

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z dan Sodik, A. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Affy, S. 2010. Produksi Mie Kering dari Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Varietas Unggulan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* dan *Lactobacillus Fermentum* Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8(6).
- Afriani, Suryono dan H. Lukman., 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Jurnal Agrinik*. 1(1): 36-42.
- Aliaga, I.L., M.J.M. Alferez., M. Barrionuevo., T. Nestares., Sampelayo, M.R.S and Campos, M.S. 2003. Study of Nutritive Utilization of Protein and Magnesium in Rats With Resection FF The Distal Small Intestine. Beneficial Effect of Goat Milk. *J. Dairy Science* 86: 2968-2966.
- Ambarsari, I, Sarjana, dan A. Choliq., 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Analianasari dan Apriyani, M. 2018. Sifat Organoleptik dan Nilai Tambah Yogurt Beku dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hyloceneus polyrhizus*). *Jurnal teknologi dan industri hasil pertanian*. 24(1): 59-66
- Ananta E, Volkert M and Knorr D. 2005. Cellular Injuries and Storage Stability of Spray-Dried *Lactobacillus rhamnosus GG*. *International Dairy J.* 15:399– 409.
- Andriani, M dan L.U Khasanah. 2006. *Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Surakarta : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Antarlina, S.S dan J.S Utomo. 1999. Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan. *Balitkabi*. 15: 30-44.
- Antarini A.A.N. 2011. Sinbiotik antara Prebiotik dan Probiotik. *J Ilmu Gizi*. 2(2): 148-155.
- AOAC. 2005. *Official Methode of Analysis of The Association Analitical Chemist*. Washington DC: Inc.
- Apraidji, W.H. 2006. Khasiat Ubi Jalar. <http://www.pitoyo.com/mod.php?> (diakses 1 Juli 2022).
- Astawan., M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, E. 2006. Nutrifikasi Tiwul Instan dengan Tepung Telur (Kajian dan Kadar Protein dan Sifat Organoleptik. *Skripsi*. UMS. Semarang.
- Azizah, N., Y. B. Pramono, S. B dan M. Abduh. 2013. Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kesukaan Yoghurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 148-151

- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Yogurt SNI 2981-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Balia, R.L., Chirunnisa, H dan Utama, G.L. 2011. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat Pada Produk Susu Fermentasi Lifihomi. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(2): 102-107.
- Budiana, N.S., dan Susanto, D. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Budiarsana, I. G. M. 2009. *Karakteristik Produktivitas Kambing Peranakan Etawa Nasional*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Budiarsana, I. G. M. 2011. *Produktivitas Dan Nilai Ekonomi Usaha Ternak Kambing Perah Skala Kecil*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Basuki, E.K., Nurismanto, S.R dan Suharfiyanti. E. 2018. Kajian Proporsi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Pada Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2): 72-81
- Campbell, J.R. and R.T. Marshall. 2000. *The Science of Providing Milk for Men*. New York: McGraw-Hill Book Company
- Choitimah, S. C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgarius* dalam Proses Pembuatan Yoghurt. *J. Ilmu peternakan* 4 (2) : 47-52.
- De Garmo, E. D. G., Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economics*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- Devangga, F., Dwiloka dan Nurwantoro. 2018. 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(3) 25-25.
- Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan, 2002. *Prospek dan Peluang Agribisnis Ubi Jalar, Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. Direktorat Jenderal Bina Produksi Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, Jakarta.
- Djurdjevic, J.D. Mecej and Snezana J. 2002. Viscosity of Set-Style Yoghurt as Influenced By Heat Treatment of Milk and Added Demineralized Whey Powder. *Journal of Agricultural Sciences*. 47 (1) : 45-56.
- Fardiaz. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Food Agricultural Organization/ World Health Organization. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario, Canada.
- Hambali, M.; Febrilia, M; Fitriadi, N. 2014. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi. *Teknik Kimia*. 20 (2):24-35.
- Hardoko., L. Hendarto., dan T. M. Siregar. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 21 (1): 25-31.

