

Daftar Pustaka

- Abd El-Salam, A. M. H dan S. A. El-Shibiny. 2011. Comprehensive review on the composition and properties of buffalo milk. *Dairy Sci. Technol.* 91, 663–699.
- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi dasar Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. www.unhas.ac.id/fisika/snfmks2015/prosidingf2015mks.pdf. Diakses 15 Agustus 2021.
- Aisyah, E. 2021. Aplikasi Bakteri Asam Laktat Isolat Dadih Asal Batusangkar dalam Pengolahan Produk Hasil Ternak Sosis Ayam Fermentasi dengan Penambahan Jus Wortel (*Daucus carota*) [Tesis]. Padang. Program Pascasarjana Universitas Andalas. 143 hal.
- Ali, F. S., O. A. O. Saad dan S.A. Husein. 2013. Antimicrobial activity of probiotic bacteria. *Egypt Acad. J. Biology Sci.* 5:21-34.
- Andani, S.A. dan W. Nurmasari. 2017. Pengaruh pemberian jus jeruk manis (*Citrus sinensis*.) terhadap nilai VO_2 max atlet sepak bola di Gendut Dony Training Camp (GDTC) Salatiga. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2): 68-69.
- Anggraini, R., R. Hasbullah dan Sutrisno. 2015. Studi degreening pada jeruk cultivar keprok madu terigas pascapanen pertanian. *Pontianak* 12(1): 35-44.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th Edition, The Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, MD, USA.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arnold, M., Y. V. Rajagukguk dan A. G. Michalowska. 2021. Characterization of dadih: traditional fermented buffalo milk of Minangkabau. *Beverages* 7: 60.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01–3141–2011. Susu Segar. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. SNI 7552:2009 Minuman susu fermentasi berperisa. Jakarta.
- Bamise, C. T dan E. O. Oziegbe. 2013. Laboratory analysis of ph and neutralizable acidity of commercial citrus fruits in Nigeria. *Adv Biol Res.* 7:72–6.
- Barba, F. J., M. J. Esteve., P. Tedeschi., V. Brandolini dan A. Frígola. 2013. A comparative study of the analysis of antioxidant activities of liquid foods employing spectrophotometric, fluorometric, and chemiluminescent methods. *food analytical methods*, 6(1), 317–327.
- Barlowska, J., M. Szwajkowska., Z. Litwinczuk dan J. Król. 2011. Nutritional value and technological suitability of milk from various animal species used for dairy production. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 10, 291–302.

- Basilicata, M. G., G. Pepe., E. Sommella., C. Ostacolo., M. Manfra., G. Sosto., G. Pagano., E. Novellino dan P. Campiglia. 2018. Peptidome profiles and bioactivity elucidation of buffalo-milk dairy products after gastrointestinal digestion. *Food Res. Int.* 105, 1003–1010.
- Baum, D. A. 2008. Reading a Phylogenetic tree: the meaning of monophyletic groups. *Nature Education*, 1 (1) : 190-197.
- Becskei, Z., M. Savic., D. Cirkovic., M. Raseta., N. Puvaca., M. Pajic., S. Dordevic., dan S. Paskas. 2020. Assessment of water buffalo milk and traditional milk products in a sustainable production system. *Sustainability*. 12, 6616.
- Blasa, M., L. Gennari, D. Angelino dan P. Ninfali. 2010. Fruit and vegetable antioxidants in health. *In: Watson RR and Freedy VR. (Ed.). Bioactive foods in promoting health. fruit and vegetables. Elsevier Inc, New York.*
- Brinkman, F. dan D. Leipe. 2001. Phylogenetic analysis. In *bioinformatics: a practical guide to the analisis of gene and protein. Baxevanis, A.D. and B.F.F. Ouellette (Eds.). John Willey and Sons. pp. 323 – 358.*
- Brooks G. F., J. S. Butel dan S. A. Morse. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran: Alih Bahasa. Jakarta: Salemba Medika, 2005: 317-27.*
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta.*
- Bylund, E. 1991. *Dairy Processing Hand Book. Tetra Pak. Lund, Sweden.*
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.*
- Carr, F. J., D. Chill dan N. Maida. 2002. The Lactic acid bacteria: A literature survey. *Critical Reviews in Microb*, 8: 281-370.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia., dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi lifihomi. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (2): 102-107.
- Chun, J., J. H. Lee., Y.Jung., M. Kim., S. Kim., B. K. Kim., dan Y. K. Lim. 2007. EzTaxon: A web-based tool for the identification of prokaryotes based on 16s ribosomal rna gene sequences. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 57: 2259-2261.
- Codex Alimentarius Comitte. 2003. *Codex Standard For Fermented Milk. Codex Stan 243. Food and Agriculture Organization. United Nation, Roma.*
- Costa, M., dan C. A. Conte-Junior. 2016. Chromatographic methods for the determination of carbohydrates and organic acids in foods of animal origin. *Compr. Rev. FoodSci. FoodSaf.*14

