

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdushshamad, M. K. 2003. *Mukjizat Ilmiah dalam Al-Qur'an*. Akbar Media Sarana : Jakarta
- Abidin, Zainul. 2011. *Sains dalam Hadist*. AMZAH : Jakarta
- Almath, Muhammad Faiz. 2001. *1100 Hadist Terpilih (Sinar Ajaran Muhammad)*. Gema Insani Press : Jakarta
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei* Sub sp rammnosus dan *Lactobacillus F1* terhadap Susu Skim. *Jurnal Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas teknologi Pertanian*. ITB : Bogor
- Antarini, Anak Agung Nanang. 2011. Sinbiotik antara prebiotik dan probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*. Volume 2, Nomor 2.
- Apriyanto, A.D. Fardianz, N. L. 1989. *Petunjuk Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Ashari, Sumeru. 2004. *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-buahan Komersial*. Bayumedia : Malang.
- Asp, N. G. dan I. Bjorck. 1992. *Resistant Starch*. *Trend in Food Sci. Technol*, 3 : 111-114
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, W. R. Day, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press : Jakarta.
- Brock, T. D., M.T. Madigan., J.M. Martiko dan J. Parker. 1994. *Biology of Microorganism Seventh Edition*. Prenticel Hall. Inc. : New Jersey
- Budiyanto, M. A. K. 2002. *Mikrobiologi Terapan*. UMM Press: Malang
- Caraka, Inez. 2012. Studi Pembuatan Minuman Sinbiotik Sari Umbi Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) dengan Isolat *Lactobacillus plantarum* (Kajian Proporsi Sari Umbi Bengkuang : Air dan Konsentrasi Sukrosa). *FTP Brawijaya* : Malang.
- De Man, M.J. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press : Bandung.
- Desmazeaud, M. 1996. Lactic acid Bacteria in Food: Use and Safety. *Cahiers Agrucultures* 5 (5) : 331-342.
- Dinata, A. 2002. *Peran Mikroba dalam Proses Mineralisasi Jasad Hidup, Suplemen Pikiran Rakyat Khusus Iptek*. Media grama: Jakarta.

- Eamonn, M. Quigley dan Rodrigo Q. 2006. Small Intestinal Bacterial Overgrowth : Roles of Antibiotics, Prebiotics, probiotics. *Gastroenterology journal* : 130, 78-90.
- Eveline, S. 2011. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Pisang ( Musa ABB cv Kepok) Sebagai Senyawa Anti Bakteri. *Seminar Nasional PATPI* : Sulawesi Utara.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. : New york.
- Fesseden, J. S. dan Fesseden, R. J. 1999. *Kimia Organik*. Erlangga : Jakarta.
- Frazier dan Westoff. 1978. *Food Microbiology Third Edition*. McGraw Hill Book Co. : Singapore.
- Gibson, G. R. dan C. M. Williams. 1995. *Functional Foods : Concept to Product*. CRC Press : New york.
- Gibson, G. R. dan Fuller. 2000. Aspect of In Vitro and In Vivo Research Directed Toward Identifying Probiotic and Prebiotic for Human Use. *Journal Nutri*. 130 : 3915-3955.
- Gilliland, S. E. 1985. Acidophilus Milk Products, A Review of Potentia Benefit to Consumers. *Journal Dairy Sci*. 72: 2483-2494.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty : Yogyakarta.
- Herdiansyah, Heri. 2007. *The Miracle : Mengungkap Rahasia Makanan dan Minuman Berkhasiat dalam Al-qur'an*. Zikrul hakim : Jakarta.
- Hidayat, Estiti. 1995. *Anatomi Tumbuhan Berbiji*. ITB : Bandung.
- [http://www.kompas.com/kompas\\_cetak/01\\_09/30/iptek/efek\\_22.htm](http://www.kompas.com/kompas_cetak/01_09/30/iptek/efek_22.htm).
- Hulme, A.C. 1981. *The Biochemistry of Fruits and Their Product*. Vol 2, Academic Press London and New York
- Ishibashi, N dan S. Yamasaki. 2001. Minuman Sinbiotik dari Berbagai Kulit Pisang. *Am.J. Clin. Nutr*. 73 : 462S-470S.
- Jawets, Melnick, Adelberg. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology)*. Salemba Medika : Surabaya.
- James, Brady E. 1999. *Kimia Universitas Asas dan Struktur*. Bina Rupa Aksara : Jakarta.
- Kahlon, T.S, G.E. Smith. 2007. In Vintro Binding of Bile Acids by Bananas, Peaches, Pineapple, Grapes, Pears, Apricot and Nectarines. *Journal Food Chem*. 101 : 1046- 1051.
- Kanbe, M. 1992. *Uses of Intestinal Lactid Acid Bacteria and Health*. In : *Function of Fermented Milk : Chalenges for The Health Science*. Elsevier Applied Science Publishers : London.

