

DAFTAR PUSTAKA

1. Dharmika D. Pendekatan Klinis Penyakit Gastroenterologi. In : Sudoyo W. Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam. Jakarta: Internal Publishing; 2009.
2. Sari ADK, dan Wirjatmadi B. Hubungan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia Di Kota Madiun. *Media Gizi Indonesia*. 2016;11 (1): 40–47.
3. Eva F. Prevalensi Konstipasi Dan Faktor Risiko Konstipasi Pada Anak. Tesis. Universitas Udayana Denpasar. 2015.
4. Claudina I, Rahayuning D, Dan Kartini A. Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal)*. 2018;6(1):486-495.
5. VitaHealth. *Seluk Beluk Food Supplement*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2006.
6. Setyani FAR. Dampak minuman probiotik dalam upaya pencegahan konstipasi pada pasien infarct myocard di RSPAD Gatot Seobroto Jakarta. Tesis. Jakarta: Universitas Indonesia. 2012.
7. Wang A. Menuju Hidup Sehat dan Panjang Umur. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2014.
8. Carpenito LJ. *Buku Saku Diagnosa Keperawatan*. Edisi 3. Jakarta : EGC; 1995.
9. Rusilanti dan Kusharto CM. Sehat dengan makanan berserat. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka; 2007.
10. Suminto. Pertumbuhan Bakteri Probiotik *Alkaligenus* Sp. Dan *Flavobacterium* Sp. yang Diisolasi Dari Usus Udang Pada Media Kultur Molase Dan Kaolin. *Jurnal Saintek Perikanan*. 2008;4(1): 21 – 27.
11. Untari. Pengaruh Pemberian Minuman Probiotik Terhadap Pola Defekasi. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang. 2010.
12. Matsumoto K, Takada T, Shimizu K, Kado Y, Kawakami K, Makino I, *et al*. The Effects of a Probiotic Milk Product Containing *Lactobacillus casei* Strain Shirota on the Defecation Frequency and the Intestinal Microflora of Sub-optimal Health State Volunteers: A Randomized Placebo-controlled Cross-over Study. *Journal of Bioscience Microflora*. 2006;25(2):39-48.
13. Emmanuel AV, Tack J, Quigley EM, dan Talley NJ. Pharmacological management of constipation. *Journal of Neurogastroenterology & Motility*. 2009;1(2): 41-54.
14. Teguh RPK, Nugrahani I, Kusumawati N. 2015. Pembuatan Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.): Proporsi Sari Buah Dan Susu Uht Terhadap Viabilitas Bakteri Dan Keasaman Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 2015;14(2): 89-94.
15. Khotimah K, dan Kusnadi J. Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(3):110-120.
16. Setiarto RHB, Widhyastuti N, Octavia ND, dan Himawan HC. Produksi sari pepaya (*Carica papaya*) fermentasi sebagai minuman probiotik antihiperkolesterolemia. *Jurnal Litbang Industri*. 2018;8(1): 23-30.