- Cotter, D. P dan C. Hill. 2003. Surviving the acid test: Responses of Gram-positive bacteria to low pH. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*, 67(3): 429-453.
- Cruz, L. 2010. Recent developments in the buffalo industry of asia. *Proceedings 9th World Buffalo Congress*. Brazil.
- Departemen Pertanian, 2012, Peraturan Menteri Pertanian No 50 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pengembangan Kawasan Pertanian, Jakarta.
- Depson, R. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Potensial Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Dadih Terhadap Kolesterol Daging Itik Bayang Sumber Daya Genetik Sumatera Barat. [Tesis]. Padang. Pascasarjana Universitas Andalas.
- Dimitrov, T., G. Mihaylova., S. Boycheva., N. Naydenova., dan M. Tsankova. 2007. Changes in the amino acid composition of buffalo milk after chemical activation of its lactoperoxidase system. *Ital. J. Anim. Sci.* 6, 1050–1052.
- Farnworth, E. R. 2008. *Handbook of Fermented Functional Food*. CRC Press, New York.
- Food and Agriculture Organization/World Health Organization. 2002. *Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*, London.
- Ginting, N. 2018. Dadih bamboo ampel (*Bambusa vulgaris*) and bamboo gombong (*Gigantochloa verticillata*) 2 and 3 days fermented: Effect on salad dressing hedonic quality. *Earth and Environmental Science*. 130:18.
- Guo, M dan G. Hendricks. 2010. Improving buffalo milk. Improving the safety and quality of milk: Improving quality in milk products. *Woodhead Publ. Ser. Food Sci. Technol. Nutr.* 2, 402–416.
- Hagstrom, A., J. Pinhassi dan U. L. Zweifel, 2000. Biogeographical diversity among marine bacterioplankton. *Aquat. Microb. Ecol.*, 21: 231-244.
- Hala, Y. dan A. Ali. 2020. Kandungan total fenol dan kapasitas antioksidan buah lokal indonesia sebelum dan setelah pencampuran. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. ISBN: 978-602-52965-8.
- Hartoyo. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Kansius, Yogyakarta.
- Harun, H., Y. Wirasti., B. Purwanto dan E. Purwati. 2020. Characterization of lactic acid bacteria and determination of antimicrobial activity in dadih from Air Dingin Alahan Panjang District, Solok Regency-West Sumatera. *Sys Rev Pharm* 11: 583-586.
- Hasibuan, E. 2015. Peranan teknik *Polymerase Chain Reaction* (PCR) terhadap perkembangan ilmu pengetahuan. Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Helmizar., E. Yuswita dan A. E. Putra. 2019. Analysis of the nutrients and microbiological characteristics of the Indonesian dadiah as a food supplementation. *Global Journal of Health Science*. Vol. 11, No. 1; 2019
- Hidayat., N. Masdiana., dan Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hill, C., F. Guarner., G. Reid., G. R. Gibson., D. J. Merenstein., B. Pot., L. Morelli., R. B. Canani., H. J Flint., dan S. Salminen. 2014. Expert consensus document: the international scientific association for probiotics and prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. *Nat. Rev. Gastroenterol. Hepatol.* 11, 506–514.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang., dan Y. Y. Shao. 2005. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3): 529-538.
- Ibrahim, L. 2002. Sifat fisik, Kimiawi, Mikrobiologis dan Organoleptik Susu Dadiah didalam Tabung Bambu. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. <https://isappsociety.org/about/mission-and-values/isapp-activities/#toggle-id-27>. Diakses pada tanggal 08 Agustus 2021.
- Irianto, K. 2007. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*. Yrama Widya, Bandung.
- Islam, M. A., M. K. Alam., M. N. Islam., M. A. S. Khan., D. Ekeberg., E. O. Rukke dan G. E. Vegarud. 2014. Principal milk components in buffalo, holstein cross, indigenous cattle and red chittagong cattle from Bangladesh. *Asian-Australas. J. Anim. Sci.* 27, 886–897.
- Januarita, A. 2018. *Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kerbau dan Dadiah di Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. 129 hal.
- Jatmiko, Y.D. dan M.D.B. Barton. 2019. Molecular Identification of Yeasts Isolated from Dadiah by RFLP-PCR and Assessment on Their Ability in Utilizing Lactate. *Microbial. Indones* 6:30-34.
- Juliyarsi I., P. Hartini., Yuherman., A. Djamaan., Arief., H. Purwanto., S. N Aritonang., J. Hellyward dan E. Purwati. 2018. Characterization of lactic acid bacteria and determination of antimicrobial activity in tempoyak from Padang Pariaman District, West Sumatra, Indonesia. *Pakistan Journal of Nutrition*. 17 (10): 506-511. Doi: 10.3923/pjn.2018.506.511.
- Kartikasari, D. I dan Nisa, F. C. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2, No. 4, hal 239-248

