

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2012. Kualitas dan aktivitas antimikroba produk dadih susu sapi pada penyimpanan suhu rendah. *Agrinak*. 2 (1): 11-16.
- Andayani, R., R. Yenti dan W. Gustiva. 2011. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar dan lemari pendingin terhadap kandungan protein pada dadih kerbau dengan metode kjeldahl. *Scienita*. 1 (1): 53-58.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists. Washington D.C.
- Asminaya, N. S. 2007. Penggunaan ransum komplit berbasis sampah sayuran pasar untuk produksi dan komposisi susu kambing perah. *Tesis Pascasarjana IPB Bogor*.
- Chye, S. J., R. Ahmad dan A. A. N. Azizah. 2012. Studies on the physicochemical and sensory characteristics of goats milk dadih incorporated with tropical fruit purees. *International Food Research Journal*. 19 (4): 1387-1392.
- Damunupola, D. A. P. R., W. A. D. V. Weerathilake dan G. S. Sumanasekara. 2014. Evaluation of quality characteristics of goat milk yogurt incorporated with beetroot juice. *International Journal of Scientific and Research Publications*. 4 (10): 1-5.
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati. 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6 (1): 1-7.
- Herawati, D. A. dan D. A. A. Wibawa. 2006. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1 (2): 48-58.
- Krisnaningsih, A. T. N. dan A. Efendi. 2015. Pengaruh penggunaan level susu skim dan masa inkubasi pada suhu ruang terhadap pH dan organoleptik stirred yogurt. *Jurnal Alam Hijauan*. 6 (2): 10-26.
- Kumala, N. T., R. Setyaningsih dan A. Susilowati. 2004. Pengaruh konsentrasi susu skim dan madu terhadap kualitas hasil yoghurt kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) dengan inokulum *Lactobacillus casei*. *Biosmart*. 6 (1): 15-18.
- Legowo, A. M. 2007. Peranan teknologi pangan dalam pengembangan produk olahan hasil ternak di tengah kompetisi global. *Pidato Pengukuhan: Diucapkan pada Upacara Penerimaan Jabatan Guru Besar dalam Ilmu*

Teknologi Pasca Panen Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang 26 Mei 2007.

- Lestari, M. 2015. Uji kadar protein dan asam total dadih susu kambing etawa dengan variasi penutup dan lama fermentasi yang berbeda. *Naskah Publikasi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai binder terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar *surimi-like* kerbau. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 5 (1): 51-58.
- Melia, S. dan I. Juliyasri. 2007. Potensi dadih susu sapi mutan *Lactococcus lactis* dengan kandungan bakteriosin terhadap bakteri patogen. *Artikel Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.*
- Meliasari, D., L. Suryaningsih dan D. S. Soetardjo. 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. *Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran.*
- Miskiyah dan S. Usmiati. 2011. Sifat fisikokimia dadih susu sapi: pengaruh suhu penyimpanan dan bahan pengemas. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.*
- Sari, R. A., R. Nofiani dan P. Ardiningsih. 2012. Karakterisasi bakteri asam laktat genus *Leuconostoc* dari pekasam ale-ale hasil formulasi skala laboratorium. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 1 (1): 14-20.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Ternak Tropika*. 12 (1): 15-21.
- Sayuti, I., S. Wulandari dan D. K. Sari. 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. Saccharata*) dengan menggunakan inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp.* *Jurnal Biogenesis*. 9 (2): 21-27.
- Sayuti, I., Zulfarina dan Z. K. Aurianti. 2014. Analisis tingkat kualitas dadih kerbau dengan pemberian jenis pakan berbeda. *Jurnal Biogenesis*. 11 (1): 73-78.

- 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*. 2 (3): 65-75.
- Sisriyenni, D dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau didalam tabung bambu dan tabung plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 7 (2): 171-179.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *lactobacillus sp* asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 5: 69-76.
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2001. Penggunaan berbagai tingkat kadar lemak susu kambing dan susu sapi terhadap mutu dan cita rasa yoghurt. *Seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner tahun 2001, Balai Penelitian Ternak, Bogor*.
- Surono, I. S., U. Pato, Koesnandar dan A. Hosono. 2009. *In vivo* antimutagenicity of dadih probiotic bacteria toward trp-p1. *Asian-Aust. Journal Animal Science*. 22 (1): 119-123.
- Suryaningsih, A. W., B. Dwiloka dan B. E. Setiani. 2015. Substitusi susu skim dengan tepung kedelai sebagai bahan pengikat fungsional nugget daging kerbau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4 (1): 32-35.
- Susilowati, D. R., S. Utami dan H. A. Suratim. 2013. Nilai berat jenis dan total solid susu kambing sapera di cilacap dan bogor. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (3): 1071-1077.
- 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.
- Usmiati, S., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16 (2): 141-153.
- Wennanda, N. G., Novelina dan A. Kasim. 2012. Pembuatan minuman fermentasi ubi jalar merah (*Ipomea batatas*) dengan menggunakan starter dadih dari berbagai daerah di sumatera barat. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang*.

- Widodo., A. V. Rachmawati., R. Chulaila dan I. G. S. Budisatria. 2012. Produksi dan evaluasi kualitas susu bubuk asal kambing peranakan ettawa (PE). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23 (2): 132.
- 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*. 11 (1): 22-37.
- Wirdahayati, R. B., A. P. Batuah dan A. Bamualim. 2006. Suplementasi pakan menunjang produksi ternak kerbau penghasil dadih di sumatera barat. *Prosiding peternakan, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Sumatra Barat*.
- Yurliansi, Y. Zakaria dan Y. Usman. 2014. Nilai nutrisi dadih yang ditambahkan khamir asal dadih. *Agripet*. 14 (2): 139-145.
- Zakaria, Y. 2011. Analisis kualitas susu kambing peranakan ettawa yang disterilkan pada suhu dan waktu yang berbeda. *Agripet*. 11 (1): 29-31.
- Zakaria, Y., C. I. Novita dan M. Delima. 2010. Keamanan susu fermentasi yang beredar di banda aceh berdasarkan nilai gizi dan jumlah bakteri pathogen. *Agripet*. 10 (1): 32-36.
- Zurriyati, Y., R. R. Noor dan R. R. A. Maheswari. 2011. Analisis molekuler genotipe kappa kasein (K-kasein) dan komposisi susu kambing ettawa, saanen dan persilangannya. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16 (1): 61-70.