

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M, H. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Terhadap nilai pH, Asam Laktat, Kadar Protein, Yoghurt. Skripsi. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Adriani, L. 2010. Probiotik Basis Ilmiah Aplikasi dan Aspek Praktis Yoghurt Sebagai Probiotik. Widya Pajajaran, Bandung.
- Amiarsi, D. Y., Murtiningsih dan Sjaifullah. 2006. Pengaruh jenis dan perbandingan pelarut terhadap hasil ekstraksi minyak atsiri mawar. Indonesia Jurnal. Hort, 16(4) : 356-359.
- Arrar, H. 2009. Cinnamon Plant Extracts : a Comprehensive Physico-Chemical And Biological Study For Its Potential Use as a Biopesticide. Journal of Mediterranean Organic Agriculture. Istitutut Agronomico Mediterraneo, Bari. Vol 9: 34-39.
- Armansyah. 2013. Pengaruh Penggunaan *Pediococcus pentosaceus* (Isolat Dadih) Terhadap Kadar Air, Kadar Kolesterol, Keasaman, Total Koloni Bakteri Asam Laktat Yoghurt Susu Kambing. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Azima F. 2004. Aktivitas Antioksidan dan Anti-Agregasi Platelet Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmanni*), Serta Potensinya dalam Pencegahan Aterosklerosis pada Kelinci. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Apriantono, A.D., N. Fardiaz, Puspitasari, Sendanawarti dan S. Budiyanono. 1989. Analisis Pangan. Intitut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Mutu Yoghurt (SNI-01-2981-2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar (SNI-01-3141-2011). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Bylund, G. 1991. Dairy Prosessing . Handbook. Tetra Pak prosessing System AB, Lund. Stockholm Press. Sweedan.
- Cabo, M. L., A. F. Braber and P. M. Koenraad. 2000. Apparet antifungal activity of several lactic bacterial against penicilium discolor is due to acid in the medium. Journal of Food Protection, 65: 1309-1316.

- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Danasaputra. 2004. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Djaja, Z. 2007. Gizi Susu Kambing. Diakses 28 Februari 2016 dari <http://fapertaumy.wordpress.com>
- Departemen Energi Proyek Genom Bersama, 2007. Para Bupati dari University California, California.
- Fadillah, U. T., Setiwardani, dan Warsito, S. 2013. Pengaruh Lama Pemeraman yang Berbeda Terhadap Keasaman (pH), Jumlah Mikroba dan Bakteri Asam Laktat. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Hastuti, A, R. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Antioksidan, Kadar Gula Total, Minuman Fungsional Secang Sebagai Minuman Penderita Diabetes Melitus. Jurnal Fakultas MIPA. Universitas Diponegoro, Malang. Vol. 19: 59-67
- Hayati, S. N. 2014. Pengaruh konsentrasi ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn.*) dan waktu perendaman terhadap kadar protein, kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri pada daging sapi. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Hariyatimi. 2004. Kemampuan Vitamin E sebagai Antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia. Jurnal MIPA. Universitas Muhammadiyah. Surakarta. Vol. 14: 52-60.
- Harti, A.S. 2008. Biopreparasi Probiotik dan Prebiotik dalam Yoghurt Sebagai Penurun Kolesterol. Artikel Ilmiah. Seminar Nasional Farmasi. Semarang.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. Journal Food Chemistry. Vol. 98:29-38.
- Hutama A. 2012. Pengaruh Penambahan Daun Kayu Manis terhadap Kinerja Pertumbuhan dan Kualitas Daging Ikan Mas. Jurnal Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Vol. 17: 50-52.
- Jayahudin. 2009. Ekstraksi Kulit Kayu Manis Menjadi Oleoresin Menggunakan Pelarut Etanol. Jurnal Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Serang. Vol. 16: 88-89.
- Kayagil, F. 2006. Effect of Traditional Starter Cultures on Quality of Cheese. Tesis. Department of Biotechnology. Middle East Technical University, Dubai.

- Karlina. 2014. Bakteri Asam Laktat Mampu Mengikat Toksin. Nirwana Abadi, Jakarta.
- Kin, G, Panickar, J, dan Anderson. 2010. Mengenal Tanaman Kayu Manis. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kusumah, A. 2008. Yoghurt dan Bioteknologi Sederhana. Diakses 10 Oktober 2015, dari <http://indobic.or.id/artikel>.
- Kusumawati, N., Bettysri, L. J., Siswa, S., Ratihdewanti, dan Hariadi. 2003. Seleksi Bakteris Asam Laktat Indigenous Sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Menurunkan Kolestrol. Jurnal Mikrobiologi Indonesia. Vol. 8(2): 39-40.
- Latief, M., Tafzi, F., dan Saputra, A. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Skripsi. Universitas Lampung, Lampung.
- Lee, H., S. 2002. Inhibitory activity of *Cinnamomum cassiabark* derived component against rat lens aldose reductase. Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sci. Vol 5: 26-27.
- Mathew, S., & T. E. Abraham. 2006. Studies on the antioxidant activities of cinnamon (*Cinnamomum verum*) bark extracts, through various in vitro models. Journal of Food Chemist, Sweeden. Vol. 44: 60-64.
- Mattila-Sandholm, T. dan M, Saarela. 2000. Functional Dairy Product. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Fulda, Germany.
- Nurilmala, F. 2007. Studi karakteristik produk pada formullasi yoghurt padat kalori. Jurnal Nusa Kimia. Bogor. Vol. 7 (2), 2007: 38-45.
- Nurwantoro dan A. S., Djarijah. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati. UGM Press, Yogyakarta.
- Ooi, L., dan Mint-Tze.2010. Cholesterol-Lowering Effects of Probiotic and Prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro indings. Int. J. Mol. Sci. Vol 11 pp: 2499-2522.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Jurnal Natur Indonesia. Vol. 5(2): 162-166.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Bivicophitomega sebagai Probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwati,E dan Syukur, S. 2006. Peranan pangan probiotik untuk mikroba Patogen dan kesehatan. Dipresentasikan pada Dharma Wanita Persatuan Propinsi Sumatera Barat, 8 Agustus 2006, Padang.