17. Rizal S, Erna M, Nurainy F, dan Tambunan AR. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri asam Laktat. J. Kim.Terap. Indonesia. 2016;18(1):63-71.
18. Muhlisah F. Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Depok: Penebar Swadaya; 2007.
19. Jaya I. 2018. Karakterisasi Morfologi Dan Anatomi Tanaman Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Di Taman Buah Mekarsari Bogor. Bogor: Departemen Biologi; 2018.
20. Parimin. Jambu Biji Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya. Jakarta: Penebar Swadaya; 2006.
21. Wilson CW, Shaw PE, Campbell CW. Determination of organic acids and sugars in guava (*Psidium guajava* L.) cultivars by high performance liquid chromatography. Journal of Sience of Food and Agriculture. 1982;33(8): 777-780.
22. Sanz ML, Villamiel M, Martinez IC. Inositols and carbohydrates in different fresh fruits juices. Food Chemistry. 2004;87(3): 325-328.
23. Kumari N, Gautam S, and Ashutosh C. *Psidium guajava* A Fruit or Medicine – An Overview. The Pharma Innovation Journal. 2013;2(8): 63-67.
24. Wirakusumah ES. Jus Buah dan Sayur. Jakarta: Penebar Swadaya; 2007.
25. Ramayulis R. Jus Super Ajaib. Jakarta : Penebar Plus; 2013.
26. Putra WS. 68 Buah Ajaib Penangkal Penyakit.Yogyakarta : Katahati; 2013.
27. Rusdi PHN, Oenzila F, dan Chundrayetti E. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Terhadap Kadar Hemoglobin dan Ferritin Serum Penderita Anemia Remaja Putri. Jurnal Kesehatan Andalas. 2018;7(1):74-79.
28. Anugrah RM, Tjahjono K, dan Kartasurya MI. Jus Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dapat Menurunkan Skor Atherogenic Index Of Plasma. J. Gizi Pangan. 2017;12(1):17-22.
29. Rachmaniar R, Kartamihardja H, dan Merry. Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul *Effervescent*. JSTFI. 2016;5(1): 1-20.
30. Rusilanti. Jus Ajaib Penumpas Aneka Penyakit. Jakarta: AgroMedia Pustaka; 2013.
31. Maryanto S. The effects of red guava (*Psidium guajava* L) fruits on lipid peroxidation in hypercholesterolemic rats. Journal of Medicine and Clinical Sciences. 2013;2(11):116-121.
32. Schrezenmeir JVM. Probiotic, Prebiotic and Synbiotics-Approaching a Definition.Am J. Clin Nutr. 2001;73 : 361-164.
33. Lestari LA, dan Helmyati S. Peran Probiotik Dibidang Gizi dan kesehatan. Yogyakarta : Gajah Mada University Press; 2018.
34. Neha A, Kamaljit S, Ajay B and Tarun G. Probiotic : As Effective Treatment of Diseases. IRJP. 2012;3(1):96 – 101.
35. World Gastroenterology Organisation. Probiotic and prebiotics. <http://www.worldgastroenterology.org>. Diakses 1 februari 2019. 2008.
36. Yuniastuti A. Buku Monograf Probiotik (dalam perspektif kesehatan). Semarang : UNNES Press; 2014.

37. Badan Standarisasi Nasional. SNI 7552:2009. Minuman susu fermentasi berperisa. Jakart: Badan Standarisasi Nasional; 2009.
38. Shah NP. Functional cultures and health benefits. *Int. Dairy J.* 2007;17:1262-1277.
39. Rizal S, Erna M, Nurainy F, dan Tambunan AR. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri asam Laktat. *J. Kim.Terap. Indonesia.* 2016;18(1):63-71.
40. Widyantara IWA, Nocianitri KA, dan Hapsari NMI. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L). *Jurnal Itepa.* 2020;9 (2): 151-160.
41. Putri DCLA, Putra INK, dan Suparthana IP. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*HylocereusPolyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yoghurt Campuran Susu Sapi Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan.* 2019;8(1): 8-17.
42. Iskandar WJ, dan Kusumadewi D. Manfaat Suplementasi Probiotik untuk Konstipasi Fungsional pada Perempuan Lanjut usia :Laporan Kasus Berbasis Bukti. *CDK-240.* 2016;43 (5).
43. Rizal S, dan Nurainy F. Perbaikan Kualitas Minuman Fermentasi Laktat dari Buah Nanas (*Ananas muricata*) sebagai Minuman Probiotik yang Bersifat Antimikroba dan Antioksidan. Lampung: Laporan Penelitian Hibah Bersaing. 2010.
44. Hardiningsih R, Napitupulu RNR, Dan Yulinery T. Isolasi Dan Uji Resistensi Beberapa Isolat Lactobacillus Pada pH Rendah. *Biodiversitas.* 2006;7(1): 15-17.
45. Indrayanto Y, dan Prasetyo DH. 2013. Efek Probiotik terhadap Mortalitas, Derajat Inflamasi Intestinal, dan Kadar IgA pada Mencit Model Sepsis. *MKB.* 2013;45(1).
46. Parvez S, Malik KA, Kang SA, dan Kim HY. Probiotic and their fermented food products are beneficial for health. *Journal of Applied Microbiology.* 2006;100: 1171- 1185.
47. Salminen S, Gorbach S, Lee YK, dan Benno Y. *Lactic Acid Bacteria : Microbiology and Function Aspects 3nd Ed Revised and Expanded.* New York: Marcel Dekker Inc. 2004.
48. Adam MR, dan Nout MJ. *Fermentation and Food Safety.* Gainthersburg, Maryland: Aspen Publiser Inc. 2001.
49. Hutkins RW. *Microbiology and Technology of Fermented Foods.* Australia: Blackwell Publishing Asia. 2006.
50. Ray B, and Bhunia AK. *Fundamental Food Microbiology.* 4th. Edition. United States of America CRC Press. 2007.
51. Grajek W, Olejnik A, and Sip A. Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods. *Acta Biochimica Polonica.* 2005;52(3):665-671.
52. Gunawan S. Peran probiotik pada diare akut anak. *Pediatric. Ebers Papyrus.* 2007;13(3):113-23.
53. Astawan M, Wresdiyati T, Arief I, dan Suhesti E. Gambaran hematologi tikus Putih yang diinfeksi Escherichia coli entero-patogenik dan diberikan probiotik. *Media Peternakan* :2011;7-13.

