

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L., Indrayati, N., Tanuwiria, U. H., Mayasari, N. 2008. Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura* 10(2): 129-140.
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., Andaningrum, A. Z. 2020. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Sineresis, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yoghurt Metode Back Slooping. *Jurnal Agritechno*, 13(2): 105-11. DOI: <https://doi.org/10.20956/at.v13i2.358>.
- Afiati, F., Priadi, G., Setiyoningrum, F. 2018. The Improvement of Functional Food in Yogurt Enriched with Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*). *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture* 43(2): 159-168. DOI: <https://doi.org/10.14710/jitaa.43.2.159-168>
- Amalia, N. R. P., Aminah, S. 2021. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik dan Sensoris Yoghurt Susu Kecambah Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Cincau Hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi* 11(1): 50-59. DOI: <https://doi.org/10.26714/jpg.11.1.2021.50-59>
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Maryland : AOAC International.
- AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Maryland : AOAC International.
- Australian National Health and Medical Research Council (NHMRC). 2006. *Nutrient Reference Values for Australia and New Zealand Including Recommended Dietary Intakes*. Commonwealth of Australia: NHMRC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2015a. Statistik Produksi Kedelai di Indonesia 2011-2015. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2015b. Statistik Produksi Ubi Jalar di Indonesia 2011-2015. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. *SNI 2981:2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. *SNI 01-2997-1996 mengenai Tepung Singkong*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Battistini, C., Gullón, B., Ichimura, E. S., Gomes, A. M. P., Ribeiro, E. P., Kunigk, L., Ubirajara, J., Moreira, V., Jurkiewicz, C. 2017. Development and characterization of an innovative symbiotic fermented beverage based on vegetable soybean. *Brazilian Journal of Microbiology*, 49(2): 303-309. DOI: 10.1016/j.bjm.2017.08.006.
- Binda, S., Hill, C., Johansen, E., Obis, D., Pot, B., Sanders, M. E., Tremblay, A., Ouwehand, A. C. 2020. Criteria to Qualify Microorganisms as “Probiotic” in Foods and Dietary Supplements. *Journal of Frontiers in Microbiology*, 11 (1162): 1-9. DOI: 10.3389/fmicb.2020.01662.
- Carlson, J. L., Erickson, J. M., Lloyd, B. B., Slavin, J. L. 2018. Health Effects and Sources of Prebiotic Dietary Fiber. *Journal of Current Developments in Nutrition* 2(3): 1-8. DOI: 10.1093/cdn/nzy005.
- Codex Alimentarius Commission. 2001. *Food Labelling*. Rome: Joint FAO/WHO Food Standards Programme.
- Dean, S. N., Leary, D. H., Sullivan, C. J., Oh, E., Walper, S. A. 2019. Isolation and characterization of Lactobacillus-derived membrane vesicles. *Journal of Scientific Reports*, 9(877): 1-11. DOI: <https://doi.org/10.1038/s41598-018-37120-6>.
- Devangga, F., Dwiloka, B., Nurwantoro. 2019. Optimasi Persentase Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) pada Yoghurt Berdasarkan Parameter Aktivitas Antioksidan, Derajat Keasaman, Viskositas dan Mutu Hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 26-35. DOI: <https://doi.org/10.14710/jtp.v3i1.21755>.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. 2021. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. https://ditjenpkh.pertanian.go.id/storage/photos/shares/konten/publikasi/files/Buku_Statistik_2021.pdf. Diakses tanggal 4 Juli 2022.
- European Food Safety Authority 2022. Updated list of QPS-recommended biological agents for safety risk assessments carried out by EFSA. European Food Safety Authority, Pharma. doi:10.5281/zenodo.5905365.
- Etiosa, R. O., Chika, N. B., Benedicta, A. 2018. Mineral and Proximate Composition of Soya Bean. *Asian Journal of Physical and Chemical Sciences* 4(3): 1-6.

