

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., Kumaji, S., & Duengo, F. (2018). Pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Jurnal Biologi Makassar. 3(2), 1-9.
- A. Poedjiadi Dan F.M, Titin, 2016. *Dasar- Dasar Biokimia*, Universitas Indonesia, Jakarta : Ui Press.
- Ahmad, Suyanti, And Supriyadi. 2018. *Pisang, budidaya, pengolahan, dan prospek pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aries, 20018. The word banana economy 1985-2002, food and agriculture organization of the united nations.
- Arif, Putra. 2014. Analisis kesiapan pemerintah dalam menerapkan SAP Akrua Kabupaten Bondowoso, Jurnal, Universitas Jember, Jember.
- Anwar, M., Baziad, A.M., & Prabowo, R. (2011). *Ilmu kandungan*. (3). Jakarta: PT bina pustaka Sarwono Prawirohardjo.
- A. Partanto, Pius & Al-Barri, Dahlan. 2014. Kamus Ilmiah populer. Surabaya: Arkola.
- Badan Standardisasi Nasional, SNI 2981:2009 syarat mutu yoghurt Badan Standardisasi Nasional.
- Budiyanto, Agus Kristo. 2014. *Dasar-dasar ilmu gizi*, UMM Pers, Malang.
- Campbell, N.A., Reece, J.B., & Mitchell, L.G. (2022). *Biologi*. Jilid 1. Edisi Kelima. Alih Bahasa: Wasmen. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Departemen Pertanian, (2016). *Pedoman Limbah Industri Kelapa Sawit*, Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian, Jakarta.

- Ersan dan kurdal, 2014. *The production of set-type-bio-yoghurt with commercial probiotic culture. International journal of chemical Engineering and Applications*, Vol.5.Hlm.402-408.
- Gaman, P.M., dan K.B. Sherrigton, 2019. *Pengantar ilmu pangan, nutrisi dan mikrobiologi*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Hidayat,N dan Suhartini,S.2013.Mikro biologi Industri.Yogyakarta.
- Hernawati, H. dan A. Aryani.,2017. *potensi tepung kulit pisang sebagai pakan alternatif pada ransum ternak unggas*. laporan penelitian hibah bersaing. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ishibashi N, dan Yamazaki S, 2021. Probiotics and safety. *American journal Clinical Nutrition*. 73:465-70.
- Ismayanti, B.,&Bahri, S.(2013).Kajian kadar fenolat dan aktivitas antioksidan jus kulit. online Jurnal Of Natural Science, 2(3), 100-110.
- Kaleka,N.2013. *Pisang–pisang Komersial*.Solo. Arcita.
- Kaleka 2013 *Taksonomi Tumbuhan*. (Spermatophyta), 152, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Khoiriyah, Lalus Khafidathul dan Fathiyah, 2023. *Karakter biokimia dan profil protein yoghurt kambing pe difermentasi bakteri asam laktat (BAL)*. *J.Exp Life Science*.3(1).
- Khadafihotul, L., & Fatchiyah.(2014).*Karakter biokimia dan profil protein yoghurt kambing PE difermentasi bakteri asam laktat (BAL)*.*J.Exp.Life Sci*,(oktober 2013).

- Kusmayadi, S 1994. Pengaruh imbalan starter *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* terhadap beberapa karakteristik *fruitghurt*. Laporan penelitian. Bandung: FP UNPAD.
- Legowo, A. M. 2018. *Yoghurt untuk kesehatan*. Jakarta: Kompas.
- Lestari. 2018. *peran probiotik di Bidang Gizi dan kesehatan*. Yogyakarta : Gadjamada. University Press. (Skripsi)
- Masyhura, M. D., & Arianty, N. (2021). Pemberdayaan ibu-ibu kelompok tani dalam pengolahan *fruitghurt* Semangka. ABDI SABHA (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 2(1), 148–153. <https://doi.org/10.53695/jas.v2i1.86>
- Megama, Oktaviani, P (2016). Pengaruh lama waktu fermentasi terhadap total asam teritritasi (TAT), pH dan karakteristik tempoyak menggunakan starter basah *Lactobacillus Casei*. Skripsi : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma.
- Mulyani, S., A. M. Legowo, dan A. A. Mahanani., 2018. *Viabilitas bakteri asam laktat, keasaman dan waktu pelelehan es krim probiotik menggunakan starter lactobacillus Casei dan Bifidobacterium bifidum*. J. Indo. Trop. Anim. Agric. 33 (2): 60..67. Musa acuminata colla. Tumbuhan dunia online kebun raya kerajaan, kew. Diakses tanggal 11-04-2024.
- Muslimah, R. 2020. *Uji organoleptik fruitghurt hasil fermentasi limbah buah anggur (vitis vinifera) oleh lactobacillus bulgaricus*. Skripsi FKIP UMS. Surakarta.
- Ngestiprajanti. 2019. *Budidaya tanaman pisang*. kementerian pertanian. Cibext.

