

DAFTAR PUSTAKA

- (1) Hasibuan, F. E. B.; Kolondam, B. J. Interaksi Antara Mikrobiota Usus Dan Sistem Kekebalan Tubuh Manusia. *J. Ilm. Sains* **2017**, *17* (1), 35.
<https://doi.org/10.35799/jis.17.1.2017.15221>.
- (2) Jandhyala, S. M.; Talukdar, R.; Subramanyam, C.; Vuyyuru, H.; Sasikala, M.; Reddy, D. N. Role of the normal gut microbiota.
- (3) Senghor, B.; Sokhna, C.; Ruimy, R.; Lagier, J. C. Gut Microbiota Diversity According to Dietary Habits and Geographical Provenance. *Hum. Microbiome J.* **2018**, 7–8 (December 2017), 1–9.
<https://doi.org/10.1016/j.humic.2018.01.001>.
- (4) Setioningsih, E. T. I.; Setyaningsih, R.; Susilowati, A. R. I. Pembuatan Minuman Probiotik Dari Susu Kedelai Dengan Inokulum *Lactobacillus Casei*, *Lactobacillus Plantarum*, Dan *Lactobacillus Acidophilus*. *Bioteknologi* **2004**, *1* (1), 1–6. <https://doi.org/10.13057/biotek/c010101>.
- (5) Onyibe, J.; Ojeniyi, S.; Bankole, A.; Teniola, D.; Ugokwe, P.; Mordi, J.; Etoamaihe, M. Production and Quality Evaluation of Probiotic Soy Milk. *Niger. Food J.* **2009**, *27* (1). <https://doi.org/10.4314/nifoj.v27i1.47454>.
- (6) Shinya, H. *The Miracle of Enzyme*; Penerbit Qanita: Bandung, 2008.
<https://doi.org/10.7591/cornell/9781501755903.003.0026>.
- (7) Boulay, M.; Al Haddad, M.; Rul, F. *Streptococcus Thermophilus* Growth in Soya Milk: Sucrose Consumption, Nitrogen Metabolism, Soya Protein Hydrolysis and Role of the Cell-Wall Protease PrtS. *Int. J. Food Microbiol.* **2020**, *335* (May), 108903. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108903>.
- (8) Mäkinen, O. E.; Wanhalinna, V.; Zannini, E.; Arendt, E. K. Foods for Special Dietary Needs: Non-Dairy Plant-Based Milk Substitutes and Fermented Dairy-Type Products. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* **2016**, *56* (3), 339–349.
<https://doi.org/10.1080/10408398.2012.761950>.
- (9) Hidayati, D.; Soetjipto, S.; Catur Adi, A. Characteristic and Isoflavone Level of Soymilk Fermented by Single and Mixed Culture of *Lactobacillus Plantarum* and Yoghurt Starter. *J. Food Nutr. Res.* **2021**, *9* (1), 55–60.
<https://doi.org/10.12691/jfnr-9-1-9>.
- (10) Zhang, X.; Wu, Y.; Wang, Y.; Wang, X.; Piao, C.; Liu, J.; Liu, Y.; Wang, Y. The Protective Effects of Probiotic-Fermented Soymilk on High-Fat Diet-Induced Hyperlipidemia and Liver Injury. *J. Funct. Foods* **2017**, *30*, 220–227.

