

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M.M. 2006. Anti inflammatory activities of *Nigella sativa* linn. (Kalongi black seed). <http://lalilanurhayati.multiply.com/journal>. Diakses 27 Maret 2015, 20:32.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Padang: Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Amiarsih, D.Y., Murtiningsih dan Sjaifullah. 2006. Pengaruh jenis dan perbandingan pelarut terhadap hasil ekstraksi minyak atsiri mawar. Indonesia Jurnal. Hort, 16(4) : 356-359.
- Andrianto, T.T. 2008. Susu Fermentasi Untuk Kebugaran dan Pengobatan. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Araar, H. 2009. Cinnamon Plant Extracts : a Comprehensive Physico-Chemical And Biological Study For Its Potential Use as a Biopesticide. [Thesis]. Master of Science in Mediterranean Organic Agriculture. Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Askar, S., dan Sugiarto. 2005. Uji Kimia dan Organoleptik sebagai uji mutu Yoghurt. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian 2005, Bogor.
- Azima, F. 2004. Aktivitas Antioksidan dan Anti-Agregasi Platelet Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmanni* Nees ex Blume) serta Potensinya dalam Pencegahan Aterosklerosis pada Kelinci. Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Mutu Yoghurt (SNI-01-2981-2009).
- Balai Informasi Teknologi LIPI Pangan dan Kesehatan. 2009. Diktat Balai Informasi Teknologi LIPI, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.

- Bylund, E. 1991. Dairy Processing . Handbook. Tetra Pak processing System AB, Lund. Sweeden.
- Dedin, F. R., D. Fardiaz, A. Apriyantono dan N. Andarwulan. 2006. Isolasi dan Karakteristik Melaniodin Kecap Manis dan Peranannya Sebagai Antioksidan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 17, (3).
- Departemen Energi Proyek Genom Bersama. 2007. Para Bupati dari University California.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama. Jakarta : Depkes RI. Hal. 10-11.
- Djaja, Z. 2007. Artikel. Tersedia : <http://fapetaumy.wordpress.com/segudang-gizi-susu.kambing-2/n> Umum Yayasan Tri Dharma, Malang.
- Effendi, S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- 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.
- Gaur, D., P. K. Jain, Y. S. Sisodia dan V. Bajapai. 2012. Estimation of Extracellular Lipolytic Enzyme Activity by Thermophilic Bacillus sp. Usolated From Arid and Semi-arid Region of Rajasthan India. Journal of Mikrobiology, Biotechnology and Food Science 2, (2), 619-633.
- Halliwell. 2007. Dietary polyphenols: Good, Bad, or Indifferent for your health Cardiovascular Research.
- Hariyadi, P. 2009. Yoghurt Pencegah Penuaan Dini. <http://www.ayahbunda-online.com>, <http://web.ipb.ac.id>. Diakses 10 Oktober 2015. 15.00 WIB.
- Hastuti, A.M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Universitas Diponegoro, Semarang.

- 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. Universitas Andalas, Padang.
- Husni, E., Samah A. dan Ariati, R. 2007. "Analisa Zat Pengawet dan Protein dalam Makanan Siap Saji Sosis". Fakultas Farmasi Universitas Andalas Padang. Jurnal Sains dan teknologi farmasi, Vol. 12(2) :108 – 111. Jakarta.
- Khomsan, Ali. 2009. *Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara, hal. 10-12.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi. 2006. Tamarillo (Terung Belanda). Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kumar, B., Balgir PP, Kaur B. dan Garg N. 2011. Cloning and expression of Bacteriocins of *Pediococcus* spp.: A review. *Archieve of clinical microbiology* 2001;2:1-18.
- Kusumah, A. 2008. Yoghurt, bioteknologi sederhana. http://indobic.or.id/artikel/detail.Php?id_artikel=18. Diakses pada tanggal 10 Oktober 2015. Jam 13.15 WIB.
- Latief, M., Tafzi, F., dan Saputra, A. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Skripsi. Universitas Lampung, Lampung.
- Nurilmala, F. 2007. Studi karakteristik produk pada formullasi yoghurt padat kalori. *Jurnal Nusa Kimia*. Vol. 7 (2), 2007: 38-45, ISSN: 1412- 467X, Bogor.
- Osmanagaoglu, O; Kiran, F and Nes, Ingolf F. 2011. A Probiotik Bacterium, *Pediococcus pentosaceus* OZF Isolated from Human Breast Milk Produces PediocinACh/PA-1. *African Journal of Bioteknologi*. Vol. 10(11): 2070-2079.
- Padayatty, S.J. 2010. Vitamin C as an antioxidant: Evaluation of Its Role in Disease Prevention.