- Purwati, E. 2015 Influence of *Pediococcus pentosaceus*“Dadih” (Buffalo Milk) Fermented in Bamboo) the Bowel Frequency, Secretory Immunoglobulin a Level and Height of ileum Villi of the Mice EPEC Induced Diarrhea. Presentation International Conference ICMPBB. Jeddah, Saudi Arabia.
- Purwati, E.,Jurnalis, D., Y., Lubis, G., dan Yuliatimi. 2012. The Effect of *Pediococcus pentosaceus* on Stool Frequency, TNF - α Level, Gut Microflora Balance in Diarrhea-induce Mice. Indonesian Scientific Journal. Indonesia Society Gastroetology. Vol 13: 97-98.
- Rahma, L. 2011. Pengaruh Pemberian Ragi Tape Terhadap Kadar Air, Keasaman, dan Total Koloni Bakteri Asam Laktat Yoghurt Susu Kambing.Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Ray, B. & R. Bhunia 2008. Fundamental Food Microbiology. 4th ed. CRC Press, New York.
- Ravindran, P. N., N. K. Babu, & M. Shylaja. 2004. Cinnamon and Cassia. CRC Press, U. S. A.
- Rismunandar, F. & Paimin, B. 2001. Kayu Manis Budi Daya dan Pengolahan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ross, R. Paul., Morgan, S. dan Hill, C. 2002. Preservation and fermentation: past, present and future. International journal of food microbiology (79): 3-16.
- Rostini, I. 2007 Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah. Tesis Master Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan Universitas Padjajaran, Jatinangor.
- Sarwono, B.2006. Beternak Kambing Unggul. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saufani, I. A. 2009. Korelasi Berbagai Level Prebiotik Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) dan Probiotik *Lactobacillus casei* pada Pembuatan Susu Fermentasi Sinbiotik. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Savadogo, A., A. T. Q. Cheik, H. N. B. Imael, & S. A. Traore. 2006. Bacteriocins and lactic acid bacteria – a minireview. Afr. J. Biotechnol. 5(9): 678-683.
- Senja, R. Y., Issusilaningtyas, E., Nugroho, A. K. dan Setyowati. 2014. Perbandingan metode ekstraksi dan variasi pelarut terhadap rendemen dan aktivitas antioksidan ekstrak kubis ungu (*Brassica oleracea L. Var. Capitata. F. Rubra*). Traditional Medicine Journal, Vol. 19(1): 43-48.
- Shin, C., Kim JK., dan Kim T. 2008. Isolation and partial characterization of a bacteriocin produced by *Pediococcus pentosaceus* K23-2 isolated from Kimchi. Applied Microbiology Journal. 208:361-763.

- Sodiq dan Abidin. 2008. Meningkatkan Produk Susu Kambing Peranakan Etawa. Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Sugitha, M., dan Widarta, R. W. 2012. Teknologi Susu Daging dan Telur. Buku Arti, Denpasar.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Susanto, N.S dan Budiana. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Trilaksani, W. 2003. Antioksidan Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja, dan Peran Terhadap Kesehatan. Diakses 22 Oktober 2015, dari <http://www.trilaks@lasa.wordpress.com>
- Utama, P. T. 2015. Karakteristik Mutu Permen Jeli Dadih Penambahan Ekstrak Sirsak Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Universitas Andalas, Padang
- Wahyudi, A. dan Sri, S. 2008. Bugar Dengan Susu Fermentasi. UMM Press, Malang.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Pertanian, Yogyakarta.
- Wahyuni, R. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) Pada Produk Diversifikasi Dadih Terhadap Kadar Air, pH, Aktivitas Antioksidan, Total Koloni Bakteri, dan Daya Simpan. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- World Health Organisation (WHO). 2011. Veterinary public health. Diakses 27 Juni 2016 dari <http://www.who.int/>.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yu, Liangli, Scott H., Jonathan P., Mary H., Jhon W. & Ming Qian. 2002. Free Radicals Scavenging Properties of Wheat Extracts. Agric Food Chem Press. Sweedan.

Zeuthen, P and Bogh-Sorensen., L. 2003. Food Preservation. Woodhead publishing limited and CRC Press. Fulda, Germany.

