

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, A. 2011. Enkapsulasi *Lactobacillus casei* dengan Teknik Ekstruksi sebagai *Stater* untuk Pembuatan Dadih Susu Sapi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 75 hal.
- Ago, A.Y., Wirawan, dan Santosa, B. 2015. Pembuatan Yoghurt dari Kulit Pisang Ambon serta Analisa Kelayakan Usaha (Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil). Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Tribhuwana Tungadewi. Malang.
- Alakali, J.S., Okonkwo, T.M., and Lordye, E. 2008. *The Effect of Thickeners on the Physicochemical Properties of Thermised Yoghurt*. *Afr. J. Biotechnol.*, 7 (2): 158-163.
- Anonim. 2014. Dadih: Makanan Tradisional yang Fungsional. <https://prakoso93.wordpress.com/2014/03/08/dadiah-makanan-tradisional-yang-fungsional/> (17 Oktober 2015).
- Anugrah, I. 2006. Kajian Pembuatan Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Susu Skim serta Pengaruhnya terhadap Koloni Bakteri, Keasaman dan Tekstur. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis of The Association Analytical Chemist. Inc.*, Washington DC.
- Azria, D 1986. Mikrobiologi dalam Pembuatan Dadih Susu Sapi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badaruddin, T. 2006. Penggunaan Maltodekstrin pada Yoghurt Bubuk Ditinjau dari Uji Kadar Air, Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbatasan dan Sifat Kedispersian. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang, 48 hal.
- Bahar dan Burhan. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta,
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Daswati, E, Hidayati, dan Elfawati. 2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Deman dan John, M. 1989. Kimia Makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung.

- Desmarais, A.J. 1973. *Hydroxyalkyl cellulose Derivatives of Cellulose*. R.L. Whistler and J.N. BeMiller (Eds). Industrial Gum. Academic Press. New York.
- Dwiastuti, R. 2010. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sebagai *Gelling Agent* dan *Propilen Glikol* sebagai Humektan dalam Sediaan Gel *Sunscreen* Ekstrak Kering Polifenol Teh Hijau (*Camellia Sinensis* L). *Jurnal Penelitian* Vol. 13, No.2.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fellows. 1990. *Food Processing Technology*. Wood Head Publishing Ltd., Cambridge. New York.
- Halimatuddahlia, 2013. *Jenis-jenis Alat Pengering*. Departemen Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Harmayani, E., Ngatirah, E.S., Rahayu dan Utami, T. 2001. *Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode Freeze dan Spray Drying*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Irawati, N. 2013. *Enkapsulasi Bakteri Kitinolitik pada Benih Cabai untuk Menghambat Serangan Sclerotium rolfsii*. [Skripsi]. Pascasarjana Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Jannah, M. 2013. *Perbedaan Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai Full Fat dan Low Fat dengan Penambahan Penstabil Pati Sagu pada Berbagai Konsentrasi*. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., dan Abduh, S.B.M. 2014. *Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 3, No. 2.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Krasaekoopt, W.B., Bhandari, H., and Deeth, H. 2003. *Evaluation of Encapsulation Techniques of Probiotics for Yoghurt*. *Int. Dairy J.* 13:3-13.