- Khan, I.T., M. Nadeem., M. Imran., R. Ullah., M. Ajmal., dan M.H. Jaspal. 2019. Antioxidant properties of milk and dairy products: A comprehensive review of the current knowledge. *Lipids in Health and Disease*. BioMed Central Ltd. doi:10.1186/s12944-019-0969-8
- Khuruna, H. K dan S. K. Kanawijaya. 2007. Recent trends in development of fermented milks. *Journal Current Research in Nutrition and Food Science*, 3: 91-108.
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenus sebagai Genus Probiotik dengan Kemampuan Mempertahankan Keseimbangan Mikroflora Feses Dan Mereduksi Kolesterol Serum Darah Tikus. [Tesis]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Kusuma, R. H. 2013. Pengaruh pasteurisasi terhadap kualitas jus jeruk Pacitan. *Jurnal Widya Teknik*. Vol. 6 (2) : Hal 142-151
- Laila, W., T. D. Adfar dan A. P. S. Jufri. 2021. Pengaruh penambahan jeruk manis (*Citrus sinensis*) terhadap jumlah total bal dan aktivitas antioksidan pada dadih kerbau. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi e-ISSN: 2775-085X*. 2(1): 40-50.
- Lancetti, R., L. Sciarini., G. T. Perez dan E. Salvucci. 2020. Technological performance and selection of lactic acid bacteria isolated from argentinian grains as starter for wheat sourdough. *Current Mikrobiology*. Springer Science 2020.
- Licata, P., G. Bella., A. G. Potorti., L. V. Turco., A. Salvo., dan G. M. Dugo. 2012. Determination of trace elements in goat and ovine milk from Calabria (Italy) by ICP-AES. *Food Addit. Contam. Part B* 5, 268–271.
- Lindasari, F., R. R. A Maheswari., A. Atabany dan M. S. Soenarno. 2013. Karakteristik yoghurt probiotik ekstrak kayu manis dari susu kambing hasil pemberian pakan campuran garam karboksilat kering. *J. Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan ISSN 2303- 2227*, vol. 01, no. 2, pp. 80–87.
- Lindryani, F. 2017. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Asal Dadih Nagari Batu Bajanjang Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. 121 hal.
- Lubis, S. A dan G. Anjani. 2016. Aktivitas antioksidan, total bakteri asam laktat, sifat fisik dan tingkat penerimaan yoghurt almond (*Prunus dulcis*) sebagai produk probiotik alternatif bagi penderita autisme. *Journal of Nutrition Collage*. 5(2): 334-343.
- Madigan, M. T., J. M. Martinko., dan J. Parker. 2000. *Biology Microorganisms*. 9th edition. Prentice Hall International Inc, New Jersey.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Mane, B. G dan M. K Chatli. 2015. Buffalo milk: Saviour of farmers and consumers for livelihood and providing nutrition. *Agric. Rural Dev*. 2, 5–11.