- Harjiyanti, Y. B. Pramono, dan Mulyani, S. 2013. Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera Indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (2): 104-107
- Hartas, H. 2010. Pendeteksian Keasaman Dan Kebasaan Pada Kertas Dengan Menggunakan pH Meter Pada Proses Bleaching. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Haryadi, Nurliana, dan 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*, 7 (1):4-7
- Hasruddin dan R.Husna, 2014. *Mini Riset Mikrobiologi Terapan*. Graha Ilmu. Medan.
- Hastono. 2003. Kinerja Produksi Kambing Perah Peranakan Etawah. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* : 91-94.
- Helferich, W and D. Westhoff. 2006. *All About Yoghurt* Prentice-Hall. Mc, Engel Wood-Cliffs. New Jersey.
- Hidayat, I.R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai Ph Dan Sifat Organoleptik *Drink Yoghurt* Dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 160-167
- Imelda, F., Purwandani, L dan Saniah. 2020. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam Titrasi Dan Tingkat Kesukaan Pada Yoghurt *Drink* dengan Ubi Jalar Ungu Sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1) : 1-7.
- Irfansyah. 2001. Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) serta Pemanfaatannya untuk Pembuatan Kerupuk. *Tesis*. Program Pascasarjana. IPB, Bogor.
- Iriyanti dan Yuni. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. *Proyek akhir*. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negri Yogyakarta.
- Ismawati, N., Nurwantoro dan Y. B. Pramono. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3): 89–93.
- Jangchud, K., Y. Phimolsiripol, and V. Haruthaithanasan. 2003. *Physicochemical Properties Of Sweet Potato Flour And Starch As Affected By Blanching And Processing*. *Starch/Starke* 55:258–264.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., dan Abduh, S.B.M. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (2): 7-11.
- James, B., Chew, C dan Bron A. 2005. *Oftalmologi*. Edisi ke-9. Jakarta : Erlangga. Kantor Pengolahan Data Telematika, Pemerintah Kabupaten Bantul.
- Julianto B, Rossi. E dan Yusmarini 2016, ‘Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu kedelai’, *Jurnal Faperta*, 3(1): 1-11.

- Karinawatie, S. Kusnadi, J. dan Martati, E. 2008. Efektivitas Konsentrat Protein Whey dan Dekstrin untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat dalam Starter Kering Beku Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9 (2) : 121130.
- Kaur, N. dan Gupta, A.K. 2002. Application of Inulin and Oligofructose in Health and Nutrition. *Journal BioSci*. 7: 703- 714.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). eBook. Pangan. 41 Hal. <http://www.eBookPangan.com>. [20 April 2022].
- Krasaekoopt W, Bhandari B and Deeth H. 2003. Evaluation of Encapsulation Techniques of Probiotics for Yoghurt. *International Dairy J*. 13:3–13.
- Kumalasari, K.E.D, Nurwantoro, dan S. Mulyani., 2012, Pengaruh Kombinasi Susu dengan Air Kelapa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Gula, dan Keasaman Drink Yoghurt. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1 (2): 48-53.
- Lesmanawati W, Widanarni, Sukenda dan Purbiantoro, 2013. Potensi Ekstrak Oligosakarida Ubi Jalar sebagai Prebiotik Bakteri Probiotik Akuakultur. *Jurnal Sains Terapan Edisi III*, 3 (1): 21-25.
- Mekulec, D, P dan Niketi G, B. 2009. Composional Characteristics of ComersialYoghurt Based on Quantitative Determination of Viable Lactid Acid Bacteria. *Jurnal APTEFF Vol 40 (1)*: 87-94.
- Moedji R.D. dan Wiryanta. 2010. *Manfaat Susu Kambing Etawa*. Depok: PT. Agro Media Pustaka.
- Mulyono, S. dan B, Sarwono. 2010. *Penggemukan Kambing Potong*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murtiningsih dan Suyanti, 2011. *Membuat Tepung Ubi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Mustika, S., Yasni, S dan Suliantari. 2019. Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar Dengan Penambahan *Puree* Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*. 2(3): 97-100
- Nathania N., Kemal., dan Karim, A. A. S. 2012. Analisis Kandungan β Karoten dan Vitamin C dari Berbagai Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Indonesia Chimica Acta*, 2: 4-7.
- Nindyarani, A.K., Sutardi dan Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas Poiret*) dan Produk Olahannya. *Jurnal teknologi pangan dan hasil pertanian*. 31 (4): 273-280
- Nugroho, A.S. 2016 . *E-Commerce Teori dan Implementasi*. Yogyakarta: EKUILIBRIA.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Phalepi, M. A. 2004. Performan Kambing Peranakan Etawa (Studi Kasus di Peternakan Pusat Pertanian dan Pedesaan Swadaya Citarasa). *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Pradana, A.S. 2021. Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas dan Daya Terima Pada Yoghurt Dengan Penambahan Filtrat Ubi Jalar Ungu. *Skripsi*. Ilmu Gizi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penggunaan Yoghurt pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret, Fakultas Pertanian.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono dan S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam, Dan Kesukaan Fermentasi Dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4) : 174–177
- Rahman, A. S. Fardian. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi: PAU Pangan dan Gizi Institute Pertanian Bogor.
- Ramadhani, T. B., Nurwantoro., dan Hintono. A. 2018. Karakteristik Yoghurt Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal teknologi pangan*. 2(2) 183-190.
- Rahmawati, I.S., Zubaida, E., dan 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*. 4(4): 133-141
- Rahmawati, D. dan J. Kusnadi. 2017. Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba L.*) Dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (3): 83–94.
- Reifa. 2005. Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker. *Majalah Kartini Nomor*: 2134 Hal.148.
- Rizki, G.C., Nocianitri, K.A., dan Sugita, I. M. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. var ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik *Health Promoting Yoghurt*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 8 (4): 341-353.
- Rizky, A. M dan Zubaidah, E. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu Jepang (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kefir Ubi Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustry*. 3 (4): 1393-1404.
- Rubatzky, V. E., dan Yamaguchi, M. 1998. *Sayuran Dunia*. Bandung: ITB
- Safitri, M.F. dan Swarastuti, A. 2010. “Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain”. *Jurnal Aplikassi Tenologi Pangan*. 2 (2).
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sarwono, B. 2008. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Savitry, N. I., Nurwanto, N., dan Setiani, B. E. 2018. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas dan Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Jus Buah Tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4):184- 187.
- Sayuti, I., Wulandari, S., dan Sari. D.K. 2013. Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*) dengan Menggunakan

- Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp.* *Jurnal Semirata FMIPA Universitas Lampung*. 399-410.
- Schrezenmeir J, and Vrese M. 2001. Probiotics, Prebiotics And Synbiotic- Approaching A Definition. *American Journal of Clinical Nutrition* 73: 361–364.
- Sinar Tani. 2007. Tujuh Plasma Nutfah Kambing Lokal Indonesia. Edisi 25 April –1 Mei.
- Soeharsono. 2010. *Probiotik Basis Ilmiah, Aplikasi dan Aspek Praktis*. Widya Padjajaran. Bandung. Halaman 1-2; 32-34; 59; 167-170; 172-174.
- Steel. R.G.D. dan J.H. Torrie. 1994. *Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu Pendekatan Biometrik*. Penerbit. Gramedia, Jakarta.
- Sudarmo, S. M. 2003. Peranan Probiotik dan Prebiotik dalam Upaya Pencegahan dan Pengobatan Diare pada Anak. dalam Kongres Nasional II BKGAI. Bandung, BKGAI. *Annu Rev Nutr* hal : 115-131. Bandung.
- Suharyono, A. S., dan Muhamad K. 2011. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknosains Pangan*.
- Sutiah., K.S Firdausi., dan W.S. Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. Semarang : Berkala Fisika Jurusan Fisika UNDIP, Vol 11, No. 2, April 2008
- Suprpti, M. L. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Suri, R. 2017. Studi tentang Penggunaan Pakan Komersil yang Dicampur dengan Bakteri *Bacillus coagulans* terhadap Performa *Litopenaeus vannamei*. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Surono. 2004. *Yoghurt Untuk Kesehatan*. Yogyakarta : Penebar Swadaya.
- Suskovic, J, B. Kos, J. Goreta, and Matosic, S. 2001. Role of Lactic Acid Bacteria And Bifidobacteria In Symbiotic Effect. *Food Technology Biotechnology* 39 (3) 227-235. ISSN 1330-9862.
- Utami, R., Andriani, M.A.M dan Zoraya, A.P. 2010. Kinetika Fermentasi Yoghurt yang Diperkaya Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Caraka*. Rev. 25 (1): 51-55.
- 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 : 22052216.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. 11 (1) : 12–16.
- Wahyuni, T.S, M. Jusuf, dan St. A. Rahayuningsih. 2005. *Akses Plasma Nutfah Ubi Jalar Ber kandungan Betakaroten Tinggi*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.

- Wakhidah, N., Jati, M.G., dan Utami, R. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe Dari Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*. 14(1): 278-284
- Wibawati J.M.W. dan Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik Dan Organoleptik Yoghurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Ilmu Teknologi dan Hasil Ternak*, 13(1): 27-37.
- Widodo W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, dan Komalasari, O. 2002. Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian, Jakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Gramedia : Jakarta.
- Yudiawan, D. 2006. Susu Kambing. www.pikiran-rakyat.com. (diakses 1 Mei 2021)
- Zaufani, I.A. 2009. Korelasi Berbagai Level Prebiotik Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) dan Probiotik *Lactobacillus casei* Pada Pembuatan Susu Fermentasi Sinbiotik. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*.