- <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.01.002>.
- (11) Mohammadi Sartang, M.; Mazloomi, S. M.; Tanideh, N.; Rezaian Zadeh, A. The Effects of Probiotic Soymilk Fortified with Omega-3 on Blood Glucose, Lipid Profile, Haematological and Oxidative Stress, and Inflammatory Parameters in Streptozotocin Nicotinamide-Induced Diabetic Rats. *J. Diabetes Res.* **2015**, *2015*, 696372. <https://doi.org/10.1155/2015/696372>.
- (12) Marazza, J. A.; Nazareno, M. A.; de Giori, G. S.; Garro, M. S. Enhancement of the Antioxidant Capacity of Soymilk by Fermentation with *Lactobacillus Rhamnosus*. *J. Funct. Foods* **2012**, *4* (3), 594–601. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jff.2012.03.005>.
- (13) Lee, B.-H.; Lo, Y.-H.; Pan, T.-M. Anti-Obesity Activity of *Lactobacillus* Fermented Soy Milk Products. *J. Funct. Foods* **2013**, *5*, 905–913. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2013.01.040>.
- (14) Harlé, O.; Falentin, H.; Niay, J.; Valence, F.; Courselaud, C.; Chuat, V.; Maillard, M. B.; Guédon, É.; Deutsch, S. M.; Thierry, A. Diversity of the Metabolic Profiles of a Broad Range of Lactic Acid Bacteria in Soy Juice Fermentation. *Food Microbiol.* **2020**, *89* (December 2019), 103410. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103410>.
- (15) Elida, M. Profil Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Yang Difermentasi Dalam Berbagai Jenis Bambu Dan Potensinya Sebagai Probiotik; 2002.
- (16) Wirawati, C. U.; Sudarwanto, M.; Lukman, D.; Wientarsih, I. Karakteristik Dan Pengembangan Dadih Dari Susu Sapi Sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau. *WARTAZOA* **2017**, *27* (2), 95–103.
- (17) Dwi, M.; Wijayanti, S.; Thohari, I.; Purwadi, D. KUALITAS DADIH SUSU KAMBING YANG DIINKUBASI PADA BERBAGAI MACAM BAMBU Manufacture of Goat Milk Dadih Incubated Using Variety of Bambooes. *Ilmu dan Teknol. Has. Ternak* **2016**, *11* (1), 22–37.
- (18) Adrianto, A. Enkapsulasi *Lactobacillus Casei* Dengan Teknik Ekstruksi Sebagai Starter Untuk Pembuatan Dadih Susu Sapi; 2011.
- (19) Wijayanti, M.; Thohari, I.; Purwadi, P. Manufacture of Goat Milk Dadih Incubated Using Variety of Bambooes. *J. Ilmu dan Teknol. Has. Ternak* **2016**, *11* (1), 22–37. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2016.011.01.3>.
- (20) Wati, A. M. Pengaruh Berbagai Macam Bambu Terhadap Dadih Susu Kambing Ditinjau Dari Sineresis, Viskositas, Rasa Dan Kadar Lemak, Universitas Brawijaya, 2016.