- Marshall, R. T dan W. S. Arbuckle. 2000. Ice Cream. Chapman and Hall. New York.
- Melia, S., E. Purwati., Yuherman., Jaswandi., S. N. Aritonang dan M. Silaen. 2017. Characterization of lactic acid bacteria's antimicrobial activity isolated from buffalo milk in West Sumatera (Indonesia) against *Listeria monocytogenes*. Pakis. J. Nut. 16 645-50.
- Melia, S., Ferawati., Yuherman., Jaswandi., H. Purwanto dan E. Purwati. 2018. Characterization of lactic acid bacteria isolated from raw milk (buffalo, cow, and goat) from West Sumatera, Indonesia Asian J. of Microbiol. Biotech. Env. Sc. 20 S131-39.
- Melia, S., E. Purwati., E. Yuherman., Jaswandi., S. N. Aritonang., E. Rossy., dan H. Purwanto. 2018. Supernatan bebas sel *Lactobacillus fermentum* L23 yang berpotensi sebagai antimikroba. Indonesian Patent. Patent IDS000002471 Agustus 26, 2019.
- Melia, S., I. Juliyarsi., Y. F. Kurnia., Y. E. Pratama., dan D. R. Pratama. 2020. The quality of fermented goat milk produced by *Pediococcus acidilactici* BK01 on refrigerator temperature. Jurnal Biodiversitas, 21(10): 4591-4596.
- Mirdhayati, I. J. Handoko dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar.
- Mount, D. W. 2004. Bioinformatic: Sequence and genome analysis. Second edition, CHSL Press New York.
- Multari, S., I. Carafa., L. Barp., M. Caruso., C. Licciardello., R. Larcher dan S. Martens. 2020. Effects of lactobacillus spp. on the phytochemical composition of juices from two varieties of *Citrus sinensis* L. Osbeck: Tarocco and Washington navel. LWT, 109205.
- Mustopa, A. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Nuraeni, Septiani., A. Romalasari., dan R. Purwasih. 2019. Karakteristik yoghurt susu kambing dengan penambahan jeruk bali (*Citrus grandis* L. Osbeck). Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar. Vol 10 No 1 (2019).
- Oyofa, B. A., M. Lesmana., D. Subekti., P. Tjaniadi., W. Larasati., M. Putri., C. H. Simanjuntak., N. H. Punjabi., W. Santoso., Muzahar., Sukarma., Sriwati., S. Sarumpaet., M. Abdi., R. Tjindi., H. Ma'ani., A. Sumardiati., H. Handayani., J. R. Campbell., W. K. Alexander., H. J. Beecham dan A. L. Corwin. 2002. Surveillance of bacterial pathogens of diarrhoea in Indonesia. Diag Microbiol and Infect Dis 44: 227-234. Doi: 10.1016/S0732-8893(02)00454-6.