- Falah, F., Vasiee, A., Yazdi, F. T., Behbahani, B. A. 2021. Preparation and Functional Properties of Synbiotic Yogurt Fermented with Lactobacillus brevis PML1 Derived from a Fermented Cereal-Dairy Product. *Journal of BioMed Research International*, 2021: 1-9. DOI: <https://doi.org/10.1155/2021/1057531>.
- Fazilah, N. F., Ariff, A. B., Khayat, M. E., Rios-Solis, L. 2018. Influence of probiotics, prebiotics, synbiotics and bioactive phytochemicals on the formulation of functional yogurt. *Journal of Functional Foods* 48, 387-299. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.07.039>.
- Fera, M., Masrikhiyah, R. 2019. Ekstraksi Inulin dari Umbi Gembili (*Discorea Esculenta* L) dengan Pelarut Etanol. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2): 156-161. DOI: <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.110-116>.
- Fernandez, M. A., Marette, A. 2017. Potential Health Benefits of Combining Yogurt and Fruit Based on Their Probiotic and Prebiotic Properties. *Journal of Advances in Nutrition*, 8(1): 155-164. DOI: [10.3945/an.115.011114](https://doi.org/10.3945/an.115.011114).
- Fikri, M. Z., Bachruddin, Z., Kurniawati, A., Hanim, C. 2021. The Effect of the Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.) on the Fish Waste Silage Composition. *Journal of Advances in Biological Sciences Research*, 18: 116-119. DOI: <https://doi.org/10.2991/absr.k.220207.024>.
- Food Standards Australia New Zealand (FSANZ). 2014. *Fermented milk products*. New Zealand: Food Standards Australia New Zealand.
- Ganzle, M. G., dan Follador, R. 2012. Metabolism of oligosaccharides and starch in lactobacilli: a review. *Journal of Frontiers in Microbiology*, 3(340): 1-15. DOI: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2012.00340>.
- Gianti, I. dan Evanuarini, H. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1): 28-33.
- Halim, C. N., Zubaidah, E. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Argoindustri* 1(1): 129-137.
- Hardoko, Hendarto, L., Siregar, T. M. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1): 25-32.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan

Streptococcus thermophilus dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas.
Jurnal Sains Dasar, 8(1): 13-19. DOI:
<https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>.

Husna, N.E., Novita, M., Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Jurnal AGRITECH* 33(3): 296-302. DOI: <https://doi.org/10.22146/agritech.9551>

Irfan, Asmawati, Nurhayati. 2021. Kajian Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Yoghurt Susu Kedelai. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 7(2): 68-75. DOI: <https://doi.org/10.29303/profood.v7i2.209>

Irhami, Anwar, C., Kemalawaty, M. 2019. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar dengan Mengkaji Jenis Varietas dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1): 33-44. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2019.020.01.4>

Jayanti, S., Bintari, S.H., Iswari, R. S. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Sapi dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Soyghurt. *Unnes Journal of Life Science*, 4(2): 79-84.

Kamara, D. S., Rachman, S. D., Pasisca, R. W., Djajasoepana, S., Suprijana, O., Idar, I., & Ishmayana, S. 2016. Pembuatan Dan Aktivitas Antibakteri Yogurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Al-Kimia*, 4(2): 121-131. DOI: <https://doi.org/10.24252/al-kimia.v4i2.1680>.

Labiba, N. M., Marjan, A. Q., Nasrullah, N. 2020. Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon. *Journal of Amerta Nutrition* 2020: 244-249. DOI: <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.244-249>.

Layadi, N., Sedyandini, P., Aylianawati, Soetaredjo, F. E. 2009. Pengaruh Waktu Simpan terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Jurnal Widya Teknik*, 8(1): 1-11.

Lesmanawati, W., Widanarni, Sukenda, Purbiantoro, W. 2013. Potensi Ekstrak Oligosakarida Ubi Jalar sebagai Prebiotik Bakteri Probiotik Akuakultur. *Jurnal Sains Terapan*, 3(1): 16-20. DOI: <https://doi.org/10.29244/jstsv.3.1.16-20>.

Lisa, M., Lutfi, M., Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 270-279. DOI: <http://dx.doi.org/10.21776/jkptb.v3i3.293>.