- (21) Budimarwanti, C. Komposisi Dan Nutrisi Pada Susu Kedelai. **1987**.
- (22) Jang, C. H.; Oh, J.; Lim, J. S.; Kim, H. J.; Kim, J. S. Fermented Soy Products: Beneficial Potential in Neurodegenerative Diseases. *Foods* **2021**, *10* (3).
<https://doi.org/10.3390/foods10030636>.
- (23) Diza, Y. H.; Asben, A.; Anggraini, T. Isolasi, Identifikasi Dan Penyiapan Sediaan Kering Bakteri Asam Laktat Yang Berpotensi Sebagai Probiotik Dari Dadih Asal Sijunjung Sumatera Barat. *J. Litbang Ind.* **2020**, *10* (2), 155.
<https://doi.org/10.24960/jli.v10i2.6532.155-164>.
- (24) Usmiati, S.; BROTO, W.; SETIYANTO, H. Karakteristik Dadih Susu Sapi Yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *Jitv* **2011**, *16* (2), 140–152.
- (25) Antarini, A. A. N. Sinbiotik Antara Prebiotik Dan Probiotik. *J. Ilmu Gizi* **2011**, *2* (2), 148–155.
- (26) Nurhasanah. Karakteristik Fisik , Kimia , Mikrobiologi Dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Probiotik Soy-Yamghurt. **2019**.
- (27) Malik, J. K.; Ahmad, A. H.; Kalpana, S.; Prakash, A.; Gupta, R. C. Synbiotics: Safety and Toxicity Considerations. In *Nutraceuticals*; Elsevier Inc., 2016; pp 811–822. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-802147-7.00057-7>.
- (28) Agustina, W.; Khoerunisa, F.; Rahman, T.; Rahmawati, L. Karakterisasi Dan Pengujian Aktivitas Antimikroba Minuman Probiotik Antanan (*Centella Asiatica* L.). *J. Ris. Teknol. Ind.* **2019**, *13* (1), 88.
<https://doi.org/10.26578/jrti.v13i1.5016>.
- (29) Rouf, A.; Jan, T.; Sharma, P. Non-Dairy Probiotics – An Emerging Trend in Health Care Products. *Int. J. Curr. Microbiol. Appl. Sci.* **2018**, *7* (10), 131–145.
<https://doi.org/https://doi.org/10.20546/ijcmas.2018.710.015>.
- (30) Zhao, W.; Liu, Y.; Latta, M.; Ma, W.; Wu, Z.; Chen, P. Probiotics Database: A Potential Source of Fermented Foods. *Int. J. Food Prop.* **2019**, *22* (1), 197–216. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1579737>.
- (31) YASNI, S.; MAULIDYA, A. Development of Corn Milk Yoghurt Using Mixed Culture of *Lactobacillus Delbrueckii*, *Streptococcus Salivarius*, and *Lactobacillus Casei*. *HAYATI J. Biosci.* **2014**, *21* (1), 1–7. <https://doi.org/10.4308/hjb.21.1.1>.
- (32) Mozzi, F. Lactic Acid Bacteria. *Encycl. Food Heal.* **2015**, 501–508.
<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00414-1>.
- (33) Pratama N. Hasan, A. M. dan E. S. R. *API (Analytical Profile Index) KIT Dan 16S RRNA Dalam Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL)*; 2020.
- (34) Institute, N. of O. S. BACTERIAL CULTURE MEDIA. In *Microbiology*; NIOS; pp

101–108.

- (35) Noer, S. Identifikasi Bakteri Secara Molekular Menggunakan 16S RRNA. *EduBiologia Biol. Sci. Educ. J.* **2021**, 1 (1), 1. <https://doi.org/10.30998/edubiologia.v1i1.8596>.
- (36) Purwanto, M. G. M. Purwanto_Perbandingan Analisa_2014.Pdf. *Jurnal Ilmiah Sainsn & Teknologi.* 2014, pp 1–71.
- (37) Sari, N.; Razali, M.; Kunci, K. Penetapan Kadar Glukosa Reduksi Dari Sirup Glukosa Hasil Hidrolisa Selulosa Dari Limbah Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L) Dengan Asam Klorida. *J. Indones. Soc. Intergrated Chem.* **2021**, 13 (2), 98–104.
- (38) Viana, W. O. Pembuatan Indikator Alami Dari Ekstrak Bunga Asoka (Saraca Indica) Untuk Titrasi Asam–Basa. *UIN Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru* **2014**, 1–21.
- (39) Wahyuningtias, D.; Management, J. H.; Ekonomi, F.; Nusantara, U. B. UJI ORGANOLEPTIK HASIL JADI KUE MENGGUNAKAN BAHAN NON INSTANT DAN INSTANT PENDAHULUAN Latar Belakang Masalah Studi Pustaka. *Binus Bus. Rev.* **2010**, 1 (9), 118.
- (40) Darmasaputra, A. P.; Putu, S.; Paryati, Y. Uji Organoleptik Pada Minuman Probiotik Yang Menggunakan Starter Lactobacillus Acidophilus Dan Streptococcus Thermophilus. *Pros. Snija* **2015**, 125–129.
- (41) Erungan, A. C.; Ibrahim, B.; Yudistira, A. N. Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik Dengan Metode Multi Kriteria. **2005**, 8 (1). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v8i1.1030>.
- (42) Kilcast, D. Organoleptic Assessment. *Migr. from Food Contact Mater.* **1996**, 51–76. https://doi.org/10.1007/978-1-4613-1225-3_4.
- (43) Yusmarini, Y.; Indrati, R.; Utami, T.; Marsono, Y. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik Dari Susu Kedelai Yang Terfermentasi Spontan. *J. Natur Indones.* **2012**, 12 (1), 28. <https://doi.org/10.31258/jnat.12.1.28-33>.
- (44) Sulistiani & Hidayat, I. Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat Dari Tempe Dan Tape Berdasarkan Sekuen Fen 16s RRNA. *Maj. Ilm. Biol. Biosf.* **37(2)**, 67-77. **2020**, 37 (2), 69–77. <https://doi.org/10.20884/1.mib.2020.37.2.1149>.
- (45) Syukur, P. S. KOMERSIAL VIRGIN COCONUT OIL DI PADANG TESIS MAGISTER KIMIA Dosen Pembimbing : MUTIARA ISMET JURUSAN KIMIA. **2017**, 2–4.
- (46) Wardhani, A. D. P. C. Metode Pembuatan Tablet, Universitas Brawijaya, 2010.

