

DAFTAR PUSTAKA

- Alvionita, Vamey. 2018. Potensi Minuman Sinbiotik Sari Bawang Merah Olahan Menggunakan *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus acidophilus*. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. AOAC International, Madison.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. AOAC International, Madison.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. Produksi Susu Segar Menurut Provinsi (Ton), 2019-2021.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1992. SNI 01-3159-1992; Bawang Merah. Badan Standardisasi Nasional, Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2009. SNI 2981:2009; Yogurt. Badan Standardisasi Nasional, Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2011. SNI 3142.1:2011; Susu Segar 1: Sapi. Badan Standardisasi Nasional, Indonesia.
- Behera, S.S., Ray, R.C., dan Zdolec, N. 2018. *Lactobacillus plantarum* with Functional Properties: An Approach to Increase Safety and Shelf-Life of Fermented Foods. *BioMed Research International*. DOI: [10.1155/2018/9361614](https://doi.org/10.1155/2018/9361614)
- Chandan, R.C., White, C.H., Kilara, A., dan Hui, Y.H. 2006. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Blackwell Publishing.
- Choi, I.S., Cha, H.S., dan Lee, Y.S. 2014. *Physicochemical and Antioxidant Properties of Black Garlic*. *Molecules*, 19(10): 16811-16823. DOI: [10.3390/molecules191016811](https://doi.org/10.3390/molecules191016811)
- Cruz, A.G.D., Ranadheera, C.S., Nazzaro, F., dan Mortazavian, A. 2021. *Probiotics and Prebiotics in Foods: Challenges, Innovations, and Advances*. Academic Press.
- Detha, A., Datta, F.U., Beribe, E., Foeh, N., dan Ndaong, N. 2019. Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Dari Susu Kuda Sumba. *Jurnal Kajian Veteriner*, 7(1): 85-92. DOI: [10.35508/jkv.v7i1.1058](https://doi.org/10.35508/jkv.v7i1.1058)

- Djali, M., dan Rachmat, R. 2013. Perubahan Karakteristik Umbi Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.) Akibat Proses *Curing* Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 10(1): 48-57.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F.I., Mega Supia, T.A., dan Utami, A.N. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal BIOEDUKASI*, 6(2): 1-9. DOI: [10.20961/bioedukasi-uns.v6i2.2644](https://doi.org/10.20961/bioedukasi-uns.v6i2.2644)
- Hanum, Z., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2021. *Teknologi Pengolahan Susu*. Aceh: *Syiah Kuala University Press*.
- Hendarto, D.R., Handayani, A.P., Esterelita, E., dan 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: [10.21831/jsd.v8i1.24261](https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261)
- Holzapfel, W.H., dan Wood, B.J.B. 2014. *Lactic Acid Bacteria: Biodiversity and Taxonomy*. *United Kingdom: John Wiley & Sons*.
- Horiza, H., Azhar, M., dan Efendi, J. 2017. Ekstraksi dan Karakterisasi Inulin dari Umbi Dahlia (*Dahlia sp.* L) Segar dan Disimpan. *Jurnal Eksakta*, 18(1): 31-39. DOI: [10.24036/eksakta/vol18-iss01/14](https://doi.org/10.24036/eksakta/vol18-iss01/14)
- Indriyanti, W., Desvianto, R., Sulistyaningsih, dan Musfiroh, I. 2015. Inulin dari Akar Jombang (*Taraxacum officinale* Webb.) Sebagai Prebiotik dalam *Yoghurt* Sinbiotik. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 2(3): 83-89. DOI: [10.24198/ijpst.v2i3.7904](https://doi.org/10.24198/ijpst.v2i3.7904)
- Ismail, Y.S., Yulvizar, C., dan Putriani. 2017. Isolasi, Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Bioleuser*, 1(2): 45-53.
- Hussain, I., dan Atkinson, N. 2009. *Quality Comparison of Probiotic and Natural Yogurt*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(1): 9-12.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2020. *Profil Komoditas Bawang Merah*. Sistem Pemantauan Pasar dan Kebutuhan Pokok Kementerian Perdagangan.
- Kementerian Pertanian. 2021, 23 September. *Kementan Berkomitmen Kembangkan Produksi Susu Segar Dalam Negeri*.
- Kementerian Pertanian. 2021. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan: Ekspor Yogurt Tahun 2016-2020*.