- Li, S., Ye, A., Singh, H. 2021. Effects of seasonal variations on the quality of set yoghurt, stirred yogurt, and Greek-style yogurt. *Journal of Diary Science*, 104: 1424-1432. DOI: <https://doi.org/10.3168/jds.2020-19071>.
- Liu, Z. dan Chang, S. K. C. 2012. Nutritional Profile and Physicochemical Properties of Commercial Soymilk. *Journal of Food Processing and Preservation* 37(5): 651-661. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2012.00696.x>.
- Linares, D. M., O'Callaghan, T. F. O. O'Connor, P. M., Ross, R. P. Stanton, C. 2016. *Streptococcus thermophilus* APC151 Strain Is Suitable for the Manufacture of Naturally GABA-Enriched Bioactive Yogurt. *Journal of Frontiers in Microbiology*, 7: 1-9. DOI: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01876>.
- Markowiak, P., Śliżewska, K. 2017. Effects of Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics on Human Health. *Journal of Nutrients*, 9(9): 1-20. DOI: 10.3390/nu9091021.
- Maris, I., dan Radiansyah, M. R. 2021. Kajian Pemanfaatan Susu Nabati sebagai Pengganti Susu Hewani. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 1(2): 103-116.
- Mariyana, D., Tari, A. I. N., Handayani, C. B. 2018. Potensi Yoghurt Probiotik Terhadap Kesehatan Saluran Pencernaan Dan Kondisi Fisik Tikus Coba Yang Diinterfensi dengan Enteropathogenic *Escherichia coli* (EPEC) ATCC (35218). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2): 91-98.
- Mawarni, R. D., Anggraini, Y., Jumari, A. 2018. Pembuatan Susu Kedelai yang Tahan Lama Tanpa Bahan Pengawet. *Seminar Nasional Teknik Kimia Ecosmart 2018*: 122-128.
- Meilanie, R. T., Arief, I. I., Taufik, E. 2018. Karakteristik Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(1): 36-44.
- Monica, L., Giriwono, P. E., Rimbawan. 2018. Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1): 17-24.
- Mufidah, L., Rachmawati, E., Mayang, R. C. A. S. 2021. Kajian Pustaka Jenis Starter, Lama Fermentasi, dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Socia Akademika*, 7(1): 17-23.

- Nurhidayati, S., Faturrahman, Ghazali, M. 2015. Deteksi Bakteri Patogen yang Berasosiasi dengan *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Bergejala Penyakit Ice-Ice. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan* 1(2): 24-30.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3): 89-93.
- Oktavia, H., Radiati, L. E., Rosyidi, D. 2016. Evaluation of Physicochemical Properties and Exopolysaccharides Production of Single Culture and Mixed Culture in Set Yoghurt. 2016. *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development*, 7(1): 52-59.
- Paz, D., Aleman, R. S., Cedillos, R., Olson, D. W., Aryana, K., Marcia, J., Boeneke, C. 2022. Probiotic Characteristics of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* as Influenced by Carao (*Cassia grandis*). *Journal of Fermentation*, 8(10): 499. DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation8100499>.
- Puniya, A. K. 2015. *Fermented Milk and Dairy Products*. Boca Raton, CRC Press.
- Putra, N. Y. P., Wikandari, P. R. 2020. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Total BAL dan Nilai pH dalam Pembuatan Sari Kedelai Sinbiotik. *UNESA Journal of Chemistry* 9(1): 103-110. DOI: <https://doi.org/10.26740/ujc.v9n2.p103-110>.
- Putri, M. F. 2015. Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* (L)): Sebagai Bahan Makanan Sumber Serat Pangan dan Prebiotik Pencegah Diare Akibat Bakteri Patogen. *Jurnal Teknobuga*, 2(1): 100-110. DOI: <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v2i1.6426>.
- PT Cisarua Mountain Dairy Tbk. 2022. *Laporan keuangan konsolidasian interim yang tidak diaudit tanggal 31 Maret 2022*. Available from: https://cimory.com/uploads/investors/q4_attachment_ShJTfe1648204087.pdf. Accessed 2022 July 12.
- Pyar, H., dan Peh, K. K. 2014. Characterization and Identification of *Lactobacillus acidophilus* using Biolog Rapid Identification System. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(1): 189-193.
- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., Ishmayana, S. 2015. Kualitas Yoghurt yang Dibuat dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*,

