

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadiah Susu Sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 13 (6) : 279-285.
- Agarwal R, Grassl W, Pahl J. 2012. Meta-SWOT: Introducing A New Strategic Planning Tool. J Business Strategy 33:12–21. <https://doi.org/10.1108/02756661211206708>.
- Alia, J. 2019. Pengaruh Kombinasi Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Permen Susu Kerbau. [Skripsi]. Mataram. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. 42 hal.
- Alvinola, Y. 2018. Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Ampiang Dadiah di Buffet-Buffet Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. 89 hal.
- Ambary, M. I. M. 2013. Penilaian Kecanggihan Teknologi Menggunakan Metode Technometric Sebagai Strategi Pengembangan Teknologi di PT. Barata Indonesia (Persero). Jurnal Industria. 3(4): 46-56.
- Amanah, N. 2011. Identifikasi dan Karakteristik Substrat Antimikroba dari Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik yang Diisolasi dari Dadih dan Yogurt. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Anggraeni, E.D., S.I. Hidayat., dan I. T. Amir. 2021. Persepsi dan Minat Masyarakat Terhadap Konsumsi Susu. Jurnal SEA 10(01):41-49.
- AOAC. 2015. *Official Methods of Analysis of the Association Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC.
- Arifin. 2018. Pengantar Agroindustri. Mujahid Press. 110 hal.
- Assauri, S. 2011. Manajemen Pemasaran. Jakarta: Rajawali Pers. 460 hal.
- Bahari, S. dan C. Thalib. 2007. Strategi Pengembangan Pembibitan Ternak Kerbau. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau. Jambi, 22-23 Juni 2007. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan Bogor.
- Bantacut, T. 2013. Pembangunan Ketahanan Ekonomi dan Pangan Pedesaan Mandiri Berbasis Nilai Tambah. Pangan 1(2) : 397-406.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Indonesia 2020. Jakarta. 790 hal.

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Keadaan Angkatan Kerja di Indonesia 2021. Jakarta. 229 hal.
- [BPS Provinsi Sumatera Barat] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2021. Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka 2021. Padang. 971 hal.
- Chalid, S.Y., S. Nurbayti., dan A.F. Pratama. 2018. Karakteristik dan Uji Aktivitas Protein Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Fermentasi sebagai Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitor. Ilmu Kefarmasian Indonesia 2(16) : 214-224.
- David, Fred R. 2006. Manajemen Strategis : Konsep Edisi Sepuluh. Salemba Empat. Jakarta.
- Daryanto. 2011. Manajemen Pemasaran. Bandung, Satu Nusa.
- Daswati, E., Hidayati., dan Elfawati. 2009. Kualitas Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. Jurnal Peternakan 6(1):1-7.
- Dhalmi, D.S. 2011. Pengaruh Penambahan Dadiah Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri Asam Laktat dan Kadar Gula Permen Jeli. [Skripsi]. Padang. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. 55 hal.
- Diza, Y.H., A. Asben., dan T. Anggraini. 2020. Isolasi, identifikasi dan Penyiapan Sediaan Kering Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi sebagai Probiotik dari Dadih Asal Sijunjung Sumatera Barat. Litbang Industri 10(2): 155-164.
- [DITJEN PETERNAKAN] Direktorat Jenderal Peternakan. 1984. Pengelolaan Air Susu Sederhana. Direktorat Jenderal Peternakan. Jakarta.
- Dwidjoseputro. 1978. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djambatan. Jakarta.
- Fajriyah, Z. N. (2017). Preferensi Konsumen Terhadap Kuliner Jepang (Survei di Restoran Saboten Shokudo, Dieng Malang). [Skripsi]. Universitas negeri Malang.
- Faliha, S.H., I. Purwandari., F. Kurniawati., dan F.W. Kifli. 2022. Analisis Nilai Tambah dan efisiensi Agroindustri Gula Aren di Desa Gonoharjo Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal Jawa Tengah. Jurnal Agrifita 2 (1): 42-50.
- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Gemechu, T. 2015. Review on Lactic Bacteria Function in Milk Fermentation and Preservation. African Journal of Food Science 9(4): 170- 175.

