

DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, S., Ngatiraha, & CT.b, E. (2015). Margarin yang diperkaya dengan Sari Ubi Jalar sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper. Yogyakarta.*
- Adebola, O. O., Corcoran, O., & Morgan, W. A. (2014). Synbiotics: the impact of potential prebiotics inulin, lactulose and lactobionic acid on the survival and growth of lactobacilli probiotics. *Journal of Functional Foods, 10*, 75–84. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.05.010>
- Agustina, E. (2008). Agustina, Erna. (2008). *Identifikasi dan Karakterisasi Morfologi Mikrofungi Akuatik dan Potensi Pemanfaatannya untuk Bioremediasi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. 2008.*
- Al-Sheraji, S. H., Ismail, A., Manap, M. Y., Mustafa, S., Yusof, R. M., & Hassan, F. A. (2013). Prebiotics as functional foods: A review. *Journal of Functional Foods, 5*(4), 1542–1553. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2013.08.009>
- Andriani, D. (2012). Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.). *Makassar: Universitas Hasanuddin*, 1–86.
- Brownawell, A. M., Caers, W., Gibson, G. R., Kendall, C. W. C., Lewis, K. D., Ringel, Y., & Slavin, J. L. (2012). Prebiotics and the health benefits of fiber: Current regulatory status, future research, and goals. *Journal of Nutrition, 142*(5), 962–974. <https://doi.org/10.3945/jn.112.158147>
- Cerezuela, R., Meseguer, J., & Esteban, M. A. (2011). Current knowledge in synbiotic use for fish aquaculture: A review. *Journal of Aquaculture Research and Development, SPEC. ISSUE 1*, 1–7. <https://doi.org/10.4172/2155-9546.S1-008>
- Defi, W. (2014). *ANALISIS KANDUNGAN INULIN PADA PISANG BARANGAN (Musa acuminata Colla), PISANG AWAK (Musa paradisiaca var. Awak) DAN PISANG KEPOK (Musa acuminata balbisiana Colla).*

- Dewanti, F. K., & Rahayuni, A. (2013). Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Pada Produk Es Krim Sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat Dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 474–482. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3729>
- Dewi, L., V. N., & Sunarsih, T. (2012). *Asuhan Kebidanan pada Ibu Nifas*. Jakarta: Salemba Medika.
- Ekandini, A. I. (2006). Produksi Sirup FOS (Fruktooligosakarida) dari Tepung Inulin Secara Hidrolisis Asam. *Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor*.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis, Pustaka Pelajar, Yogyakarta*.
- handbook of pharmaceutical excipients sixth edition*. (2009).
- Hartono, H., Muthiadin, C., & Ayu, A. I. (2013). PENGARUH EKSTRAK SENYAWA INULIN DARI BAWANG MERAH (*Allium cepa* Linn .) TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI PROBIOTIK *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Bionature*, 14(1), 61–69.
- Hashim, D. M., Che Man, Y. B., Norakasha, R., Shuhaimi, M., Salmah, Y., & S., & Gelatins., Z. A. (2010). *Potential Use of Fourier Transform Infrared Spectroscopy for Differentiation of Bovine and Porcine Gelatins*. *Food Chem.*, 118: 856-860. 2010.
- Horiza, H., Azhar, M., & Efendi, J. (2017). Ekstraksi Dan Karakterisasi Inulin Dari Umbi Dahlia (*Dahlia sp.L*) Segar Dan Disimpan. *EKSAKTA: Berkala Ilmiah Bidang MIPA*, 18(01), 31–39. <https://doi.org/10.24036/eksakta/vol18-iss01/14>
- Ingredients, F., & Roberfroid, M. B. (2007). *Inulin-Type Fructans : Functional*. 5, 2493–2502.
- Jufri, M., Anwar, E., Utami, P. M., & Belakang, A. L. (2006). *Uji Stabilitas Sediaan Mikroemulsi Menggunakan Hidrolisat Pati*. III(1), 8–21.
- Karimi, R., Azizi, M. H., Ghasemlou, M., & Vaziri, M. (2015). Application of

inulin in cheese as prebiotic, fat replacer and texturizer: A review. *Carbohydrate Polymers*, 119(March), 85–100.
<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.11.029>

Krismiyo, L., Suthama, N., & Wahyuni, H. I. (2015). Keberadaan bakteri dan perkembangan caecum akibat penambahan inulin dari umbi Dahlia (*Dahlia variabilis*) pada ayam kampung persilangan periode starter. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(3), 54–60.

Kumosinski TF, F. J. 1993. (1993). *Determination of the global secondary structure of proteins by fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. Trends in Food Sci. dan Technol.* 6(4). 169–175.

