

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2001. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* Vol. 6 No. 1: 45 – 50.
- Adnan, M. 1984. Kimia dan teknologi pengolahan air susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Adriani. 2013. Pengaruh Suplementasi Mineral Seng Terhadap Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah. *Jurnal Penelitian Peternakan*. 15 (1):01 – 08.
- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *J. Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*.11 (3): 115 – 120.
- Alase, C.A. 1994. Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi yang Dipasteurisasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Allen, J.C. and G. Joseph. 1985. Deterioration of pasteurized milk on storage. *J. Dairy Res.* 52: 469–487.
- Anugrah, I. 2006. Kajian pembuatan dadih susu sapi dengan penambahan susu skim serta pengaruhnya terhadap koloni bakteri, keasaman dan tekstur (Skripsi). Padang: Fakultas Peternakan UNAND.

- Ardhyananta, H., Sulistijono, G. H. Susilo. 2012. Karakteristik dan Sifat Mekanik Bambu Ori dan Bambu Petung. Seminar Nasional Pascasarjana XII.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International (18th ed.). AOAC International. USA.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists, Washington D.C.
- Amri, K dan A. A. Putra. 2012. Introduksi Inkubator Buatan untuk Mempersingkat Waktu Pembuatan Dadih. Jurnal Teknik Mesin. 1(1): 45 – 52.
- Boycheva, S., T. Dimitrov, N. Naydenova, G. Mihaylova. 2011. Quality Characteristics of Yogurt from Goat's Milk, Supplemented with Fruit Juice. Czech J Food Sci 29: 24 – 30.
- Brenner, D.J., Krieg, N.R. & Staley, J.T. 2005. The Proteobacteria. In G.M. Garrity (ed.), Bergey's Manual of Systematic Bacteriology, Second Edition. Springer-Verlag, New York. 2 (26) : 1 – 304.
- Budiana, N.S dan Susanto, D. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan Susu Bubuk Full Cream pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 20 (2): 1 – 18.

- Darmajana, D.A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Starter dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Yogurt Nabati Kacang Hijau. Prosiding SNaPP 2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan. ISSN: 2089-3582.
- Daswati, E., Hidayati, dan Elfawati. 2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau Dengan lama pemerahan yang berbeda. Jurnal Peternakan. Vol 6, No 1: 1 – 7.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar-Universitas Pangan dan Gizi, IPB Bogor
- Giancoli, Douglas C. 2001. Fisika Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Hanum, Z., C. Sumatri, Purwantiningsih, I. Batubara, dan E. Taufik. 2016. Efektivitas Fermentasi Susu Kambing Dengan Penambahan *Lactobacillus Rhamnosus* Sebagai Inhibitor Tirosinase. Jurnal Kedokteran Hewan. Vol. 10, No. 1: 54 – 57.
- Herawati, A. 2009. Karakteristik Fisik Granul Kultur Starter Yogurt dengan Sinbiotik Terenkapsulasi dan Aplikasinya. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Heyman, M. B. 2006. Lactose intolerance in infants, children, and adolescent. Ped. J.118, 3, 1279.
- Hosono, A. 1992. Fermented Milk in the Orient. In: Functions of Fermented Milk, Challenges for Health Science. Y. Nakazawa & A. Hosono (ed.). Elsevier Applied Science Publishers Ltd., London.

- Hosono, A., R. Wardoyo, and H. Otani. 1989. Microbial flora in dadih, a traditional fermented milk in Indonesia. *LebensmWiss. Technol.* 22: 20 – 24.
- Idris. 1992. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Khotimah W. 2006. Pengaruh pemberian starter *lactococcus lactis* terhadap kualitas dadih susu kerbau (Skripsi). Pekanbaru: FKIPUNRI.
- Kustyawati, M. E., Susilawati, D. Tobing, dan Trimaryanto. 2012. Profil Asam Lemak dan Asam Amino Susu Kambing Segar dan Terfermentasi. *J. Teknol dan Industri Pangan*. Vol. 23, No. 1: 47 – 52.
- Sayuti, I., W. Sri, dan Dian, K. S. 2013. Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yogurt Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*) dengan menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp.* Prosiding Semirata FMIPA, UNILA, Lampung.
- Miskiyah dan S. Usmiati. 2011. Sifat Fisikokimia Dadih Susu Sapi: Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Bahan Pengemas. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 2: 432 – 441.
- Miskiyah dan W. Broto. 2011. Pengaruh Kemasan Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi. *Buletin Peternakan* Vol. 35(2): 96-106.