- dan *Lactobacillus acidophilus*). *Jurnal Chimica et Natura Acta*, 3(2): 76-79. DOI: <https://doi.org/10.24198/cna.v3.n2.9192>.
- Ratnaningsih, Ginting, E., Adie, M. M., Harnowo, D. 2017. Sifat Fisikokimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1): 35-45. DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/jpasca.v14n1.2017.35-45>.
- Rijal, M., Natsir, N. A., Sere, I. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* var. ayamurasaki) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Jurnal Biotek*, 7(1): 48-57. DOI: <https://doi.org/10.24252/jb.v7i1.7130>.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., Tambunan, A. R. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia* 18(1): 63-71. DOI: <https://doi.org/10.14203/jkti.v18i01.41>.
- Rizal, S., dan Nurainy, F. 2017. Ketahanan terhadap Kondisi pH Asam dan Aktifitas Antagonis terhadap Bakteri Patogen Empat Jenis Bakteri Asam Laktat. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian* 134-139. DOI: <https://doi.org/10.25181/prosemnas.v0i0.714>.
- Rizki, G.C., Nocianitri, K. A., Sugitha, I. M. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. var. ayamurasaki) terhadap Karakteristik Health-promoting Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4): 341-353. DOI: <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p01>.
- Rohman, E., Maharani, S. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Jurnal EduforTech*, 5(2): 97-107.
- Sakul, S. E., Rosyidi, D., Radiati, L. E., Purwadi. 2020. The Effect of Different Starter Cultures on the Fermentation of Yogurt Added with Aqueous Extract of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 15(1): 46-51. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2020.015.01.6>.
- Santosa, I., Puspa, A. M., Aristianingsih, D., Sulistiawati, E. 2019. Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat. *Jurnal CHEMICA Teknik Kimia*, 6(1): 1-5. DOI: <http://dx.doi.org/10.26555/chemica.v6i1.12061>
- Sekarningrum, A. S., dan Seveline. 2020. Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat dengan Penambahan Prebiotik. *Jurnal Bioindustri* 2(2): 476-486. DOI: <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i2.655>.

- Sethi, S., Tyagi, S. K., Anurag, R. K. 2016. Plant-based milk alternatives an emerging segment of functional beverages: a review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(9): 3408-3423. DOI: 10.1007/s13197-016-2328-3
- Setiarto, R. H. N., Widhyastuti, N., Saskiawan, I., Safitri, R. M. 2016. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Biopropal Industri*, 8(1): 1-17.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Rikmawati, N. A. 2017. Optimasi Konsentrasi Fruktooligosakarida untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Starter Yoghurt. *Jurnal Veteriner*, 18(3): 428-440. DOI: <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2017.18.3.428>.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Kurnia, D. R. 2021. Optimal Concentration of Prebiotic Rafinose to Increase Viability of *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 13(3): 147-157. DOI: <https://doi.org/10.34302/crpjfst/2021.13.3.12>.
- Shewale, R. N., Sawale, P. D., Khedkar C. D., Singh, A. 2014. Selection Criteria for Probiotics: A Review. *International Journal of Probiotics and Prebiotics*, 9(1): 17-22.
- Shi, L. H., Balakrishnan, K., Thiagarajah, K., Ismail, N. I. M., Yin, O. S. 2016. Beneficial Properties of Probiotics. *Journal of Tropical Life Sciences Research*, 27(2): 73-90. DOI: 10.21315/tlsr2016.27.2.6.
- Siahaan, G., Nainggolan, E., Lestrina, D. 2015. Hubungan Asupan Zat Gizi dengan Trigliserida dan Kadar Glukosa Darah pada Vegetarian. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(1): 48-59. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2015.002.01.5>.
- Silva, M. N., Tagliapietra, B. L., Flores, V. A., Richards, N. S. P. S. 2021. In vitro Test to Evaluate Survival in the Gastrointestinal Tract of Commercial Probiotics. *Journal of Current Research in Food Science*, 4: 320-325. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jcrfs.2021.04.006>
- Sorescu, F., Dumitru, M., Clurescu, G. 2021. *Lactobacillus* spp. Strains Isolation, Identification, Preservation and Quantitative Determinations from Gut Content of 45-Day-Old Chickens Broilers. *Brazilian Journal of Poultry Science*, 23(1): 1-7. DOI: <https://doi.org/10.1590/1806-9061-2020-1378>.
- Syafura, S. K., Rani, H., Zulfahmi. 2016. Karakteristik Fruktooligosakarida (FOS) Hasil Isolasi dari Kulit Pisang sebagai Prebiotik pada Ternak. *Jurnal Kelitbangani*, 4(2): 124-132.

