

DAFTAR PUSTAKA

- Afiati F, Setiyoningrum F, Priadi G 2018, 'Karakteristik *curd* kefir susu sapi dengan penambahan umbi bit (*Beta vulgaris*)', *Pros Sem Nas Biodiv Indonesia*, vol.4, no.2, hlm. 270-273.
- Aiza M, Radiati LE, Rosyidi D 2004, 'Pengaruh penambahan kefir susu kambing terhadap overrun, kecepatan meleleh dan organoleptik es krim', Student and Lecturer of Animal Husbandary Faculty, Brawijaya University, Malang.
- Antarini, AAN 2011, 'Sinbiotik antara prebiotik dan probiotik', *Jurnal Ilmu Gizi*, vol.2, no.2, hlm. 148-155.
- AOAC, 2005, Official Methods of Analysis, Association of Official Nalytical Chemist, Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arbangi Z, Setyawardani T, Sulistyowati M 2014, 'Jumlah bakteri asam laktat (BAL), mikroba, dan kadar air kefir susu kambing dengan konsentrasi biji kefir dan waktu fermentasi berbeda', *Jurnal Ilmiah Peternakan*, vol.2, no.1, hlm. 87-93.
- Aristya AL, Legowo AM, dan Al-Baarri AN 2013, 'Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda', *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol.4, no.7, hlm. 39-48.
- Azara R, Saidi IA, Giyanto 2018, 'Yeast and lactic acid bacteria on kefir instant filled with flour banana (*Musa paradisiaca cultivar Mas*)', *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, doi:10.1088/1757-899X/420/1/012068.
- Borborah K, Borthakur SK, Tanti B 2016, 'A new variety of musa balbisiana colla from assam', *Bangladesh Journal Plant Taxonomy*, vol.23, no.1, pg.75-78.
- Codex Alimentarius Commission, 2003, Codex Standard for Fermented Milk : Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Dewi, Laenggeng AH, Nurdin M 2017, 'Kadar lemak daging teripang hitam (*Holothuria edulis*) dan teripang pasir (*Holothuria scabra*) serta implementasinya sebagai media pembelajaran', *e-JIP BIOL*, vol.5, no.2, hlm. 20-29.
- Dewi, ML, Rusdiana T, Muchtaridi, Putriana NA 2018, 'Manfaat kefir untuk kesehatan kulit', *Farmaka* vol.16, no.2, hlm. 80-86.
- Endra, Y 2006, *Analisis Proksimat dan Komposisi Asam Amino Buah Pisang Batu (Musa balbisiana Colla)*, Skripsi, Institut Pertanian Bogor.

- Fanani Z, Tohari I 2018, 'Preferensi konsumen produk kefir susu kambing di Malang', *Jurnal Nusamba*, vol.3, no.1, hlm. 54-64.
- Febrianto, AP 2018, *Pengaruh perbandingan kacang hijau dengan air dan lama fermentasi terhadap karakteristik kefir kacang hijau (Vigna radiata)*, Tugas Akhir, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hamasalim, HJ 2016, 'Synbiotic as feed additives relating to animal health and performance', *Advances in Microbiology*, vol.6, pg. 288-302.
- Hardisari R, Amaliawati N 2016, 'Manfaat prebiotik tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap pertumbuhan probiotik : lactobacillus casei secara in vitro', *Jurnal Teknologi Laboratorium*, vol.5, no.2, hlm. 64-67.
- Haryadi, Nurliana, Sugito 2013, 'Nilai pH dan jumlah bakteri asam laktat kefir susu kambing setelah difermentasi dengan penambahan gula dengan lama inkubasi yang berbeda', *Jurnal Medika Veterinaria*, vol.7, no.1, hlm. 4-7.
- Iskandar, R & Fitriadi S 2017, 'Analisa proksimat pakan hasil olahan pembudidaya ikan di kabupaten banjar kalimantan selatan', *Ziraa'ah*, vol.42, no.1, hlm. 65-68.
- Julianto B, Rossi E, Yusmarini 2016, 'Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai', *Jom Faperta*, vol.3, no.1, hlm. 1-11.
- Jumanah, Maryanto, Windrati WS 2017, 'Karakteristik sifat fisik, kimia dan sensoris bihun berbahan tepung komposit ganyong (*Canna edulis*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*)', *Jurnal Agroteknologi*, vol.11, no.2, hlm. 128-138.
- Kahara, DG 2016, *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat Dan Daya Terima Cookies*, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Karlina R, Rahayu A 2014, 'Potensi yogurt tanpa lemak dengan penambahan tepung pisang dan tepung gembili sebagai alternatif menurunkan kolesterol', *Journal of Nutrition College*, vol.3, no.2, hlm. 16-25.
- Khoiriyah, LK & Fatchiyah 2013, 'Karakteristik Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL)', *J.Exp.Life Sci*, vol.3, no.1, hlm. 1-6.
- Kustanti, IH, Rimbawan, Furqon LA 2017, 'Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (BATIK) dengan substitusi tepung pisang klutuk (*Musa balbisiana Colla*) dan tepung tempe', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol.6, no.1, hlm. 12-56.

