Sebagai Probiotik Pada Proses Minuman Fermentasi Sari Wortel (*Daucus carota* L.). Skripsi, Universitas Pelita, Tangerang.
- Pradikaningrum, H. 2015. Uji Viabilitas Mikroenkapsulasi *Lactobacillus casei* Menggunakan Matrik Kitosan. Skripsi, Universitas Islam Negeri (UIN), Jakarta.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas Oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. WARTAZOA 24(3): 109-118.
- Rachelia, M. Y. 2014. Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat dalam Minuman Fermentasi Sari Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Rajeswari, G., Murugan, M., dan Mohan, V. R. 2013. GC-MS Analysis of Bioactive Components of *Hugonia mystax* L. bark (Linaceae). Journal of Pharmaceutical and Biomedical Sciences 29(17): 818-824.
- Saikarthik, J., Ilango, S., Vijayakumar, J., dan Vijayaraghavan, R. 2017. Phytochemical Analysis of Methanolic Extract of Seeds of *Mucuna Pruriens* By Gas Chromatography Mass Spectrometry. International Journal of Pharmaceutical Science and Research 8(7): 2916-2921.
- Septiani, A. H., Kusrahayu, dan Legowo A. M. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan *Frozen Yogurt* yang Berbahan Dasar *Whey* terhadap Total Asam, pH, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. Animal Agriculture 2(1): 225-231.
- Setiarto, R., H., B., Widhyastuti, N., Saskiawan, I., dan Safitri, R., M. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin Pada Proses Fermentasi Oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, dan *Streptococcus thermophilus*. Biopropal Industri 8(1): 1-17.
- Sharah, A., Karnila, R., dan Desmelati. 2015. Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Ikan Peda Kembang (*Rastrellieger sp.*). Available from: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=335476&val=6450&title=THE%20MANUFACTURE%20OF%20LACTIC%20ACID%20BACTERIA%20GROWTH%20CURVE%20IN%20THE%20ISOLATION%20OF%20KEMBUNG%20>. Accessed 2017 Juni 24.
- Shoab, M., Shehzad, A., Omar, M., Rakha, A., Raza, H., Sharif, H. R., Shakeel, A., Ansari, A., dan Niazi, S. 2016. Inulin: Properties, Health Benefits and Food Applications. Carbohydrate Polymer 147: 444-454.

- Sianipar, N. F., Purnamaningsih, R., Darwati, I., dan Laurent, D. 2016. Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS) Analysis of Phytochemicals of First Generation Gamma-Irradiated Typhonium Flagelliforme Lodd. Mutants. *Jurnal Teknologi (Sciences & Engineering)* 78: 1-7.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., dan Ningtyas, D. W. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 65-75.
- Siregar, W. F., Ginting, S., Limbong, L. N. 2014. Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Ungu Dengan Air dan Konsentrasi Starter Terhadap Mutu Minuman Probiotik Sari Ubi Jalar Ungu. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.*, 2 (3): 22-29.
- Sitepu, Y., E. 2013. Penambahan Gula Kelapa Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Available from: <http://repository.unri.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/3827/JURNAL%20REPOSITORY-%20YUCHA%20EKLESIA%20SITEPU%20THP-08.pdf?sequence=1>. Accessed 2017 November 26.
- Soccol, C. R., Pandey, A., dan Larroche, C. 2013. "Fermentation Processes Engineering in the Food Industry". CRC Press, Boca Raton.
- Statistik Produksi Hortikultural (STP). 2014. "Angka Tetap Hortikultural". Direktorat Jenderal Hortikultural, Jakarta.
- Suharyono, Rizal, S., Nurainy, F., dan Kurniadi, M. 2012. Pertumbuhan *L.casei* Pada Berbagai Lama Fermentasi Minuman Sinbiotik Dari Ekstrak Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* V(2): 117-128.
- Sundari, E., Desfitri, E. R., Martynis, M., dan Praputri, E. 2014. Identifikasi dan Kondisi Ekstraksi Inulin dari Umbi Dahlia di Sumatera Barat. *Prosiding SNSTL I*: 174-179.
- Syachroni. 2014. Pengaruh Kombinasi Starter Kultur *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus* terhadap Karakteristik Mikrobiologis dan Kimiawi Pada Minuman Fermentasi. Skripsi, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Tambunan, A. R. 2016. Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas. Skripsi, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Tiara, A. M. 2015. Aplikasi Minuman Fermentasi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Penurun Kolesterol Secara In Vivo. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

- USDA. 2016. The USDA Food Search for windows. Human Nutrition Research Center of Agricultural Research and Service.
- Usmiati, S., Broto, W., dan Setiyanto, H. 2011. Characteristic of Cow Milk Dadih Using Starter of Probiotic og Lactic Acid Bacteria. *JITV* 16(2): 150-152.
- Watson, R. R., dan Preedy, V. R. 2016. "Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: Bioactive Foods In Health Promotion. Elsevier Inc., Waltham.
- Wei, L. S., Wee, W., Siong, J. Y. F., dan Syamsumir, D. F. 2011. Characterization of Anticancer, Antimicrobial, Antioxidant Properties and Chemical Compositions of *Peperomia pellucida* Leaf Extract 49(10): 670-674.
- Winarti, S. 2010. "Makanan Fungsional". Graha Ilmu, Surabaya.
- Yanti, D. I. W., dan Dali, F. A. 2013. Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Selama Fermentasi Bakasang. *JPHPI* 16 (2): 133-141.
- Yahia, E. M. 2017. Fruit and Vegetable Phytochemical: Chemistry and Human Health, 2 Ed. John Wiley & Sons, New York
- Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., dan Nursini, N. W. 2014. Viabilitas dan Stabilitas Bakter Probiotik *L. acidophilus* FNCC 0051 Pada Susu Kedelai Fermentasi Selama Di Saluran Cerna *In Vitro* dan Penyimpanan. *FMIPA UNDIKSHA* 4: 360-367.
- 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.
- Yulita, R., Purwijantiningsih, E., dan Sidharta, B. R. 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antimikroba Susu Fermentasi Terhadap *Streptococcus pyogenes*, *Vibrio cholerae* dan *Candida albicans*. Available from: <http://e-journal.uajy.ac.id/5872/1/JURNAL.pdf>. Accessed 2017 Desember 3.
- Zekeya, N., Chacha, M., Shahada, F., dan Kidukuli, A. 2014. Analysis of Phytochemical Composition of *Bersama abyssinica* by Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 3(4): 246-252.
- Zhang, L. L., Sun, Y., Zhang, Y. Y., Sun, B. G., dan Chen, H. T. 2017. Determination and Quantification of 5-Hydroxymethylfurfural In Vinegar and Soy Sauces. *Journal of Food Quality* : 1-8.
- Zhang, T., Zhang, C., Li, S., Zhang, Y., dan Yang, Z. 2011. Growth and Exopolysaccharide Production by *Streptococcus thermophilus* ST1 in Skim Milk. *Brazilian Journal of Microbiology*: 1470-1478.

Zubaidah, E., dan Irawati. 2011. Pengaruh Penambahan Kultur (*Aspergillus niger*, *L. plantarum*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik MOCAF. FTB-UB, Malang.

Zubaidah, E dan Akhadiana, W. 2013. Comparative Study of Inulin Extract from Dahlia, Yam, and Gembili Tubers as Prebiotics. Food and Nutrition Sciences (4), 8-12.