- Susanti, I., Kusumaningtyas, R. W., Illaningtyas, F. 2007. Uji Sifat Probotik Bakteri Asam Laktat sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(2): 89-95.
- Susilowati, A., MI, Y., Lotulung, P. D., Melanie, H., Aspiyanto. 2014. Perbedaan Komposisi dan Oligomer FOS Inulin dari Umbu Dahlia Merah (*Dahlia sp. L*) menggunakan Enzim Inulinase dari Kapang *Scopulariopsis* sp.- CBS1 dan β-amilase sebagai Anti Kolesterol. *Jurnal PANGAN*, 24(2): 107-116. DOI: <https://doi.org/10.33964/jp.v24i2.26>.
- Tari, A. I. N., Handayani, C. B., Sariri, A. K. 2012. Pengaruh Kultur Indigenous *Lactobacillus* sp. Dalam Pembuatan Yoghurt Ubi Ungu: Kajian Tingkat Keasaman, pH, dan Total Padatannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 1-7. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13530>.
- Tei, M. T. D., Aslamyah, S., Sriwulan. 2019. Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Prebiotik terhadap Kinerja Bakteri *Lactobacillus* sp. dalam Saluran Pencernaan Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*). *Journal of Fisheries and Marine Science*, 3(1): 8-15.
- Troche, J. M. R., Adame, E. C., Diaz, M. A. V., Escudero, O. G., Chavez, M. E. I., Chavez-Barrera, J. A. Mondragon, F. Z., Velasco, J. A. R. V., Tavares, G. R. A., Padrin, M. A. L., Eduardo, C. C., Sanchez, R. I. C., Lopez, H. G., Ortiz, R. S. 2020. *Lactobacillus acidophilus* LB: a useful pharmabiotic for the treatment of digestive disorders. *Journal of Therapeutic Advances in Gastroenterology* 13: 1-15. DOI: 10.1177/1756284820971201.
- Uriot, O., Denis, S., Junjua, M., Roussel, Y., Dary-Mourot, A., Blanquet-Diot, S. 2017. *Streptococcus thermophilus*: From yogurt starter to a new promising probiotic candidate?. *Journal of Functional Foods*, 37(2017): 74-89. DOI: 10.1016/j.jff.2017.07.038.
- U. S. Food and Drug Administration. 2018. *Reference Amounts Customarily Consumed: List of Products for Each Product Category: Guidance for Industry*. Maryland: U. S Department of Health and Human Services
- U. S. Food and Drug Administration. 2022. *Food Labeling CFR Title 21, Volume 2*. Maryland: U. S Department of Health and Human Services
- Widiawan, R. N., Kusumastuti. 2014. Pengaruh Pemberian Selai Kacang Tanah dengan Substitusi Bekatul terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Hipercolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 3(4): 831-837. DOI: <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6888>.
- Yaakob, H., Ahmed, N. R., Daud, S. K., Malek, R. A., Rahman, R. A. 2012. Optimization of ingredient and processing levels for the production of

coconut yogurt using response surface methodology. *Food Science and Biotechnology*, 21(4): 933-940.

Yani, A., Utomo, J. S. 2019. Evaluasi Mutu Tahu dari Beberapa Varietas Unggul Kedelai dibuat oleh Beberapa Pengrajin. *Jurnal Buletin Palawija*, 17(1): 21-29. DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/bulpa.v17n1.2019.p21-29>.

Yaningsih, H., Admadi, B. H., Mulyani, S. 2013. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Gunung Kawi*) pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Argoindustri*, 1(1): 21-30.

Yansyah, N., Yusmarini, S. Pt. M. P., Rossi, E. 2016. Evaluasi Jumlah BAL dan Mutu Sensori dari Yoghurt yang Difermentasi dengan Isolat *Lactobacillus plantarum*. *JOM FAPERTA*, 3(2): 1-15.

Yudhistira, B., Siswanti., Anindita, D. 2020. Pengaruh Rasio Pelarut dan Waktu Pengendapan pada Isolasi Inulin Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Agrointek*, 14(2): 130-138. DOI: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.6232>.

Yudiono, K. 2020. Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal terhadap Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe melalui Pemetaan Fisiko-kimia. *Jurnal Agrointek*, 14(1): 57-66. DOI: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6311>.

Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., Nursini, N. W. 2014. Viabilitas dan Stabilitas Bakteri Probiotik *L. acidophilus* FNCC 0051 pada Susu Kedelai Fermentasi Selama di Saluran Cerna In Vitro dan Penyimpanan. *Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA IV* 2014: 360-367. Singaraja, 11 Oktober. Fakultas Ilmu Kesehatan, Sains, dan Teknologi Universitas Dhyana Pura.

Zubaidah, E., Akhadiana, W. 2013. Comparative Study of Inulin Extracts from Dahlia, Yam, and Gembili Tubers as Prebiotic. *Food and Nutrition Sciences*, 4: 8-12. DOI: 10.4236/fns.2013.411A002.

Zeaiter, Z., Regonesi, M. E., Cavini, S., Labra, M., Sello, G., Gennaro, P. D. 2019. Extraction and Characterization of Inulin-Type Fructans from Artichoke Wastes and Their Effect on the Growth of Intestinal Bacteria Associated with Health. *Journal of BioMed Research International*, 2019: 1-8. DOI: <https://doi.org/10.1155/2019/1083952>