

## DAFTAR PUSTAKA

- Alang, H., J. Kusnadi., T. Ardyati., dan Suharjono. 2020. Karakteristik nutrisi susu kerbau belang Toraja, Makassar. Universitas Brawijaya, Malang. Vol. 40 No. 1: 308-315.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka BPOM. 2016. Laporan Tahunan 2016. Jakarta.
- Arisman. 2012. Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan. Jakarta: ECG.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official methods of analytical of the association of official analytical chemist*. Washington, DC: AOAC.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan teknologi. Cirebon: Swagati Press.
- Assah, Y. F. dan F, Indiriaty. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu gula cair dari nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 10(1): 1–10.
- Astawan, M. 2019. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Aulia, R., S. Bahri., dan M. Ananda. 2020. Fermentasi kelapa parut bebas protein dengan *aspergillus niger* untuk menghasilkan lipase. *Fakultas Mipa, Universitas Tadulako* 6(1): 45-52.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2003. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor: Hk. 00.05.5.1639 Tahun 2003 Tentang Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor: Hk. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Calandrelli, M. 2011. *Manual on the Production of Traditional Buffalo Mozzarella Cheese*. Food and Agriculture Organization of the United Nation, New York.
- Casarotti, S.N., D.A., Monteiro, M.M.S., Moretti, and A.L.B., Penna. 2014. *Influence of the combination of probiotic cultures during fermentation and storage of fermented milk*. *Food Res Intern*, 59:67-75.
- Chandra, B. 2012. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: ECG.

- Damayanthi, E., H. Yopi, T. Hasanah, E. Setyawardani, Rizqiati dan P. Putra. 2014. Karakteristik susu kerbau sungai dan rawa di Sumatra Utara. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 19 (2): 67 – 73.
- Direktorat Mutu dan Pengolahan Hasil Perikanan. 2003. Petunjuk Teknik Operasi Sanitasi di UPI pada Usaha SKM, Dirjen Perikanan Tangkap, Jakarta.
- Effendi, M. S. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta.
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik. *Thesis*. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Fatdillah, H. 2022. Biodiversity Genus Bakteri Pada Dadih Dengan Metode *Next Generation Sequencing* (NGS). Tesis. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Felicia, A. 2006. Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum. Thesis S-1, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Food and Agriculture Organisation (FAO). 2017. *Food Handler Manual: Instructor*. Published by FAO, WHO, and Pan America Helath Organisation.
- Hadinata, S. T., dan H. Adriyanto. 2020. Tinjauan penyimpanan sistem fifo pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2): 103–109.
- Hadiyanto, D. A. S. 2012. Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang *shelf* dan *life*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 52-59.
- Hapsari, N. A. W. A. 2014. Respon Komposisi Susu Kerbau Terhadap Pemberian Pakan Dipeternakan Doa Anak Yatim. Departemen Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi).
- Hardiansyah. 2000. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan*. Pergizi Pangan Indonesia. PAPTI, IPB dan Proyek CHN-3, direktorat jenderal pendidikan tinggi, Jakarta.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Haryadi, 2013. Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Ketan dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktifitas *Saccharomyces Cereviceae* secara Mikroskopis (Analysis of Alcohol content fermented glutinous by method

chromatography gas and test activity *saccharomyces cereviceae* in a microscopic manner). Undergraduated thesis, Undip.