Lopes, S.M.S., Francisco, M.G., Higashi, B., de Almeida, R.T.R., Krausová, G., Pilau, E.J., Goncalves, J.E., G., & R.A.C. & de Oliveira, A. J. B. (2016). (2016). Chemical characterization and prebiotic activity of fructooligosaccharides from *Stevia rebaudiana* (Bertoni) roots and in vitro adventitious root cultures. *Carbohydrate Polymers*, 152, 718–725.
<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.07.043>

Luqman, N. A. (2012). Keberadaan, Jenis dan Kultivar Serta Pemetaan Persebaran Tanaman Pisang (*Musa sp*) Pada Ketinggian Yang Berbeda di Pegunungan Kapur Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Jurnal Hasil Penelitian. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.*

Ma'aruf, Y. (2011). Penentuan Kadar RBB pada Dye-Inulin secara HPLC melalui Pembentukan Senyawa Dye-Inulin. *Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang.*

Machado, M. T. C., Eça, K. S., Vieira, G. S., Menegalli, F. C., Martínez, J., & Hubinger, M. D. (2015). Prebiotic oligosaccharides from artichoke industrial waste: evaluation of different extraction methods. *Industrial Crops and Products*, 76, 141–148.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2015.06.047>

Marjoni, M. R. (2016). *Dasar-dasar Fitokimia untuk Diploma III Farmasi. Jakarta: Trans Info Media Press. Hal.6,7, 15, 21.*

- Marzuki, A. (2012). *Kimia Analisis Farmasi, Dua Satu Press, Makassar.*
- Melanie, H., Susilowati, A., Iskandar, Y. M., Lotulung, P. D., & Andayani, D. G. S. (2015). Characterization of Inulin from Local Red Dahlia (*Dahlia sp. L*) Tubers by Infrared Spectroscopy. *Procedia Chemistry*, *16*, 78–84. <https://doi.org/10.1016/j.proche.2015.12.027>
- Minda, A. (2006). *Pengaruh Penambahan Inulin Pada Karakteristik Set Yoghurt dari Susu Skim. Laporan Penelitian. Universitas Negeri Padang. Padang.*
- Mulyana, C., Razali, & Suryaningsih, S. (2013). Pengaruh Pemberian Infusa Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr.*) Terhadap Kadar Trigliserida Serum Darah Kambing Kacang Jantan Lokal. *Jurnal Medika Veterinaria*, *7(2)*, 135–137. <https://doi.org/10.21157/j.med.vet..v7i2.2951>
- Murwindra, R., Sikumbang, S., Awaluddin, A., & Linggawati, A. (2016). *Pengaruh Suhu Terhadap Produksi Asam Levulinat Dari Inulin Umbi Dahlia (Dahlia Sp.). 7(1).*
- Phelps, C. F. (1965). THE PHYSICAL PROPERTIES OF INULIN SOLUTIONS. *Biochemical Journal*, *95(1)*, 41–47. <https://doi.org/10.1042/bj0950041>
- Silviah, S., S, C., & Masruroh. (2014). Penggunaan Metode FT-IR untuk mengidentifikasi gugus fungsi pada proses pembaluran penderita mioma. *Pharmaceutical Research*, *0274*, 1–9.
- Siregar, Y. D. I., Heryanto, R., Lela, N., & Lestari, T. H. (2015). Karakterisasi Karbon Aktif Asal Tumbuhan dan Tulang Hewan Menggunakan FTIR dan Analisis Kemometrika. *Jurnal Kimia VALENSI*, *1(November)*, 103–116. <https://doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3146>
- Sudarmadji, Haryono, & Suhardi., D. (2007). *Analisis bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.*
- Sundari, E., Desfitri, E. R., Martynis, M., & Praputri, E. (2014). Identifikasi DAN Kondisi Ekstraksi Inulin Dari Umbi Dahlia Di Sumatera Barat. *Prosiding SNSTL I 2014, September.*

- Susanti, Mulyani., D., & Chandra, F. (2013). *Studi Pemanfaatan Ekstrak Ubi Jalar Sebagai Sumber Prebiotik Jurnal Fakultas MIPA, Universitas Pakuan. Bogor. Vol. 30, no. 1, hlm (pp. 59–70).*
- Suyono, S. (2013). *Hukum Lambert Beer. Semarang: Universitas Diponegoro.*
- Tungland, B. . (2000). *Inulin-A comprehensive scientific review . Duncan wholistic consultant. 1- 75. 2000.*
- Umam, M., Utami, R., & Widowati, E. (2012). Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typical) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *Jurnal Teknosains Pangan, 1(1), 2–11.*
- Wardhany, K. H. (2014). *Khasiat Ajaib Pisang A to Z Khasiat Dari Akar Hingga Kulit Buahnya Yogyakarta: Rapha Publishing, 2014.*
- Widowati, Widati, S., Jaenudin, U., & Hartatik., dan W. (2005). Pengaruh Kompos Pupuk Organik yang Diperkaya dengan Bahan Mineral dan Pupuk Hayati terhadap Sifat-sifat Tanah, Serapan Hara dan Produksi Sayuran Organik. Laporan Proyek Penelitian Program Pengembangan Agribisnis., *Balai Penelitian Tanah, 2005, 2005.*
- Winarti, Harmayani, E., Marsono, Y., & Pranoto, Y. (2013). PENGARUH FOAMING PADA PENDINGINAN INULIN UMBI GEMBILI (*Dioscorea esculenta*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA DAN AKTIVITAS PREBIOTIK. *AgriTECH, 33(4), 424–432.*
<https://doi.org/10.22146/agritech.9538>
- Wunas, Y. dan S. (2011). *Analisa Kimia Farmasi Kuantitatif (revisi kedua).*
- Yahya, S. (2013). *Spektrofotometri UV- VIS. Jakarta : Erlangga.*