- Krisnaningsih, A.T., Radiati, L.E., Purwadi, Evanuarini, H., dan Rosyidi, D. 2019. *The Effect of Incubation Time to the Physicochemical and Microbial Properties of Yoghurt with Local Taro (Colocasia esculenta L.) Schott Starch as Stabilizer. Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 7(2): 547-554. DOI: [10.12944/CRNFSJ.7.2.23](https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.2.23)
- Lengkey, H.A.W., dan Balla, R.L. 2014. *The Effect of Starter Dosage and Fermentation Time on pH and Lactic Acid Production. Biotechnology in Animal Husbandry*, 30(2): 339-347. DOI: [10.2298/BAH1403449L](https://doi.org/10.2298/BAH1403449L)
- Lestari, L.A., dan Helmyati, S. 2018. *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Li, P. dan Gu, Q. 2016. *Complete Genome Sequence of Lactobacillus plantarum LZ95, A Potential Probiotic Strain Producing Bacteriocins and B-group Vitamin Riboflavin. Journal of Biotechnology*, 229: 1-2. DOI: [10.1016/j.jbiotec.2016.04.048](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2016.04.048)
- Mathew, J., Jose, M.S., Radhakrishnan, E.K., dan Kumar, A. 2022. *Recent Advances in Aquaculture Microbial Technology. Academic Press*.
- Matin, A., Banik, T., Badsha, M.R., Hossain, A., Haque, M.M., dan Ahmad, M. 2018. *Microbiological Quality Analysis of Yoghurt in Some Selected Areas of Bangladesh. International Journal of Natural and Social Sciences*, 5(4): 82-86.
- Mustika, S., Yasni, S., dan Suliantari. 2019. *Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3): 97-101. DOI: [10.24036/jptk.v2i3.5923](https://doi.org/10.24036/jptk.v2i3.5923)
- Mutia, A.K., Purwanto, Y.A., dan Pujantoro, L. 2014. *Perubahan Kualitas Bawang Merah (Allium ascalonicum L.) Selama Penyimpanan pada Tingkat Kadar Air dan Suhu yang Berbeda. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 11(2): 108-115. DOI: [10.21082/jpasca.v11n2.2014.108-115](https://doi.org/10.21082/jpasca.v11n2.2014.108-115)
- Nisa, K., Retnaningtyas, Y., dan Kristiningrum, N. 2015. *Penetapan Kadar Inulin dalam Ekstrak Umbi Dahlia variabilis dan Dahlia pinnata dengan Metode KLT Densitometri. Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3(2): 284-288.
- Octaviani, M., Fadhli, H., dan Yuneistya, E. 2019. *Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Kulit Bawang Merah (Allium Cepa L.) dengan Metode Difusi Cakram. Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(1): 62-68. DOI: [10.7454/psr.v6i1.4333](https://doi.org/10.7454/psr.v6i1.4333)