- Papagianni, M dan Anastasiadou S. 2009. Pediocins: the bacteriocins of *Pediococci*. Sources, production, properties and applications. *Microbial Cell Factories*. 2009;1-16.
- Plummer, D.T. 1978. *An Introducing to Practical Biochemistry*. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill Book Company.
- Pratiwi, I.Y. 2011. Pengaruh Variasi Maltodekstrin terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* BI.). Skripsi. UAJY, Yogyakarta.
- Pujimulyani, Dwiwati, Sri Raharjo, Marsono, dan Umar Santoso. 2010. "Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.) Segar dan Setelah Blanching". *Agritechvol*.
- 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., Jurnal, D., Y., Lubis, G., dan Yuliantini. 2012. The Effect of *Pediococcus pentosaceus* on Stool Frequency, TNF α Level, Gut Microflora Balance in Diarrhea-induced Mice. *Indonesiaan Scientific Journal. Indonesia Society Gastroenterology*. Vol 13: 97-98.
- Qin B, Panickar KS, Anderson RA. Cinnamon: Potential role in the prevention of insulin resistance, metabolic syndrome, and type 2 diabetes. *Journal of Diabetes Science and Technology*. 2010; 4(3): 685-693.
- Rahayu, P.W. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ravindran, P.N., N.K. Babu, dan M. Shylaja. 2004. *Cinnamon and Cassia*. CRC Press, U.S.A.
- Rismunandar, F., dan B. Paimin. 2001. *Kayu Manis Bidi Daya dan Pengolahan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rozali, F. Z. 2010. Karakteristik nutrisi dan sifat fungsional susu pasteurisasi dari campuran susu kambing Peranakan Etawah dan Saanen serta diversifikasi rasanya dengan ekstrak rempah.

- Tesis, Jurusan Pangan. Fakultas Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Santoso, U. 1999. Pengaruh cara pemberian daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap performans dan penimbunan lemak pada ayam pedaging. *Jurnal Ilmu Ternak* 7(3):144-146.
- Sarwono, B. 2006. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- 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*, 19(1) : 43-48.
- Shin, C., Kim JK. dan Kim T. 2008. Isolation and partial characterization of bacteriocin produced by *Pediococcus Pentosaceus* K23-2 isolated from Kimchi. *J Applied Microbiology* 2008;361-763.
- Sodiq dan Abidin. 2008. *Meningkatkan Produk Susu Kambing Peranakan Etawa*. Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Soemardini., Nugroho, F.A., Hermawan, M. 2011. Pengaruh Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Kadar Kolesterol *Rattus norvegicus* strain Wistar Type-2-Diabetes. *Artikel Tugas Akhir Fakultas Kedokteran Brawijaya* 1 (1): 1 - 8.
- Soeparno. 2011. "Ilmu dan Teknologi Daging". Gajah Mada University. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistkik Suatu Pnedekatan Biometrik*. Edisi kedua. Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *AnalisaBahanMakanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta BekerjasamadenganpusatAntarUniversitas Pangan dan GiziUniversitasGadjahMada, Yogyakarta.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Tri Cipta Karya, Jakarta.

- Susanto, N.S dan Budiana. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susilorini, T.E dan M.E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syukur, S., R. Dahlianti dan A. Helmi. 2005. Uji preklinis pengaruh pemberian minyak kelapa (VCO) terhadap kolesterol total, HDL darah mencit putih jantan (*Mus musculus*). Seminar Nasional Biokimia dan Biologi Molokuler. Pekanbaru.
- Taufiq, A Tuhana. 2008. Susu Fermentasi. Untuk Kebugaran dan Pengobatan. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Wahyudi, A. Dan Sri, S. 2008. Bugar Dengan Susu Fermentasi. Malang: UMM Press.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yeni, I.U. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan Telur Ayam Asin Dengan Bahan Bakar Sabut Kelapa (*coco fiber*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Zurriyati, Y. 2010. Keragaman kualitas susu dan yoghurt dari susu kambing Peranakan Etawah, Saanen, dan Persilangannya. Tesis. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.