- (47) Obadina, A. O.; Akinola, O. J.; Shittu, T. A.; Bakare, H. A. Effect of Natural Fermentation on the Chemical and Nutritional Composition of Fermented Soymilk Nono. *Niger. Food J.* **2013**, *31* (2), 91–97.
[https://doi.org/10.1016/s0189-7241\(15\)30081-3](https://doi.org/10.1016/s0189-7241(15)30081-3).
- (48) Yusmarini; Indrati, R.; Utami, T.; Marsono, Y. Aktivitas Proteolitik Bakteri Asam Laktat Dalam Fermentasi Susu Kedelai. *J. Teknol dan Ind. Pangan* **2010**, *21* (2), 129–134.
- (49) Harjanto, S. Perbandingan Pembacaan Absorbansi Menggunakan Spectronic 20 D+ Dan Spectrophotometer UV-Vis T 60U Dalam Penentuan Kadar Protein Dengan Larutan Standar BSA. *J. Kim. Sains dan Apl.* **2017**, *20* (3), 114–116.
<https://doi.org/10.14710/jksa.20.3.114-116>.
- (50) Products, A.; Version, G. ILIADe 143 : 2021 | CLEN Method. **2021**, No. February.
- (51) Syukur, S.; Hermansyah, A.; Fachrial, E. Probiotics and Strong Antimicrobial of Buffalo Milk Fermentation (Dadih) from Different Places in West Sumatera Indonesia. *Res. J. Pharm. Biol. Chem. Sci.* **2016**, *7* (6), 386–392.
- (52) WELL DIFFUSION METHOD FOR EVALUATION OF ANTIBACTERIAL ACTIVITY. **2013**, *8* (3), 1263–1270.
- (53) Idoui, T. Probiotic Properties of Lactobacillus Strains Isolated from Gizzard of Local Poultry. *Iran. J. Microbiol.* **2014**, *6* (2), 120–126.
- (54) Utami, A.; Meryalita, R.; Prihatin, N. A.; Ambarsari, L.; Asri, P.; Ekstraksi, M.; Doyle, M. VARIASI METODE ISOLASI DNA DAUN TEMULAWAK (Curcuma Xanthorrhiza Roxb .) VARIATION METHODS OF DNA ISOLATION FROM LEAF OF TEMULAWAK (Curcuma Xanthorrhiza Roxb .). **2012**, 978–979.
- (55) Hutami, R.; Bisyrri, H.; Nuraini, H.; Ranasasmita, R.; Ilmu, F.; Halal, P.; Bogor, U. D.; Peternakan, F.; Halal, L.; Ulama, M. Ekstraksi DNA Dari Daging Segar Untuk Analisis Dengan Metode Loop-Mediated Isothermal Amplification (LAMP) DNA Extraction from Raw Meat for Analysis with the Loop-Mediated Isothermal Amplification (LAMP) Method. **2018**, *4* (2), 209–216.
- (56) Rizqiati, H.; Sumantri, C.; Noor, R. R.; Damayanthi, E.; Rianti, E. I. Isolation and Identification of Indigenous Lactic Acid Bacteria from North Sumatra River Buffalo Milk. *J. Ilmu Ternak dan Vet.* **2015**, *20* (2), 87–94.
<https://doi.org/10.14334/jitv.v20i2.1163>.
- (57) Rahayu, E. S.; Rusdan, I. H.; Athennia, A.; Kamil, R. Z.; Pramesi, P. C.; Marsono, Y.; Utami, T.; Widada, J. Safety Assessment of Indigenous Probiotic