- Lamusu, D 2018, 'Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan', *Jurnal Pengolahan Pangan* vol.3, no.1, hlm. 9-15.
- Mandang FO, Dien H, Yelnetty A 2016, 'Aplikasi penambahan konsentrasi susu skim terhadap kefir susu kedelai (*Glycine Max Semen*)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, vol.4, no.1, hlm. 9-17.
- Markowiak P, Slizewska K 2017, 'Effects of Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics on Human Health', *Nutrients*, vol.9, hlm. 1-30.
- Martharini D, Indratiningsih I 2017, 'Kualitas mikrobiologis dan kimiawi kefir susu kambing dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan tepung kulit pisang kepok (*Musa Paradisiaca*)', *Agritech*, vol.37, no.1, hlm. 22-29.
- Mubin, MF & Zubaidah E 2016, 'Studi Pembuatan Kefir Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L.*) (Pengaruh Pengenceran Nira Siwalan dan Metode Inkubasi)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.4, no.1, hlm. 291-301.
- Muntafiah, A, Sunarti, Nurliyani 2015, 'Potensi Antihiperqlikemia Kefir Berbasis Susu Kambing dan Kedelai Pada Tikus Model DM Tipe 2', *Mandala of Health*, vol.8, no.3, hlm. 612-621.
- Musita, N 2008, *Kajian dan karakteristik pati resisten dari berbagai jenis pisang*. Tesis, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Musita, N 2012, 'Kajian karakteristik gula cair fruktooligosakarida dari pisang batu', *Prosiding SNSMAIP III-2012*, hlm. 464-469.
- Musita, N 2014, 'Pemanfaatan tepung pisang batu (*Musa balbisiana Colla*) pada pembuatan kue brownies', *Jurnal Riset Industri*, vol.8, no.3, hlm. 171-178.
- Natsir, NA & Latifa, S 2018, 'Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek', *Jurnal Biology Science and Education*, vol.7, no.1, hlm. 49-55.
- Nehemya, D, Lubis LM, Nainggolan RJ 2017, 'Pengaruh konsentrasi gula merah dan konsentrasi starter terhadap mutu minuman sinbiotik sari buah sukun', *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, vol.5, no.2, hlm. 275-283.
- Nelintong N, Isnaeni, Nasution NE 2015, 'Aktivitas antibakteri susu probiotik lactobacilli terhadap bakteri penyebab diare (*Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium*, *Vibrio cholerae*)', *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol.2, no.1, hlm. 25-30.

- Nugroho LS, Pramono YB, Setiani BE 2016, 'Karakteristik total bakteri keasaman dan tekstur es krim sinbiotik yang diperkaya dengan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) selama satu bulan penyimpanan', *Agromedia*, vol.34, no.2, hlm. 16-20.
- Nuraini A, Ibrahim R, Rianingsih L 2014, 'Pengaruh penambahan konsentrasi sumber karbohidrat dari nasi dan gula merah yang berbeda terhadap mutu bekasam ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*)', *Jurnal Saintek Perikanan*, vol.10, no.1, hlm.19-25.
- Nurdjanah S, Musita N, Indriani D 2011, 'Karakteristik biskuit coklat dari campuran tepung pisang batu (*Musa balbisiana* Colla) dan tepung terigu pada berbagai tingkat substitusi', *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, vol.16, no.1, hlm. 51-62.
- Pamerica M, Periadnadi, Nurmiati 2018, 'Keberadaan mikroba pemfermentasi pada minuman kefir air susu kambing etawa', *Jurnal Metamorfosa V*, no.2, hlm. 234-237.
- Park YW, Juarez M, Ramos M, Haenlein GFW 2006, 'Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk', *Small Ruminant Research* 68, pg. 88-113.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi) 2009, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, Jakarta, Persagi.
- Prastiwi, VF, Bintoro VP, Rizqiati H 2018, 'Sifat mikrobiologi, nilai viskositas dan organoleptik kefir optima dengan penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, vol.2, no.1, hlm. 27-32.
- Prayogi, S, Fitmawati, Sofiyanti N 2014, 'Karakterisasi morfologi pisang batu (*Musa Balbisiana* Colla) di Kabupaten Kuantan Singingi', *JOM FMIPA*, vol.1, no.2, hlm. 663-671.
- Prayogi, S, Fitmawati, Sofiyanti N 2016, 'Karakteristik morfologi dan uji kandungan nutrisi pisang batu (*Musa balbisiana* Colla) di Kabupaten Kuantan Singingi', *Jurnal Biologi Papua*, vol.8, no.2, hlm. 97-110.
- Prihhartanti, Lenny Budi 2014, *Evaluasi Mutu Fisik Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana*) Hasil Pengeringan Metode Fluidized Bed*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Putri, dkk 2015, 'Pemanfaatan jenis - jenis pisang (banana dan plantain) lokal jawa barat berbasis produk sale dan tepung', *Jurnal Kultivasi*, vol.14, no.2, hlm. 63 – 70.