- Kaplan, H. Mustapha dan W. Hutkins. 2000. Fermentation of Fructooligosaccharides by Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria. *Appl. Environ Microbiol.* 66 (6) : 2682-2684.
- Kartika, B. Hastuti, Supartono, W., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada : Yogyakarta.
- Kaur, N. dan Gupta, A.K. 2002. Application of Inulin and Oligofructose in Health and Nutrition. *Journal BioSci.* 7: 703- 714.
- Koni, Theresia Nur. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang Hasil Fermentasi *Rhizopus oligosporus*. *Jurnal Veteriner*. No.3 : 365-370.
- Kunaepah, Uun. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu kacang Merah. *Tesis Universitas Diponegoro* : Semarang.
- Lee, Jae heung dan Satoru shinohara. 2001. Reaction Route for Enzymatic Production of Neofructo-oligosaccharides from Sucrose Using *Penicillium citrinum* Cell. *The Journal of Microbiology*. 39 : 331- 333.
- Marsono. 1999. *Dietary Fibre dalam Makanan dan Minuman Fungsional. Kursus Singkat Makanan Fungsional, PAU Pangan dan Gizi*. UGM Press: Yogyakarta.
- Maiorano. E.M., R.M. Piccoli. Da Silva, M.F.A Rodrigues. 2008. Microbial Production of Fructosyltransferase for Synthesis of Pre-biotic. *Biotechnol Lett.* 30 : 1867- 1877.
- Mohapatra, Debabandya. 2010. Banana and Its by Product Utilization : An Over View. *Journal of Scientific and Industrial Research*. Vol. 69, pp 323-329.
- Murwani, Retno. 2009. *Aditif Pakan ( Aditif Alami Pengganti Antibiotika)*. Unnes Press: Semarang.
- Nalle, Ryan Pieter Imanuel. 2011. Pembuatan Minuman Sinbiotik Sari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) ( Kajian Lama Fermentasi dan Kecepatan Agitasi). FTP. Brawijaya.
- Nurfiliyah, Aisyah Siti. 2014 Uji Efektifitas Pelepasan Retronasal Aroma Jeli Pisang Ambon Putih. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.2 p.9-15
- Pelczar, M., Chan, E.C.S. 2009. *Elements of Microbiology*. Academic Press: New York.
- Prescott, S.C dan Dunn, C.G. 1983. *Industrial Microbiology, 3rd Edition*. Pustaka Pena : Jakarta.
- Purwoko, Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Bumi Aksara: Jakarta.
- PUSDATIN (Pusat Data Informasi Pertanian). 2013. *Buletin Konsumsi Pangan*. Vol 4 No.3. Jakarta.
- Qarni, 'Aidh. 2008. *Tafsir Muyassar 1*. Qisthi Press : Jakarta.

- Rahman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. IPB : Bogor.
- Respah. 1989. *Dasar-dasar Ilmu Kimia*. Rineka Cipta : Jakarta.
- Rinelda, Sintasari. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Sinbiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.3 p.65-75.
- Robinson, R.K. 1981. *Diary Microbiology. Edisi ketiga*. John Wiley Sons Inc : New york.
- Rubenstein, David. 2007. *Kedokteran Klinis Edisi ke Enam*. Erlangga : Jakarta.
- Sajilata, M.G., R.S. Sigal and P.R. Kulkarni. 2006. Resistant Stracth A Review. *CRFSFS Vol 5*.
- Savitri, Evika Sandi. 2008. *Rahasia Tumbuhan Berkhasiat Obat Perspektif Islam*. UIN PRESS : Malang.
- Scragg, A.H. 1991. *Bioreactors in Biotechnology, Apractical Approach*. Ellis Horwood Limited : London.
- Sawen, Diana. 2011. Potensi Limbah Kulit Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dari Pedagang Gorengan di Kota Manokwari. *Seminar Nasional Teknologi Pertenakan dan Veteriner*. Ambon.
- Soeharsono. 2000. *Probiotik*. Widya padjajaran : Bandung.
- Soekarto. 1993. *Penilaian Organoleptik. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan*. IPB : Bogor.
- Steenis, Van C. G. G. J. 2006. *Flora : Untuk Sekolah di Indonesia*. Pradiya Paramita : Jakarta.
- Sudarmo, S.M. 2003. *Peranan Probiotik dan Prebiotik Dalam Upaya Pencegahan dan Pengobatan Diare pada Anak. Dalam Kongres Nasional II BKGAI*. BKGAI : Bandung.
- Sugiono dan Mahendra, A. 2004. *Teknologi Pangan Hasil Fermentasi*. THP Brawijaya : Malang.
- Suprapti, M. L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kasinius : Yogyakarta.
- Syaqithi. 2006. *Adwa' al Bayan fi Idhah Alqur'an bi alqur'an*. Pustaka azzam : Jakarta.
- Tamime, A. Y. 2005. *Probiotic Dairy Product*. Blackwell : UK.
- Tamime, A. Y. 2006. *Fermented Milk*. Blackwell : UK.
- Umam, M. Faizul. 2012. Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typical) dengan Menggunakan Stater *Lactobacillus acidophillus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol.1, No. 1.

- 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 : 2205-2216.
- Wahyudi, A. Dan Hendraningsih L. 2006. *Pengkajian Kualitas Probiotik Selulolitik Terhadap Kualitas Daging dan Susu di Jawa Timur*. Nomor Kontrak 1884.4/576/117.04/2006. Kerjasama Fapetrik UMM-Disnak Propinsi Jawa Timur.
- Wahyudi, A. dan Samsundari, S. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi, Rahasia Hidup Sehat Panjang Umur*. UMM Press : Malang.
- Waspodo. 1997. *Probiotik Bakteri Pencegah Kanker*. Intisar Pres : Yogyakarta.
- Waspodo, I. S. 2003. *Efek Probiotik, Prebiotik dan Sinbiotik Bagi Kesehatan*. Intisar Pres : Yogyakarta.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lactacia Press : Yogyakarta.
- Widowati, Sri dan Misgiyarta. 2002. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/ Susu Nabati*. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian : Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum : Jakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Gramedia : Jakarta.
- Worobo, S. dan S. H. Kim. 2000. Characteristic and Purification of A Bacteriocin Produced by A Potential Probiotic Culture, *Lactobacillus acidophilus* 30SC. *J. Dairy Sci.* 83 : 2747-2752.