- Neniyanti M. 2006. Pengaruh penggunaan sumber. panas yang berbeda dalam pembuatan dadih susu sapi dengan oven hock terhadap kadar air, protein, kekentalan dan vitamin C. (Skripsi). Padang: Fakultas Peternakan UNAND.
- Ngatirah, A., E.S. Harmayanti, dan T. Utami. 2000. Seleksi bakteri asam laktat sebagai agensia probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. PATPI (II): 63–70.
- Ningrum, R. S. K., dan M. Toifur. 2014. Penentuan Viskositas Larutan Gula Menggunakan Metode Vessel Terhubung Viscosimeter Berbasis Video Based Laboratory dengan Software Tracker. JRKPF UAD. Vol.1 No.2: 57 – 62.
- Nisa, F.M., K. Joni, dan C. Ruth. 2008. Viabilitas Dan Deteksi Subletal Bakteri Probiotik Pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku (Kajian Jenis Isolat Dan Konsentrasi Sukrosa
- Oboh, G. dan Elusiyani, C.A. (2007). Changes in the nutrient and antinutrient content of micro-fungi fermented cassava flour produced from low- and medium cyanide variety of cassava tuber. African Journal of Biotechnology 6(18): 2150-2157.
- Pangkalan Ide. 2008. Health Secret of Kefir. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Jurnal Natur Indonesia 5(2): 162-166.

- Purnomo, H. dan Adiono. 1987. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. UI Press, Jakarta.
- Rahayu, W.P. dan Christanti. 1991. Pembuatan Soyhurt Berflavor Buah dan Mutunya selama Penyimpanan. Buletin Penelitian Ilmu Teknologi Pangan III (1): 59-74.
- Rahman, A. S. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu., Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Penerbit Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Rofi'i, F. 2009. Hubungan Antara Jumlah Total Bakteri dan Angka Katalase Terhadap Daya Tahan Susu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Digitized by USU digital library.
- Sari, N. K. 2007. Tren dan Potensi Susu Fermentasi. Majalah Foodreview Indonesia Vol. II-No. 3 Maret 2007.
- Sawitri, M. 2011. Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. J. Ternak Tropika. Vol. 12, No.1: 15 – 21.
- Sawitri, M.E. 1996. Pengaruh Konsentrasi Kefir Grains Terhadap Kualitas Kefir. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

- Sawitri, M., E. A. Manab, M. C. Padaga, T. E. Susilorini. U. Wisaptiningsih dan Ghozi. 2010. Kajian kualitas susu pasteurisasi yang diproduksi U.D. Gading Mas selama penyimpanan dalam refrigerator. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2): 28-32
- Singh, J., A. Khanna, and H. Chander. 1980. Effect of incubation temperature and heat treatment of milk from cow and buffalo on acid and flavor production by *S. thermophilus* and *L. bulgaricus*. *J. Food Protection* 43 (12):399-400.
- Sintasari, R. A., J. Kusnadi, dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.3: 65 -75.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhandi. 1984. Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi II. Bandung: Penerbit Alumni.
- Sudarwanto, M., dan D. W. Lukman. 1993. Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau di Dalam Tabung Bambu dan Tabung Plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 7 (2): 171 – 179.
- Sugitha, I.M. 1995. Dadih Makanan Tradisional Minang, Manfaat dan Khasiatnya. Dalam *Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI. Jakarta. Hal: 532-540

- Sulmiyati, N. Ali, Marsudi. 2016. Kajian Kualitas Fisik Susu Kambing Peranakan Ettawa (Pe) Dengan Metode Pasteurisasi Yang Berbeda. JITP Vol. 4 No. 3: 130 – 134.
- Sunarlim, R., Triyantini, Abubakar, M. Poeloengan, dan H. Setiyanto. 1999. Peningkatan teknologi pembuatan inokulum mikroba pengolahan dadih untuk menunjang agroindustri pedesaan. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak, Ciawi, Bogor.
- Suryono. 2003. Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional Yang Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik. Pengantar Falsafah Sains. Program Pascasarjana/S3. Institut Pertanian Bogor.
- Susilorini, T. E. 2006. Produk Olahan Susu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutrisna, D. Y., I. K. Suada, dan I. P. Sampurna. 2014. Kualitas Susu Kambing Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang Berdasarkan Berat Jenis, Uji Didih, dan Kekentalan. Indonesia Medicus Veterinus. 3(1): 60 – 67.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Yoghurt (SNI 2981:2009). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah: karakteristik kimiawi. Media Peternakan 27(3): 88 – 100.

- Taufik, E. 2005. Dadih susu api hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah: II. Karakteristik fisik, organoleptik, dan mikrobiologi. *Media Peternakan* 28(1): 13-20.
- Usmiati, S. dan Risfaheri. 2013. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* Vol. 32, No. 1: 20-29
- Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik dadih menggunakan starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. hlm. 406 – 414. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 3 – 4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Wijayanti, M. D. S., I. Thohari, dan Purwadi. 2016. Kualitas Dadih Susu Kambing Yang Diinkubasi Pada Berbagai Macam Bambu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* Vol. 11, No.1: 22 – 37.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zygoura, P., T. Moyssiadi, A. Badeka, E. Kondyli, I. Savvaidis, and M.G. Kontominas. 2004. Shelf life of whole pasteurized milk in greece: Effect of packaging material. *Food Chem.* 87: 1–9