- Pan X, F. Chen., T. Wu., H. Tang dan Z. Zhao. 2009. The acid, bile tolerance and antimicrobial property of *Lactobacillus acidophilus* NIT. *Jurnal Food Control* 20: 598-602.
- Perez-Cacho, P. R dan R. Rouseff. 2008. Processing and storage effects on orange juice aroma: A review. *J Agric Food Chem* 56(21):9785–9796.
- Plotto, A., C. A Margaria., K. L Goodner., R. Goodrich., dan E. A. Baldwin. 2004. Odour and flavour thresholds for key aroma components in an orange juice matrix: Terpenes and aldehydes. *Flavour Frag J* 19(6):491–498
- Prasanna, P. H. P., A. S. Grandison dan D. Charalampopoulos. 2013. Microbiological, chemical and rheological properties of low fat set yoghurt produced with exopolysaccharide (EPS) producing Bifidobacterium strains. *FoodRes. Int.* 51,15-22.
- Promega Protocol. 2010. DNA Analysis. <https://worldwide.promega.com/resources/protocols/>. Diakses 6 Agustus 2020.
- Public Health England. 2014. Identification of *Staphylococcus* Species, *Micrococcus* Species and *Rothia* Species. UK Standards for Microbiology Investigations, UK.
- Purwanto, H. 2012. Identifikasi DNA dan Gen Resisten Terhadap Virus AI (*Avian Influenza*) pada Itik Pitalah sebagai Sumber Daya Genetik Sumatera Barat dengan PCR (*Polymerase Chain Reaction*). [Tesis]. Padang. Fakultas MIPA. Universitas Andalas.
- Purwati, E., S. Melia., I. Juliyarsi., E. Rossi dan H. Purwanto. 2018. Stok starter bakteri yoghurt *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus fermentum* dengan daya simpan 2 minggu pada suhu refrigerator. Paten no. SID201804980.
- Purwati, E, S. N. Arintonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak, Banten.
- Purwati, E., S. Syukur., dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* isolasi dari bioviticophitomega sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Puspitasari, A. D. dan Sumantri. 2019. Aktivitas antioksidan perasan jeruk manis (*Citrus sinensis*) dan jeruk purut (*Citrus hystrix*) menggunakan metode ABST. *Majalah Farmasi dan Farmakologi.* 23(2): 48-51.
- Quigley, L., O. Osullivan., C. Stanton., T. P. Beresford., R. P. Ross., G. F. Fitzgerald dan P. D. Cotter. 2013. The complex microbiota of raw milk. *FEMS Microbiol. Rev.* 37, 664–698

- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramlah, S., Kalsum dan M. Yumas. 2021. Karakteristik mutu dan masa simpan sari buah jeruk manis dari Selayar dan Majalengka. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol 16: 49-58.
- Ranadheera C. S., C. A. Evans., M. C. Adams dan S. K. Baines. 2012. Probiotic viability and physic-chemical and sensory properties of plain and stirred fruit yogurts made from goats milk. *J Food Chemistry*.135.
- Rauf A., G. Uddin., M. Arfan dan J. Ali. 2014. Phytochemical analysis and radical scavenging profile of juices of *Citrus sinensis*, *Citrus anrantifolia*, and *Citrus limonum*. *Organic and Medical Chemistry Letters*, 4:5.
- Reddy, D. M., D. Paul., H. K. Reddy dan G. Reddy. 2009. Characterization and identification of bacillus cereus GMHS: An efficient 2-picoline degrading bacterium. *International Journal of Integrative Biology*. No. 3 (5).
- Ren, D., C. Li., Y. Qin., R. Yin., S. Du., F. Ye., C. Liu., H. Liu., M. Wang., Y. Li., Y. Sun dan X. Li. 2014. In vitro evaluation of the probiotic and functional potential of *Lactobacillus* strain isolated from fermented food and human intestine. *Clinical Microbiology*. 30: 1-10.
- Rezaeizadeh, A., A. B. Z. Zuki., M. Abdollahi., Y. M. Goh., M. M. Noordin., M. Hamid dan T. I. Azmi. 2011. Determination of antioxidant activity in methanolic and chloroformic extract of *Momordica Carantia*. *African Journal of Biotechnology*, 10 (24), 4932-4940.
- Rinanda, T. 2011. Analisis sekuensing 16s rRNA di bidang mikrobiologi. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 11(3): 172-177.
- Rizqiati, H. 2006. Ketahanan dan viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang Dienkapsulasi dengan Susu Skim dan Gum Arab Setelah Pengeringan Dan Penyimpanan. [Tesis]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Robinson, R. K. 2002. Dairy Microbiology Hand Book : The microbiology of milk and milk products. A Jhon Wiley and Son, Inc., Publication. USA.
- Rokhmah, N. L. 2008. Kajian Kadar Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna Pruriens*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Pertanian UNS.
- Rolim, F. R. L., O. C. F. Neto., M. E. G. Oliveira., C. J. B. Oliveira. dan R. C. R. E. Queiroga. 2020. Cheeses as food matrixes for probiotics: In vitro and in vivo tests. *Trends Food Sci. Technol.* 100, 138–154.