54. Widiyaningsih EN. Peran Probiotik untuk Kesehatan. Jurnal Kesehatan. 2011; 4(1): 14-20.
55. Ranadheera RDCS, Baines SK, Adams MC. Importance of food in probiotic efficacy. Food Research International. 2010;43(1):1-7.
56. Sunaryanto R, Martius E, Marwoto B. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* Sebagai Agensia Probiotik. JBBI. 2014;1(1): 9-14.
57. Ganzle MG, dan Follador R. Metabolism of oligosaccharides and starch in Lactobacilli : a review. Frontiers in Microbiology. 2012;3(340):1-15.
58. Speck ML. Development in Industrial Microbiology, Economic Microbiology Fermented Foods Vol.VII. London: Academic Press; 1978.
59. Speck ML. Development in Industrial Microbiology, Economic Microbiology Fermented Foods Vol.VII. London : Academic Press; 1978.
60. Colombo M, Oliveira AEZ, Carvalho AF, dan Nero LA. Development of an Alternative Culture Medium for the Selective Enumeration of *Lactobacillus casei* in Fermented Milk. Food Microbiology. 2014;39:89-95.
61. Mutai M. The Properties of Lactobacillus Product "Yakult 80" (Japanese). Jepang: New Food Industries; 1981.
62. Loka H, Sinuhaji AB, Supriatmo, dan Yudianto AR. Konstipasi Fungsional Pada Anak. Majalah Kedokteran Nusantara. 2014;47(1):40-43.
63. Neal MJ. Medical Pharmacology :At a glance. London : Blackwell Science Ltd; 2006.
64. Kamm MA. 2011. Oral Bisacodyl Is Effective and Well-tolerated in Patients With Cronic Constipation. Clinical Gastroenterology and Hepatology. 2011. pp.577-583.
65. NIH. Constipation. United States : National Digestive Diseases Information Clearinghouse; 2013.
66. Smeltzer SC, and Bare BG. Brunner and Suddarth's Textbook of medical-surgical nursing. Philadelphia: Lippincott Williams and Wilkins; 2007.
67. Folden SL. 2002. Practice guidelines for the management of constipation in adults. Rehabilitation nursing. 2002;27 (5): 169-175.
68. Mubarak WI. Buku Ajar Kebutuhan Dasar Manusia : Teori dan Aplikasi dalam Praktik. Jakarta: EGC; 2005.
69. Guyton AC, dan Hall JE. 1996. Buku Ajar Fisiologi Kedokteran. Edisi 9. Jakarta: EGC; 1996.
70. Long CB. Keperawatan Medikal Bedah III (Yayasan Ikatan Alumni Pendidikan Keperawatan Pajajaran: Tim Penerjemah). Bandung : YIAPKP; 1996.
71. Faigel DO. A clinical approach to constipation. Clin Cornerstone. 2002;4(4): 11-21.
72. Silalahi J. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Penerbit Kanisius; 2006
73. MIMS. Petunjuk Konsultasi. Edisi 15. Jakarta selatan: Medidata Indonesia; 2015.
74. Sembiring LP. Mengenal Konstipasi pada Kehamilan. JIK. 2015;9(1): 7-10.
75. Ridwan E. Etika Pemanfaatan Hewan Percobaan Dalam Penelitian Kesehatan. J Indin Med Assoc. 2013;63(3): 112-116.