- Hidayat, R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 160-167.
- Hidayati, D. 2012. Penerapan *Good Manufacturing Practices* di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut. *Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo*.
- Hubeis, M., B., Purwanto, F.R., Dewi, A., Widyastuti, dan M., Febtyanisa. 2014. Strategi Pengembangan Umkm Pangan yang Berdaya Saing di Indonesia. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB 2015, Vol. 1: 126-143*.
- Hughenoltz, J., 2013. *Traditional biotechnology for new foods and beverages*. *Curr. Opin. Biotechnol.* 24 (2):155-159.
- Kartikasari, D. I dan F.C., Nisa. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 239-248.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higienis Sanitasi Jasaboga. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Koyo. A.M., U.A., Rokhayati, dan A.B., Rachman. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim. *Jurusan Peternakan Faperta. Universitas Negeri Gorontalo. Vol. 2 No. 01:16-24*.
- Mardhiyah, A. K., F. Mayandri., D. H. Putri., R. Fevria., S. A. Farma dan L. Advinda. 2021. Karakteristik Dadih Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Universitas Negeri Padang, Padang, Vol 01: 185-192*.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2002. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1405/Menkes/SK/XI/2002.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta. 2010.
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif Untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Ningsih, R. 2014. Penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang dijual pedagang di lingkungan Kota Samarinda.

Jurnal Kesehatan Masyarakat. ISSN 1858-1196. Universitas Negeri Semarang.

Ozer, B.H., dan H.A., Kirmaci. 2010. *Functional milks and dairy beverages*. Int J Dairy Technol 63(1): 1–15.

Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. J Natur Indonesia (5)2:162- 166.

Profil Kota Bukittinggi. <http://perkotaan.bpiw.pu.go.id/v2/kota-sedang/80>. Diakses 27 Agustus 2021.

Purwati, E., Arief dan A. Rakhmadi. 2011. Buku Ajar Teknologi Dadiah. Cendekia Publishing House. Bogor.

Riyanto, A., dan A. D., Abdillah. 2012. Faktor yang Mempengaruhi Kandungan *E. coli* Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Jenderal Ahmad Yani Cimahi. Volume 44 No. 2.

Saleh E. 2004. Teknologi pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Medan (ID): Universitas Sumatera Utara. Medan.

Sisriyenni, D. dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian 7(2): 171–179.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sugiyono. 2006. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Sumarmono, J., dan F.M. Suhartati. 2016. Yield dan komposisi keju lunak (soft cheese) dari isolasi susu sapi yang dibuat dengan teknik direct acidification menggunakan ekstrak buah lokal. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(3): 65-68.

Surono, I.S., T. Sishigaki., dan A.P., Endaryanto. 2008. *Indonesia biodiversity from microes to herbal aas potential functional foods*. J of Agriculture Shinshu University. 44(1):23-27.

Susilorini, T.E. dan M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok.

Tari, A.I.N., T. Wiharti., dan S.S. Hartati. 2015. Pengembangan usaha tempe dan keripik tempe untuk ukm Jatisrono Wonogiri. SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat), Vol 4 (1): 72-83.

- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Bumi Aksara.
- Trisniani, I. 2012. Analisis bahaya titik kendali kritis proses pengolahan bola-bola daging di instalasi gizi rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 7, No. 3, Universitas Sriwijaya.
- Usmiati, S., W. Broto, dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *Indonesia Journal of Animal and Veterinary Science*.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.
- Usmiati, S. dan Risfaheri. 2012. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pertenakan*.
- Widiyanti, R. A. 2015. Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Widyawati, N. 2011. Sukses Investasi Masa Depan Dengan Bertanam Pohon Aren. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Wilayah Kota Bukittinggi. <http://dikbud.bukittinggikota.go.id/wilayah>. Diakses 9 November 2021.
- Winarno, F.G. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G dan Surono. 2004. Penerapan HACCP pada Industri Pangan. Bogor: MBrio-Press.
- Yulianto, W. A. 2005. Makanan Fermentasi Tradisional Tetap Menyehatkan Meski Bukan Pangan Probiotik. *Kompas*. Kamis 31 Maret 2005.
- Yunita, A., I. Wulandari., dan A.G. Fridintya. 2014. Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr.Kariadi Semarang. *Medica Hospital* Vol. 2 No. 2.
- Yusra. 2016. Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Asap di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. *Universitas Bung Hatta Padang*, Vol 1 No. 1.