- Gultom, L.S., dan W. Saragih. 2022. Analisis Nilai Tambah dan Tataniaga Gula Aren (*Arenga pinnata*) si Desa Rumah Galus Kecamatan Sei Bingai Kabupaten Langkat Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Darma Agung* 30 (2): 348-356.
- Hatta, W., M.B. Sudarwanto., I. Sudirman., dan R. Malaka. 2014. Survei Karakteristik Pengolahan dan Kualitas Produk Dangke Susu Sapi di kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *JITP* 3(3) : 154-161.
- Hasnita., R. Rasyid., dan Nuraeni. 2018. Analisis Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Usaha Dangke. *Jurnal Wiratani* 1 (2): 179-189.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., and Siregar, M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Perspective from A Sunda Village. CGPRT No 8.
- Herman, I.U. 2018. Persepsi Mahasiswa Sebagai Generasi Muda Terhadap Pengembangan Dadih Sebagai Makanan Tradisional Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. 80 hal.
- Heizer, J dan B. Rander. 2014. Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan Edisi 11. Jakarta. Salemba Empat. 615 hal.
- Hubeis, M. 1997. Menuju Industri Kecil di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hui, Y.H. 2012. Handbook of Meat and Processing. CRC Press, USA.
- Kautsar, R. C. 2012. Analisis Preferensi Konsumen Yoghurt My Healthy di Dramaga Bogor. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Kuncahyaningtyas, A. 2016. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Tata Boga Universitas Negeri Yogyakarta. [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kotler, P. 2000. Manajemen Pemasaran. Jakarta. Prehalindo.
- Kotler, P., dan A.B. Susanto. 2008. Manajemen Pemasaran Indonesia. Jakarta. Salemba Empat.
- Kotler, P., dan Amstrong. 2018. Prinsip-Prinsip Marketing. Jakarta. Salemba Empat.
- Kusrini, W., A.K. Indrajaya., S.G.Simanjuntak., dan T. Puspa. 2022. Analisis Strategi Bisnis pada Olahan Susu Segar House of Milk. *Jurnal Ekonomi Trisakti* 2(2): 555-566.

- Maluhima, R.J., J.H. Manopo., A. Lomboan., dan S.H. Turagan. 2019. Rekondisi Beberapa Ukuran Tubuh Ternak Sapi Perah *Fries Holland* di Balai Pengembangan Bibit dan Pakan Ternak Tampusu. *Zootec* 39 (1): 165-170.
- Maulidia. 2021. Preferensi Gaya Hidup dan Kelompok Referensi Terhadap Keputusan Memilih Merek Makanan *Fast Food* di Surabaya. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga*. 9 (2) : 1-18.
- Melia, S., E. Purwati., Yuherman., Jaswandi., S. N. Aritonang. and M. Silaen. 2017. Characteristization of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatra (Indonesia) *Against Listeria monocytogenes*. *Pakistan Journal of Nutrition*. 16 (8) : 645-650.
- Melia, S. Dan I.M. Sugitha. 2007. Kualitas Dadiah Susu Mutan *Lactococcus Lactis* pada Beberapa Level Waktu Fermentasi. *Jurnal Indonesia Agriculture*. 32 (2) : 86-90.
- Miharja. Kasmanto. 2018. Analisis SWOT dalam Menentukan Strategi Bisnis Susu Murni Q-Milk. *Jurnal Ecodemica* 2(1): 30-38.
- Muhtadi, M. Z. Z. 2009. Manajemen Pemeliharaan untuk Optimalisasi Laba Perusahaan. *Jurnal Pendidikan Akuntansi Indonesia* 1(3): 127-137.
- Murti, T. W. 2002. Ilmu Ternak Kerbau. Penerbit. Yogyakarta.
- Nasution, M.H.B., S. Ramadhani., dan E. Fachrial. 2020. Isolation, Characterization and Antibacterial Activities of Lactic Acid Bacteria Isolated From Batak's Special Food "Dali Ni Horbo". *Natur Indonesia* 18 (1): 1-11.
- Ningrum., S. O. 2018. Analisis Kualitas Badan Air dan Kualitas Air Sumur di sekitar Pabrik Gula Rejo Agung Baru Kota Madiun. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 10(1): 1-12.
- Nursani, A. 2017. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Preferensi Sayur pada Siswa-siswi Kelas 4 dan 5 Madrasah Ibtidaiyah Pembangunan UIN Jakarta Tahun 2017. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Prabandari, D., K. S. Rayahu., dan A. Rizkiriani. 2022. Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Bogor sebagai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Pesona Wisata*. 1(1): 7-13.
- Purwati, E., S.N. Aritonang, S. Melia., I. Juliyarsi., dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak. Tangerang. ISBN 978-602 6381-09-5. 133 hal.