- Legowo, Anang, M., dan Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mardiani, A., Sumarmo, J., dan Setyawardani, T. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Air, Dan Protein Keju Peram Susu Kambing Yang Mengandung Probiotik *Lactobacillus Casei* Dan *Bifidobacterium Longum*. Jurnal Ilmiah Peternakan 1 (1): 244-253.
- Mardiyanto, T.C. dan Sudarwati, S. 2015. Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal Secara In Vitro. Vol.1. No.5. Hal: 1256-1264.
- Master. 1979. *Spray Drying Hand Book*. John Wiley and Sons., New York.
- Masykur, A. dan Kusnadi, J. 2015. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Bubuk Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) Metode Pengeringan Beku (Kajian Penambahan Stater dan Dekstrin). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 p. 1171-1179.
- Minifie, B.W. 1989. *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Muchtadi, D. T. R. dan Gumbira, E. 1979. Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati . Departemen Hasil Pertanian. Fateta. IPB. Bogor.
- Murtidjo, B.A. 1989. Memelihara Kerbau. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Naiola, E. 1995. "Dadiah" Makanan Tradisional Sumatera Barat. Widyakarya Nasional. Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Urusan Pangan.
- Nathaniel, G. dan Pratiwi, M. 2007. Pengeringan Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prasetyaningrum, A. 2010. Rancang Bangun *Oven Drying Vaccum* dan Aplikasinya sebagai Alat Pengering pada Suhu Rendah. Riptek. Vol.4, No.1. Hal: 45 – 53.
- Puspawati, N.N., Nuraida, L., dan Adawiyah, D.R. 2010. Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pelindung untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat yang di Isolasi dari Air Susu Ibu pada Proses Pengeringan Beku. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XXI No.1.
- Radiati, L. E., Padaga, M., dan Ardhana, M. M. 1994. Pembuatan Yoghurt Kering (*Kishk*) Sebagai Salah Satu Rekayasa Penanganan Susu Yang Tidak Terpasarkan. Direktorat Pembinaan dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Universitas Brawijaya. Malang.

- Rauf, R dan Sarbini, D. 2012. Pengaruh Penstabil terhadap Sifat Fisiko-Kimia *Yoghurt* yang Dibuat dari Tepung Kedelai Rendah Lemak. Artikel Publikasi Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Sirait, C.H. 1993. Pengolahan Susu Tradisional untuk Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan. Laporan Penelitian. Balai Peternakan Ciawi, Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji., Slamet., Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudayati. 2001. Mikroenkapsulasi dari Ekstrak Dauh Suji dengan Pengereng Semprot. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Sugitha, I.M. 1995. Dadih Makanan Tradisional Minang, Manfaat dan Khasiatnya. Dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI. Jakarta. Hal: 532-540.
- Sugitha, I. M., Lucy A., dan Aidi. 1998. Daya Cerna Dadih yang Dibuat dengan Penambahan Starter *Streptococcus lactis* dalam Tabung Plastik. Jurnal Peternakan dan lingkungan. Ditjen Dikti Depdikbud.
- Sugiyono dan Muchtadi, T.R. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Surono, I.S. and Hosono, A. 1995. Indigenous fermented foods in Indonesia. Japanese J. Dairy Food Sci. 44: A91-A98.
- Surono, I.S. dan Nurani, D. 2001. *Exploration of indigenous dadih lactic bacteria for probiotic and starter cultures*. Domestic Research Collaboration Grant-URGE-IBRD World Bank Project 2000-2001. Research Report. January 2001.
- Taib, G. 1998. Operasi Pengerengan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Medatama Sarempak. Jakarta.
- Tranggono, S., Haryadi., Suparmo, A., Murdiati, S., Sudarmadji, K., Rahayu, S., Naruki., dan Astuti, M. 1991. Bahan Tambahan Makanan (*Food Additive*). PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Usmiati, S dan Setiyanto, H. 2010. Karakteristik Dadih Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. Di dalam Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner; Bogor: 3-4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.

- Winarno, F. G.. 1995. Enzim Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2002. Flavor Bagi Industri Pangan. Mbrio Press. Bogor.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____ dan Fernandez, I.E . 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Yudoamijoyo, R.M., Zoelfikar, T., Herastuti, S.R., Tomomatsu, A., Matsuyama, A., and Hosono, A. 1983. Chemical and Microbiological Aspect of Dadih in Indonesia. *Japanese J. of Dairy and FoodScience*, 32 (1), A-10.
- Yusmarini. 2003. Evaluasi Mutu Susu yang Dibuat dari Beberapa Varietas Kedelai. Vol 2 (2): 29-34.
- Zakaria, Y., Ariga, H., Urashima, T., and Toba, T. 1998. Microbiological and Rheological Properties of The Indonesian Tradisional Fermented Milk Dadih. *Milchwissenschaft*, 53, 30 – 33.