- Strain *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 Isolated from Dadih Using Sprague Dawley Rats as a Model . *Am. J. Pharmacol. Toxicol.* **2019**, *14* (1), 38–47. <https://doi.org/10.3844/ajptsp.2019.38.47>.
- (58) Lonvaud-Funel, A. *Leuconostocaceae Family*, Second Edi.; Elsevier, 2014; Vol. 2. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384730-0.00185-3>.
- (59) Fessard, A.; Remize, F. Why Are *Weissella* Spp. Not Used as Commercial Starter Cultures for Food Fermentation? *Fermentation* **2017**, *3* (3). <https://doi.org/10.3390/fermentation3030038>.
- (60) Pabari, K.; Pithva, S.; Kothari, C.; Purama, R. K.; Kondepudi, K. K.; Vyas, B. R. M.; Kothari, R.; Ambalam, P. Evaluation of Probiotic Properties and Prebiotic Utilization Potential of *Weissella Paramesenteroides* Isolated From Fruits. *Probiotics Antimicrob. Proteins* **2020**, *12* (3), 1126–1138. <https://doi.org/10.1007/s12602-019-09630-w>.
- (61) Joni, L. S.; Abrar, M. Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Feses Rusa Sambar (*Cervus Unicolor*) Di Taman Rusa Aceh Besar. *Jimvet* **2018**, *2* (1), 77–85.
- (62) Kurnia, M.; Amir, H.; Handayani, D. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Makanan Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu: “Lemea.” *Alotrop* **2020**, *4* (1), 25–32. <https://doi.org/10.33369/atp.v4i1.13705>.
- (63) Wardinal, W.; Safika, S.; Ismail, Y. S. Identifikasi *Lactobacillus* Sp Pada Orangutan Sumatera (*Pongo Abellii*) Liar Menggunakan KIT API 50 CHL Di Stasiun Penelitian Suaq Belimbing Aceh Selatan. *Biot. J. Ilm. Biol. Teknol. dan Kependidikan* **2019**, *7* (1), 49. <https://doi.org/10.22373/biotik.v7i1.5472>.
- (64) TESTS ON ISOLATED BACTERIA https://www.awri.com.au/industry_support/winemaking_resources/laboratory_methods/microbiological/bacteria_test/.
- (65) Afriani; Suryono; Lukman, H. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak* **2011**, *1* (1), 36–42.
- (66) Prayitno, S. S.; Sumarmono, J.; Rahardjo, A. H. D.; Setyawardani, T. Modifikasi Sifat Fisik Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Microbial Transglutaminase Dan Sumber Protein Eksternal. *J. Apl. Teknol. Pangan* **2020**, *9* (2), 77–82. <https://doi.org/10.17728/jatp.6396>.
- (67) Nurfuzianti, R.; Lubis, N.; Cahyati, E. Review: Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Laktat Pada Makanan Fermentasi. *Parapemikir J.*

Ilm. Farm. **2021**, 10 (2), 1–6.

- (68) Probiotik, F.; Starter, M. COMPARISON OF PH AND REDUCING SUGAR CONTENT BY PROBIOTIC. 5, 1–7.
- (69) Lestari, Y.; Ardiningsih, P.; Nurlina. Aktivitas Antibakteri Gram Positif Dan Negatif Dari Ektrak Dan Fraksi Daun Nipah (*Nypa Fruticans* Wurmb.) Asal Pesisir Sungai Kakap Kalimantan Barat. *Jkk* **2016**, 5 (4), 1–8.