76. Priyambodo S. Pengendalian Hama Tikus Terpadu. Edisi ke-3. Jakarta: Penebar Swadaya; 2003.
77. Smith BJ, dan Mangkoewidjojo S. Pemeliharaan, Pembiakan dan Penggunaan Hewan Percobaan di Daerah Tropis Indonesia. Jakarta University Press; 1988.
78. Syah ISK. Penentuan Tingkatan Jaminan Sterilitas Pada Autoklaf Dengan Indikator Biologi Spore Strip. Farmaka. 2014;14 (1).
79. Andriani R. Pengenalan Alat-Alat Mikrobiologi Untuk Mengatasi Keselamatan kerja dan Keberhasilan praktikum. Jurnal Mikrobiologi. 2016;1(1). ISSN : 01A114084.
80. Harahap NO, Johan VS, dan Pato U. 2018. Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Tomat dengan Menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68. JOM UR. 2018;5 : 1-15.
81. Utami CR. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus casei* Dari Sari Buah Salak. Jurnal Teknologi Pangan. 2018;9 (1): 1-9.
82. Nurainy F, Rizal S, Suharyono S, dan Umami E. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (*Psidium guajava* L) Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2018;7 (2) :47-54.
83. Megama OP. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitrasi (TAT), pH, dan karakteristik tempoyak menggunakan starter Basah *Lactobacillus casei*. Yogyakarta: FKIP, Universitas Sanata Dharma; 2016.
84. Wardani RY, dan Agustini R. Pengaruh Konsentrasi *Yeast Hydrolysate Enzymatic* (YHE) Sebagai Suplemen Media Kultur Untuk Pertumbuhan *Lactobacillus Bulgaricus*. Journal of chemistry. 2017;6(1): 25-31.
85. Tamime AY, Nilsson LE, Lyck S. Fermented milks. Oxford UK: Blackwell Publishing; 2006.
86. Sundari D, dan Winarno MW. Efek Laksatif Jus Daun Asam Jawa (*Tamarindus Indica* Linn.) pada Tikus Putih yang Diinduksi Dengan Gambir. Media Litbang Kesehatan. 2010;20(3): 100-103.
87. Keraru EN. Pengaruh Pemberian Variasi Dosis Seduhan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Manggarai Terhadap Efek Laksatif Pada Tikus Putih Betina. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma; 2017.
88. Anggraeni L W. Studi Perbandingan Efektivitas Penggunaan PEG 3350 Dan Bisakodil Pada Konstipasi Yang Di Induksi Morfin. Skripsi. Surabaya. Universitas Airlangga; 2016.
89. Widiadiningtyas M. Studi Perbandingan Efektivitas Penggunaan Laktulosa dan Bisakodil Pada Konstipasi Yang Diinduksi Morfin. Skripsi. Surabaya. Fakultas Farmasi Universitas Airlangga; 2015.
90. Azizah N, Al-Baarri AN, dan Mulyani S. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. J. Aplikasi Teknologi Pangan. 2012;1(2): 72-77.
91. Arief B, Jenie SL, Astawan M, Witarto AB. Efektivitas Probiotik *Lactobacillus plantarum* 2C12 dan *Lactobacillus acidophilus* 2B4 Sebagai

- Pencegah Diare pada Tikus Percobaan. Bogor: Pusat Penelitian Bioteknologi IPB; 2010.
92. Azima F. Uji Efek Antidiabetes Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb) Yang Terstandarisasi Pada Mencit Putih Jantan. Skripsi. Padang: Universitas Andalas; 2006.
 93. Sebayang JI, Sari MI, dan Ichwan M. Efek Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) Terhadap Tingkat Stress Oksidatif dan Ekspresi *Brain Derived Neurothropic Factor* (BDNF) pada Hipokampus Mencit Betina Model Penuaan yang Diinduksi D-Galaktosa. Jurnal Farmasi. 2020;3(1):26-31.
 94. Yunarto N, Berna E, dan Laurentia K. Potensi Fraksi Etil Asetat Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) sebagai Antihiperlipidemia. Jurnal Kefarmasian Indonesia. 2015;5(1):1-10.
 95. Uthia R, Yolanda DP, Eriadi A, dan Bakhtra DDA. Uji Aktivitas Laksatif Ekstrak Etanol Daun *Ginura procumbens* (Lour.) Merr. pada Mencit Putih Jantan yang Diinduksi Loperamid. Journal of Biological sciences. 2019;6(2) : 137-142.
 96. Sholikha M, dan Munandar A. Uji Aktivitas Jus Buah Nanas (*Ananas comocus* (L.) Merr.) Sebagai Pencahar Pada Mencit (*Mus musculus*). Journal Saintech Farma. 2019;22(1): 8-12.