- Rahmawati, FC, Djamiatun, K, Suci, N 2017, 'Pengaruh Yoghurt Sinbiotik Pisang terhadap Kadar Glukosa dan Insulin Tikus Sindrom Metabolik', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, vol.14, no.1, hlm. 10-18.
- Rosiana E, Nurliana, T. Armansyah TR 2013, 'Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang di fermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda', *Jurnal Medika Veterinaria*, vol.7, no.2, hlm. 87-90.
- Ruan Y, Sun J, He J, Chen F, Chen R, Chen H 2015, 'Effect of Probiotics on Glycemic Control : A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized, Controlled Trials', *PLoSONE*, vol.10, no.7, hlm. 1-15.
- Rumeen SFJ, Yelnetty A, Tamasoleng M, Lontaan M 2018, 'Penggunaan Level Sukrosa Terhadap Sifat Sensoris Kefir Susu Sapi', *Jurnal Zootek*, vol.38, no.1, hlm. 123-130.
- Safitri MF, Swarastuti A 2011, 'Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol.2, no.2, hlm. 87-92.
- Sangeetha PT, Ramesh MN, Prapulla SG 2005, Recent trends in the microbial production, analysis and application of Fructooligosaccharides, *Trends in Food Science and Technology* xx, pg. 1-16.
- Sappu, EEB, Handayani D, Rahmi Y 2014, 'Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung daun turi (*Sesbania grandiflora*) terhadap mutu daging nabati', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, vol.1, no.2, hlm. 114-127.
- Sawitri, ME 2011, 'Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing', *Jurnal Ternak Tropika*, vol.12, no.1, hlm. 15-21.
- Setiarto, RHB, dkk 2015, 'Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan Sebagai Sumber Prebiotik', *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, vol.20, no.3, hlm. 191-200.
- Setyawardani T, Sumarmono J, Rahardjo AHD, Sulistyowati M, Widayaka K 2017, 'Kualitas kimia, fisik dan sensori kefir susu kambing yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda', *Buletin peternakan*, vol.41, no.3, hlm. 298-306.
- Silalahi, J 2006, *Makanan Fungsional*, Yogyakarta : Kanisius Media.
- Sridayanti, G 2017, 'Studi perbandingan viskositas saos sambal aneka merk produk', *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, vol.5, no.2, hlm. 1-6.
- Subroto, M.A 2008, *Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*, PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.

- Syafura, SK, Rani H, Zulfahmi 2016, 'Karakteristik Fruktooligosakarida (FOS) hasil isolasi dari kulit pisang sebagai prebiotik pada ternak', *Jurnal Kelitbangan*, vol.4, no.2, hlm. 124-132.
- Towil, AF, Pramono A 2014, 'Pengaruh pemberian yoghurt sinbiotik tanpa lemak ditambah tepung gembili terhadap kadar kolesterol LDL tikus hiperkolesterolemia', *Jurnal Gizi Indonesia*, vol.3, no.1, hlm. 46-51.
- Usmiati, S 2009, *Teknologi Pengolahan Susu*, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Utami, AP, Wahyuni Sri, Muzuni 2016, 'Analisis penilaian organoleptik dan nilai gizi cookies formulasi tepung wikau maombo', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol.1, no.1, hlm. 79-85.
- Wahyuni, PT & Syauqy A 2015, 'Pengaruh pemberian pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) terhadap kadar glukosa darah puasa pada tikus sprague dawley pra sindrom metabolic', *Journal of Nutrition College*, vol.4, no.2, hlm. 547-556.
- Waysima A, Dede, R 2010, *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5)*, Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Widiyaningsih, EN 2011, 'Peran probiotik untuk kesehatan', *Jurnal Kesehatan* vol.4, no.1, hlm. 14-20.
- Widyaningsih, TD, Wijayanti, N, Nugrahini, NIP 2017. *Pangan Fungsional : Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang : UB Press.
- Winarno FG 2008, *Kimia Pangan dan Gizi*, Bogor : M-brio Press.
- Wulandari, FK, Setiani BE, Susanti S 2016, 'Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol.5, no.4, hlm. 107-112.
- Yurliasni, Zakaria Y 2015, 'Kajian penambahan khamir *kluveromyces lactis*, *candida curiosa* dan *brettanomyces custersii* asal dadih terhadap konsentrasi asam-asam amino, lemak, organik dan karbohidrat susu kerbau fermentasi (dadih)', *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*, vol.15, no.1, hlm. 54-59.
- Zain, WNH, Kuntoro, B 2017, 'Karakteristik mikrobiologis dan fisik yogurt susu kambing dengan penambahan probiotik *Lactobacillus Acidophilus*', *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, vol.20, no.1, hlm. 1-8.
- Zakaria, Y 2009, 'Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir', *Agripet*, vol.9, no.1, hlm. 26-30.

Zulius, A 2017, 'Rancang bangun monitoring pH air menggunakan soil moisture sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang', *JUSIKOM*, vol.2, no.1, hlm. 37-43.