- Romadhon., Subagiyo., dan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk hasil perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1): 59-64.
- Roohi, S., A. Mushtaq., M. Jehangir dan S. A. Malik. 2006. Synthesis, quality control and biodistribution of ^{99m}Tc -kanamycin. *Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry*. 267: 561-6.
- Salminen, S., V. W. Atte dan O. Arthur. 2004. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel.
- Salzano, A., G. Neglia., N. D'Onofrio., M. L. Balestrieri., A. Limone., A. Cotticelli., R. Marrone., A. Anastasio., M. J. D'Occhio dan G. Campanile. 2021. Green feed increases antioxidant and antineoplastic activity of buffalo milk: A globally significant livestock. *Food Chem.* 344, 128669.
- Saputri, M. R., F. Rachmadiarti dan Raharjo. 2015. Penurunan logam berat timbal (Pb) ikan nila (*Tilapia nilotica*) kali Surabaya menggunakan filtrat jeruk siam (*Citrus nobilis*). *Jurnal Lentera Bio*, 4(2):136-142.
- Sari, R. P dan A. E. Damayanty. 2018. Pemberian air perasan jeruk manis (*Citrus sinensis*) meningkatkan kadar ldl kolesterol serum. (Studi pada mahasiswa obese FK UMSU). *Artikel Penelitian*, 1(2), 92–101.
- Sayuti, I., Zulfarina dan Z. K. Aurianti. 2014. Analisis tingkat kualitas dadih kerbau dengan pemberian jenis pakan berbeda. *Jurnal Biogenesis*. Vol 11:1.
- Schmidt, H. 2003. *Phylogenetic trees from large datasets*. Inaugural-Dissertation, Dusseldorf University.
- Setiawan, D. dan R. Adisti. 2018. Efek penambahan minuman air jeruk sambal (*Citrus Microcarpa*) terhadap performa broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Vol 13 (2): 223-228.
- Seto, S. 2001. *Pangan dan Gizi*. Instiut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shafakatullah, N dan M. Chandra. 2011. Screening of raw buffalo's milk from Karnataka for potential probiotic strains. *Research Journal of Recent Sciences* 3: 73-78.
- Shah, N. P. 2007. Functional cultures and health benefits. *International Dairy Journal* 17: 1262-1277.
- Shantosi, A. 2017. Kualitas Dadih dengan Perbedaan Ruas Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) sebagai Media Fermentasi. [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Shori, A. B. 2016. Influence of food matrix on the viability of probiotic bacteria: A review based on dairy and non-dairy beverages. *Food Bioscience*, 13, 1-8.

- Silaban, B. J. S., L. Nurhayati dan A. W. Hartanti. 2020. Viabilitas probiotik *Lactobacillus acidophilus* DLBSD102 setelah mikroenkapsulasi. Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa. 10(1): 6-18.
- Sindhu, J. S dan S. Arora. 2011. Milk: Buffalo milk. In: JW Fuquay (eds). Encyclopedia of Dairy Sciences (Second Edition). San Diego: Academic Press.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. No. 7388-2009 tentang Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta.
- Soleha, T. U. 2015. Uji kepekaan terhadap antibiotik. Jurnal Kesehatan Unila. Vol.5, No.9, Hal.119-123.
- Sugiarto, E. P. 2010. Penambahan Asam Sitrat yang Berbeda Pada Proses Pembuatan Sirup Jeruk Nipis terhadap Kualitas Sirup yang Dihasilkan. [Skripsi]. Samarinda. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Sugitha, I. M., A. Mulyani., Dharmas dan S. Syukur. 2002. Aktivitas bacteriosin yang dihasilkan *Lactococcus lactis mutan ssp lactis* pada dadih sebagai penghambat bakteri kontaminan. Jurnal Peternakan dan Lingkungan Vol. 08 No. 2 Edisi Juni 2002. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus sp.* asal dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian (5):69-76.
- Sunaryanto, R dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 14(3): 228-233.
- Suoth, E., H. Kaempe dan A. Tampi. 2013. Evaluasi kandungan total polifenol dan isolasi senyawa flavonoid pada daun gedi merah (*Abelmoscus manihot L.*). Chemistry Progress. 6 : 86.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. YAPMMI, Jakarta.
- Surono, I. S., T. Sishigaki dan A. P. Endaryanto. 2008. Indonesia biodiversity from microes to herbal as potential functional foods. J of Agriculture Shinshu University. 44(1): 23-27.
- Suryani, Y., B. Astuti., Oktavia dan S. Umniyati. 2010. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari limbah kotoran ayam sebagai agensi probiotik dan enzim kolesterol reduktase. Prosiding Seminar Nasional Biologi, 138-147.
- Susanti, T., S. Sopiyan., L. H. Prasetyo., R. R. Noor dan P. S. Hardjosworo. 2008. Pertumbuhan starter dan grower itik hasil persilangan resiprokal alabio dan peking. Workshop Nasional Unggas Lokal 2008.
- Suter, I. K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya Makanan Alamiah

(Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang” yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, Denpasar.

- Suyanto, M. 2003. Multimedia Alat untuk Meningkatkan Keunggulan Bersaing. Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik, untuk Kesehatan Masyarakat. Andi, Yogyakarta.
- Thai Agricultural Standard. 2008. Raw Goat Milk. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives. ICS 67.100.01.
- Thamrin M. H., M. Handayani dan Ismanilda. 2018. Pemanfaatan dadiah susu kerbau untuk pmt fungsional anak balita. Jurnal Sehat Mandiri, 13: 18
- Torriani, S., G. E Felis dan F. Dellaglio. 2001. Differentiation of *Lactobacillus plantarum*, *L. pentosus*, and *L. paraplantarum* by recA gene sequence analysis and multiplex PCR assay with recA gene-derived primers. Appl Environ Microbiol. 67(8): 3450–3454.
- Triwibowo, Y. 2005. Biologi Molekuler. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. 1411-4216.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2011. Milk for Manufacturing Purposes and Its Production and Processing: recommended requirements. <http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=STELDEV3004791>
- 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.
- Usmiati, S., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadiah susu sapi menggunakan starter bakteri probiotik. JITV. 16(2):140-152.
- Usmiati, S dan Juniawati. 2011. Karakteristik dadiah probiotik menggunakan kombinasi *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Bifidobacterium longum* selama penyimpanan. Journal of Nutrition and Food. 6(1): 1-12.
- Vasiee, A. R., Y. F. Tabatabaei., A. Mortazavi dan M. R. Edalati. 2014. Isolation, identification and characterization of probiotic *Lactobacilli* spp. from Tarkhineh. International Food Research Journal 21: 2487-2492.
- Vega, A. R. 2021. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Bambu Asal Kecamatan Payakumbuh terhadap Kadar Air, pH, Keasaman, Rendemen dan Nilai Organoleptik Dadiah. [Skripsi]. Padang. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. 61 hal.

- Wanapat, M., dan V. Chanthakhoun. 2015. Buffalo production for emerging market as a potential animal protein source for global population. *Buffalo Bulletin*. 34. 169-180.
- Wariyah, C. 2010. Vitamin C retention and acceptability of orange (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) juice during storage in refrigerator. *Jurnal Agri Sains*, 1(1): 50-52.
- Wasis. N. O., N. S. Antara dan I. B. W. Gunam. 2018. Studi viabilitas isolat bakteri asam laktat yang diisolasi dari asinan rebung bambu tabah terhadap ph rendah dan garam empedu. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ISSN: 2503-488X Vol. 7, No.1, 1-10, Maret 2019.
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4(1): 14-20.
- Widiyani, T., O. P. Astirin., E. Herawati., S. Listyawati dan A. Budiharjo. 2022. Peningkatan kualitas dan kuantitas produk UMKM sari buah jeruk sebagai minuman imunostimulan alami untuk menarik daya beli masyarakat di masa pandemi. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol 19: 182-192.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor.
- Wirawati C. U., M. B. Sudarwanto, D. W. Lukman dan I. Wientarsih. 2017. Karakteristik dan pengembangan dadiah dari susu sapi sebagai alternatif dadih susu kerbau. *Wartazoa*. 27:095-103.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cokelat (Theobroma cocoa L.)*. [Skripsi]. Aceh. Universitas Syah Kuala.
- Yulianti, M. dan Ismadi. 2013. Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam ransum terhadap profil lemak darah itik Magelang jantan. (Online) Vol 2, No. 1, (<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>)
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. *Jurnal Agripet*, 9(1): 26-30.