- Putra, A.A., Y. Marlida., Khasrad., S.Y.D Azhike., dan R. Wulandari . 2011. Perkembangan dan Usaha Pengembangan Dadih: Sebuah Review tentang Susu Fermentasi Tradisional Minangkabau. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 13. No. 3. 159- 170.
- Rahman, S. 2013. Studi Pengembangan Dangke sebagai Pangan Lokal Unggulan dari Susu di Kabupaten Enrekang. Jurnal Aplikatif Teknologi Pangan 3(2): 41-45.
- Rahmiati dan M. Mumpuni. 2017. Eksplorasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik dan Potensinya dalam Menghambat Bakteri Patogen. Elkawnie J. of Islamic Science and Technology. 3(2): 141– 150.
- Ramadhani, F., S.I. Santoso., dan D. Sumarsono. 2019. Analisis Nilai Tambah Komoditi Produk Olahan Susu di Koperasi Peternakan Bandung Selatan (KPBS) Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. Ekonomi Pertanian dan Agribisnis 3(4): 738-750.
- Ramadhani, Y. 2012. Analisa Daya Saing Perusahaan Ditinjau dari Asesmen Teknologi. Jurnal Teknologi Technoscientia 5(1): 1-9.
- Rangkuti, F. 2016. Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating dan OCAI. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 245 hal.
- Rangkuti, F. 2017. Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Rozmi, A. N. A., and Bakar, M. I. A. 2018. The Perception of ICT Adoption in Small Medium Enterprise: A SWOT Analysis. International Journal of Innovation Business Strategy 19(1): 69-79.
- Robinson, R.K. 1981. Diary Microbiology. Edisi Ketiga. John Wiley Sons Inc : New York.
- Riyadi, P. 2006. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: Gramedia.
- Sabardi, W., dan Dewiyana. 2014. Analisis Hubungan Komponen *Technoware*, *Humanware*, *Inforware*, dan *Orgaware* dengan Kepuasan Kerja Karyawan yang Dimoderator Gara Kepemimpinan pada PT. Ecogreen Oleochemicals. Jurnal Ilmiah Jurutera 1(1):1-8.
- Satar, M., dan A. Israndi. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Efisiensi Biaya Produksi Terhadap Kualitas Produk pada CV. Granville. Jurnal Ilmiah Akuntansi 10(3): 89-101.
- Sayuti, K. 1992. Studi Nilai Sosial dan Konsumsi Makanan Tradisional Dadiah di Sumbar. Tesis. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Setiyanto, H., M. Abubakar., S. Usmiati., W. Broto., E. Sukasih., dan A. Edial. 2009. Perbaikan Proses Pengemasan Dadiah sebagai Probiotik dengan Daya Simpan sampai 20 Hari. Laporan Penelitian Balai Besar Penelitian Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Setiadi, N.J. 2013. Perilaku Konsumen. Jakarta. Kencana Prenada Group.
- Sirait. C. H. 1993. Pengolahan Susu Tradisional untuk Pengembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan. Laporan Penelitian. Balai Peternakan Ciawi Bogor.
- Siregar, S.K., E. Purwati., Y.F. Kurnia., and S. Melia. 2021. Chemical Properties of Buffalo Milk from Sianok Village Agam District West Sumatra Indonesia. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Vol. 694, No. 1. P. 102074.
- Siagian. 2011. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta : Bumi Aksara.
- Sisriyenni, D. Dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian Kualitas Dadiah Susu Kerbau didalam Tabung Bambu dan Tabung Plastik. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian 7(2) : 171-179.
- Sihombing, D.T., dan J. Sumarauw. 2015. Analisis Nilai Tambah Rantai Pasokan Beras di Desa Tatengesan Kecamatan Pusomaen Kabupaten Minahasa Tenggara. Jurnal Emba 3(2) : 798-805.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009.SNI Yogurt 2981-2009. Jakarta.
- Suresti, A., N. Salam., dan R. Wati. 2018. Pengembangan Usaha Kelompok Produsen Dadiah di Kecamatan Tilatang Kamang. Jurnal Hilirisasi IPTEKS 1 (3): 35-45.
- Sunarlim R.. 2009. Potensi *Lactobacillus*, Sp Asal dari Dadih sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian.
- Surono, I.S. 2016. Ethnic Fermented Food and Beverages of Indonesia. P. Tamang 341-382. <https://doi.org/10.1007/978-81-322-2800-4>.
- Surono, I.S. 2016. Ethnic Fermented Food and Beverages of Indonesia, in: Jyoti Prakash Tamang (Ed.), Ethnic Fermented and Alcoholic Beverage of Asia Springer India., pp. 341-382. <https://doi.org/10.1007/978-81-322-2800-4>
- Suryani, D.R., A.M. Legowo., dan S. Mulyani. 2014. Aroma dan Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi D-psikosa L-psikosa D-tagatose dan L tagatosa. Aplikasi Teknologi Pangan 3(3): 94-97.