- Okorie, D. O., Eleazu, C.O., dan Nwosu, P, 2015. Nutrient and heavy metal composition of plantain (*Musa Paradisiace*) And banana (*Musa Paradisiace*) peels. *Journal Of Nutrition & Food Sciences*. 5(370): 1-3.
- Prihatman,Kemal.2020.*Tentang budidaya pertanian pisang*.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri,islami,laras R.,Sumardianto.(2022).*Pengaruh penambahan gula terhadap lemak pada terasi udang rebon.(Acetes SP).Dengan lama fermentasi yang berbeda.jurnal ilmu dan teknologi perikanan*. 4(1),PP.24-30.
- Reddy, H.K.Y., Srijana, M.,Madhusudhan,R.D dan Gopal, R. 2020. *Coculture fermentation of banana agro-waste to ethanol by Cellulolytic Thermophilic Clostridium Thermocellum*. African journal of biotechnology, Vol.9, no.13:1926-1934.
- Rabani, B. 2019. Aplikasi teknik toping pada perbanyakan benih pisang (*musa paradisiaca l*) dari benih anakan dan kultur jaringan. skripsi. fakultas pertanian. institut pertanian bogor. bogor.
- Rahmatullah, S., & Mahmub, K. (2019). Pengaruh lama fermentasi *fruitghurt* pisang cavendish (*musa acuminate cavendish*) dengan starter *lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophilus* terhadap kualitas mutu sediaan *fruitghurt*.
- Sangur, K. (2020). Uji organoleptik dan kimia selai berbahan dasar kulit pisang tongkat langit (*Musa troglodytarum L.*). *Jurnal biologi pendidikan dan terapan*, 7(1), 26– 38.
- Suprihatin,2020. “*Teknologi fermentasi*”.UNESA press.

- SNI 2981:2009, (BSN,2009).Yoghurt badan standarisasi nasional.
- Satuhu & Supriyadi, Ahmad. (2020). *Pisang, budidaya, pengolahan & prospek pasar*. edisi revisi. penebar swadaya. Jakarta.
- Setioningsih,E.,R.2021."pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan *Inokulum Lactobacillus acidophilus*".*Bioteknologi*.
- Santi,R.A.,Sunarti,T.C.,Santoso, D.,& Triwisari, D.A (2012). Komposisi kimia dan profil polisakarida rumput laut hijau. *Jurnal Akuatika*,3(2),105-114.
- Sevelina, 2015. *Pengembangan produk probiotik dari isolat klinis bakteri asam laktat dengan menggunakan teknik pengeringan semprot dan pengeringan beku*.tesis.sekolah pascasarjana, institute pertanian Bogor.
- Susanti. 2019. *Perbedaan penggunaan jenis kulit pisang terhadap karakteristik nata*. skripsi sarjana Universitas Negri Semarang.
- Surono. I.S. 2024. *Probiotik susu fermentasi dan kesehatan*. Yayasan pengusaha makanan dan minuman seluruh indonesia (yapmmi). Jakarta:trick.
- Suskovic, J.,B.Kos, J. Goreta and S. Matosic. 2021. *Role of lactic acid bacteria and bifidobacteria in synbiotic effect*. *Food Technol. Biotechnol. Vol 39(3)*227-235.<http://www.fb.com.hr/index.php/archives/101-volume-39-issue-no-3/726>.
- Tanaya.,I,G.L.P.,Rosmilawati,R.,Hidayati,A.,&Septiadi,D(2021). *Analisis risiko produksi spesialisasi tanaman hortikultura di Kabupaten Malaka*.
- Tamine, A. Y dan Robinson.2021. *Yoghurt cienera yoghurt tecnologia acribia zaragosa. spain*.

- Tambunan, Artha Regina. (2016). Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) pada minuman fermentasi laktat Sari Buah Nanas. *Skripsi:Universitas Lampung*.
- Widodo, Wahyu, 2022. *Bioteknologi fermentasi susu*. malang:pusat pengembangan bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno,F.G. 2020. *Pangan gizi, teknologi dan konsumen*. Gramedia.Jakarta
- Winarno,F.G.2018.*Kimia pangan dan gizi. Teknologi dan konsumen*.Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyudi,M.(2006). Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. buletin teknik pertanian.11.(1), 12-16.
- Yoguchi,H.,T.Goto dan S.Okonagi. 2022. Ferment edmilks, Lactic Drinks and Intestinal Microflora. *Elsevier Applied science*. New York