- Panesar, P. S., dan Anal, A. K. 2022. *Probiotics, Prebiotics and Synbiotics: Technological Advancements Towards Safety and Industrial Applications*. John Wiley & Sons.
- Park, S.Y., dan Lim, S.D. 2015. *Probiotic Characteristic of L. plantarum FH185 Isolated from Human Feces*. *Korean Journal Food Science Animal Resources*, 35(5): 615-621. DOI: [10.5851/kosfa.2015.35.5.615](https://doi.org/10.5851/kosfa.2015.35.5.615)
- Petkova, N., dan Denev, P. 2015. *Probiotic Characteristic of L. plantarum FH185 Isolated from Human Feces*. *Korean Journal Food Sciences Animal Resources*, 35(5): 615-621. DOI: [10.5851/kosfa.2015.35.5.615](https://doi.org/10.5851/kosfa.2015.35.5.615)
- Purwijantiningsih, Ekawati. 2011. Uji Antibakteri *Yoghurt* Sinbiotik terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Jurnal Biota*, 16(2): 173-177. DOI: [10.24002/biota.v16i2.96](https://doi.org/10.24002/biota.v16i2.96)
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., dan 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: [10.14203/jkti.v18i01.41](https://doi.org/10.14203/jkti.v18i01.41)
- Sah, B.N.P., Vasiljevik, T., McKenchnie, S., dan Donkron, O.N. 2016. *Physicochemical, Textural, and Rheological Properties of Probiotic Yogurt Fortified with Fibre Rich Pineapple Peel Powder during Refrigerated Storage*. *LWT Food Science and Technology*, 65: 978-986.
- Sailah, I., dan Miladulhaq, M. 2021. Perubahan Sifat Fisikokimia Selama Pengolahan Bawang Putih Tunggal Menjadi Bawang Hitam Menggunakan *Rice Cooker*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(1): 88-97. DOI: [10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.1.88](https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.1.88)
- Sarah, Indarti, E., dan Yunita, D. 2021. Pengujian Starter *Yoghurt* (*Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*) Ekstrak Jamblang (*Syzygium cumini* L.) pada Kasus *Niyoghurt* Jamblang yang Telah Rusak. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa pertanian*, 6(1): 37-43. DOI: [10.17969/jimfp.v6i1.16702](https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i1.16702)
- Sawitri, M.E., dan Sari, E.P. 2020. Prospek *Frozen Yoghurt* Sinbiotik Fortifikasi dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Fruktosa, Mendukung Gaya Hidup Sehat Pasca Pandemi COVID-19. Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman (Vol. 7, pp. 59-66).
- Sembiring, F.S., Akhyar, A., dan Evy, R. 2019. Variasi Lama Fermentasi terhadap Mutu Mikrobiologis dan Viskositas *Soyghurt* Menggunakan *Lactobacillus plantarum* IDY L-20. *Sagu*, 18(2): 34-39.

- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N., dan Fairuz, I. 2017 Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Tepung Talas Termodifikasi terhadap Kualitas *Yoghurt* Sinbiotik. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(1): 18-30. DOI: [10.26578/jrti.v11i1.2179](https://doi.org/10.26578/jrti.v11i1.2179)
- Shah, N. P. 2017. *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Academic Press.
- Soto, Brycen. 2019. *Fermentation Processes*. United Kingdom: ED-Tech Press.
- Subakti, F.H., dan Hasanah, U. 2019. Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada Acar Ketimun (*Cucumis sativus* L.) sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1(1): 31-37. DOI: [10.36441/jtepakes.v1i1.182](https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i1.182)
- Timo, A.M., dan Purwantiningsih, T.I. 2020. Kualitas Kimia dan Organoleptik Yoghurt yang Dibuik Menggunakan Kultur *Yoghurt* dan Jenis Susu yang Berbeda. *Journal of Animal Science*, 5(3): 34-40. DOI: [10.32938/ja.v5i3.1022](https://doi.org/10.32938/ja.v5i3.1022)
- United States Department of Agriculture [USDA]. 2016. *Food Composition Database Shows Food – Shallots, raw*.
- Vesa, T., P. Marteau, dan R. Korpela. 2000. *Lactose Intolerance*. *Journal of the American College of Nutrition*, 19: 165-175.
- Watson, R.R., dan Preedy, V.R. 2016. *Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: Bioactive Foods in Health Promotion*. United States: Academic Press.
- Widodo, et al. 2019. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. *Gadjah Mada University Press*.
- Yana, N.D., Gummay, B., dan Marpaung, M.P. 2022. Analisis Parameter Spesifik dan Nonspesifik Simplisia Daun Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Riset Kimia*, 8(1): 45-52. DOI: [10.22487/kovalen.2022.v8.i1.15741](https://doi.org/10.22487/kovalen.2022.v8.i1.15741)
- 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.
- Zacarchenco, P. B., dan S. Massaguer-Rolg. 2006. *Properties of Streptococcus thermophilus Fermented Milk Containing Variable Concentration of Bifidobacterium longum and Lactobacillus acidophilus*. *Brazilian Journal of Microbiology*, 37: 338-344.

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. DOI: [10.4236/fns.2013.411A002](https://doi.org/10.4236/fns.2013.411A002)