- Suryono. 2003. Dadiah: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional yang Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik. Pengantar Falsafah Sains. Bogor. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Suprpto. 2006. Proses Pengolahan dan Nilai Tambah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugitha, I. M. 1995. Dadiah Makanan Tradisional Minang, Manfaat dan Khasiatnya. Kantor Menteri Urusan Pangan. Jakarta. 532-540 hal.
- Sugitha, I. M., Mulyani, A., Dharma dan S. Syukur. 2002. Aktivitas *bacteriosin* yang dihasilkan *Lactococcus Lactis* mutan ssp *lactis* pada Dadiah sebagai Penghambat Bakteri Kontaminan. Jurnal Peternakan dan Lingkungan 8(2).
- Soeparno. 1996. Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Syahfitri, A. W. 2022. Analisis Nilai Tambah Usus Kerbau Menjadi Keju Batak pada Usaha Rumahan Bapak Tohom Manalu di Desa Pagar Jati Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. Media Peternakan 27(3): 88- 100.
- Utami, R., Widyawati., dan Fajri. Strategi Pengembangan Usaha Susu Kambing di UD. Atjeh Livestock Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah 4(1):274-287.
- Usmiati, S., dan Risfaheri. 2013. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Asli Sumatera Barat. J. Litbang Pert. 32(1): 20-29.
- [UNESCAP] *United Nations-Economic and Social Commission for Asia and The Pacific*. 1989. Technology Atlas Project : An Overview of the Framework for Technology-based, Development Economic and Social Commission for Asia and Pacific (ESCAP). United Nations.
- Wagiyo, D. J. Pasya., dan L. Fransiska. 2019. Analisis Biaya Produksi dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu. Jurnal Ilmiah Ekonomi 10 (01): 11-27.
- Wibowo, S.E., dan Phil, M. 2007. Manajemen Kinerja. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Widyastuti, Y., Rohmatussolihat, dan A. Febrisiantosa. 2014. The Role of Lactic Acid Bacteria in Milk Fermentation. Food Nutrition Sciences 5:435-442.
- Wiratmaja, I. W dan Ma'ruf A. 2005. The Assessment of Technology in Supporting Industry Located at Tegal Industrial Park. In the Proceedings

of Marine Transportation Engineering Conference. Tokyo: Osaka University.

Winardi, W., Safrida., dan Indra. 2020. Analisis Perbandingan Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Minyak Menjadi Produk Parfum dan Aromaterapi (Studi Kasus pada ARC Universitas Syiah Kuala dan PT. Aceh Kutaradja Aromatik. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian 5(2):153-166.

Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yurliasni., dan Y. Zakaria. 2013. Kajian Penambahan Khamir *Kluyveromyces lactis*, *Candida curiosa* dan *Brettanomyces custersii* Asal Dadiah terhadap Konsentrasi Asam Amino, Lemak, Organik dan Karbohidrat Susu Kerbau Fermentasi (Dadiah). Bionatura Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik 15(1): 54-59.

