DAFTAR PUSTAKA

Afriani, S dan Lukman H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak* Fakultas Peternakan Universitas Jambi. 01 (01) : 36-42.

Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih Sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci.*J. Ilmu-Ilmu Peternakan*. 11 (3) 115-120.

Ambri, K., Joni K dan Widya D.R.P. 2009. Studi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Dadih dalam Es Krim sebagai Pangan Probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10 (1): 1-9

Andarwulan.N., Feri K dan Dian H. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat

AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry. Arlington. Virginia.

Astuti.D., Herawati dan D. Andang Arif Wibawa. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 1 (2)

Atabani. A. 2001. Studi Kasus Produktivitas Kambing Peranakan Ettawah dan Kambing Saanen pada Peternakan Kambing Perah Barokan dan PT. Taurus Dairy Farm. *Thesis* Pascasarjana. Institut Petanian Bogor.

Bernard, L., J. Rouel, C. Leroux, A. Ferlay and Y. Faulconnier. 2005. Mammary lipid metabolism and milk fatty acid secretion in Alpine goats fed vegetable lipids. *J. Dairy Sci. 88: 1478 – 1489.*

Chye, S. J., Ahmad, R. and Aziah, A. A. 2012. Studies on the Physicochemical and Sensory Characteristics of Goat's Milk Dadih incorporated with Tropical- Fruit Purees. *International Food Research Journal* 19 (4): 1387-1392

Darmajati.2008. Informasi Susu Kambing Etawa. Buletin Pikiran Rakyat. Himpunan Studi Ternak Produktif. Jawa Tengah

Diputra, K.W., N.N. Puspawati dan N.M.I.H Arihantara. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zea Mays L Saccharata*)

Effendi.M.H., S. Hartini, dan A.M. Lusiastuti. 2009. Peningkatan Kualitas Yoghurt dari Susu Kambing dengan Penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Peraman. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga, Surabaya. *Jurnal penelitian* 8 (3).

Geantaresa, E. dan Supriyanti, F.M. 2010. Pemanfaatan Ekstra Kasar Papain Sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*

Herawati, D. A. dan D. A. A. Wibawa. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 1 (2) : 48-58

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.

Jaya, F dan D. Hadikusuma. 2009. Pengaruh Substitusi Susu Sapi dengan Susu Kedelai serta Besarnya Konsentrasi Penambahan Ekstrak Nanas (Ananas comosus) terhadap Kualitas *Fisik dan Kimia Keju Cottage. Jurnal Ilmu dan Teknolohi Hasil Ternak* l 4 (1) : 46-54.

Mastuti, T.S dan Handayani, R. 2014. Senyawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat dari Daun Pisang Batu dan Ambon Hasil Distilasi Air. Artikel Penelitian, hal. 60-64.

Moelijanto, Damayanti R. dan Bernadius. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing*. Agromedia. Jakarta.

Nuraida., L. 2015. Health Promotin Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesian Fermented Foods.*Food science and human wellness* 47-55., Elsevier

Nurliyani. 2012. Penanganan dan Pengolahan Susu Secara Sederhana. PT Citra Aji Pratama.Yogyakarta.

Platt, G.C., 1990. *Fermented Foods*. In:. Birch G.G ,.P G.C latt and .Lindley M.G (editors) 1990. Food for 90’s.Elsevier Apllied Science. London and New York

Pribadiningtyas P.A, suprayogi T.H, dan Sambodo P. 2012. Hubungan antara Bobor Badan, Volume Ambing terhadap Produksi Susu Kambing Perah Laktasi Peranakan Ettawa. *Anim Agric J* 199-105

Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu., Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Penerbit Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Universitas Sumatera Utara. Medan

Sayuti I, Wulandari S, dan Sari DK. 2013. Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu *(Ipomoea batatas var. Ayamurasaki)* dan Susu Skim terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Jagung Manis *(Zea mays L)* dengan Menggungakan Inokulum *Lactobacillus accidophius dan Bifidobacteria sp.* Prosiding Semirata FMIPA.Unila.Lampung. 9 (2)

Setyaningsih, D., Apriyanto A. dan. Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. PT Penerbit IPB Press. Bogor

Sirait, C.H., Cahyadi, N., Pangabean, T., & Putu I.G. 1995. Identifikasi dan Pembiakan Kultur Bakteri Pengolah Dadih. Laporan Akhir Kegiatan Penelitian, Program Penelitian Ruminansia Besar, Balai Penelitian Tenak Ciawi, Bogor.

Sughita, I.M. dan L., A Aidi.1998. Daya Cerna Dadih yang Dibuat dengan Penambahan Starter *Streptococcus lactis. Jurnal Peternakan dan Lingkungan*. Departemen pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta

Sugitha, I. 1999. Kandungan Gizi, Vitamin, dan Kualitas Dadih Dibuat dalam Tabung Plastik dengan Starter Streptococcus lactis. Jurnal Peternakan dan Lingkungan. 4 (3).

Sunarlim.R. dan S. Usmiati. 2010. Kombinasi Beberapa Bakteri Asam Laktat terhadap Karakteristik Yoghurt. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

Suradi, K. 2007. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7 (1) : 52-57.

Surajudin, F.R.K dan Purnomo .D. 2005. Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka. Jakarta

Sutama.I K, 2008. Pemanfaatan Sumber Daya Ternak Lokal sebagai Ternak Perah Mendukung Peningkatan Produksi Susu Nasional.18 (4). Balai Penelitian Ternak. Bogor.

Usmiati, S., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *JITV* 16 (2): 141- 153

Wahyuni, Sri. 2009. Uji Kadar Protein dan Lemak pada Keju Kedelai dengan Perbandingan Inokulum *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Lactis* yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan

dan Ilmu Pendidikan Biologi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wulansari, P.D. 2013. Optimasi Pembuatan dan Karakterisasi *Concentrated* Yoghurt Berbahan Dasar Susu Sapi dan Susu Kambing. *Thesis* Program Pasca Sarjana Unsoed Purwokerto.

Yunita. D., Syarifah R., Nida E. H., dan Isnanda M. 2011. Pembuatan Niyoghurt dengan Perbedaan Perbandingan *Streptoccocus thermopillus dan Lactobacillus bulgaricus* Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan.*Jurnal Teknologi Pertanian 12* (2)

Yurliani., Z. Yusdar dan U. Yunasri. 2014. Nilai Nutrisi Dadih yang Ditambahkan Khamir Asal Dadih. *Agripet* 14 (2) : 139-145

Zurriyyati dan D Sisriyenni.2007. Potensi Pengembangan Ternak Kerbau dengan Pola Pemeliharaan *Crop Livestock System* di Provinsis Riau.*Jurnal Peternakan* 4 (2) :46-51