

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L. 2010. Probiotik Basis Ilmiah Aplikasi Dan Aspek Praktis Yoghurt Sebagai Probiotik. Widya Pajajaran, Bandung.
- Anjasari, Bonita. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- 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.
- Belitz, H.D., W. Grosch dan P. Schieberle. 2009. *Food chemistry: 4th revised and extended edition*. Springer – Verlag Berlin Heidelberg, Germany.
- 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, E. 1991. *Dairy Processing Hand Book*. Tetra Pak. Lund, Sweeden.
- 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 Food Protection, 65, 1309-1316.
- Carr, F.J., D Chil dan N. Maida. 2002. The lactic acid bacteria: a literature survey. Critical Review. Horizon Sci. Publ., England.
- Danasaputra. 2004. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Djaafar, T.F., dan E.S. Rahayu. 2006. Karakteristik yogurt dengan inoculum *Lactobacillus* yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional. *J Agros*, 8(1), 73-80.
- Djaja, Z. 2007. Segudang gizi susu kambing. Artikel. Tersedia : <http://fapetaumy.wordpress.com/segudang-gizi-susu.kambing-2/N>. Umum Yayasan Tri Dharma, Malang.

- Firman. 2012. Pengaruh jenis plastik pembungkus pada penyimpanan buah rambutan (*Nephelium lappaceum, linn*). Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Hery. 2008. *Biotek yoghurt*. <http://herihery.blogspot.com/2008/11/biotek-yoghurt>.
- Hidayat, N., M. C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta.
- 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*. Food Chemistry 98 (2006).
- Ide P. 2009. *Health Secret Of Buah Naga : Mengungkap Keajaiban Si Kaktus Eksotis Dalam Penyembuhan Penyakit*. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Irmania, L. V. 2014. pengaruh penambahan jus buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) guna meningkatkan kualitas organoleptic, kimia dan fisik yoghurt susu sapi. UNS, Surakarta.
- Jamila, B., C. E. Shu, M. Kharidah, M. A. Dzulkfly dan A. Noranizan. 2011. *Physico-chemical characteristics of red pitaya (Hylocereus polyrhizus) peel*. International Food Research Journal. 18 : 279-286.
- Kayagil, F. 2006. Effect of traditional starter cultures on quality of cheese. Tesis. Department of Biotechnology. Middle East Technical University, Dubai.
- Kristanto D. 2010. Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya, Depok.
- Kusumah, A. 2008. Yoghurt dan bioteknologi sederhana. Diakses 10 Oktober 2015, dari <http://indobic.or.id/artikel>.
- Li Chen Wu, Hsiu-Wen Hsu, Yun-Chen Chen, Chih-Chung Chiu, Yu-In Lin and Annie Ho. 2005. *Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya*. Department of Applied Chemistry, National Chi-Nan University, Nomor 1 University Road, Puli, Nantou, 545 Taiwan.
- Mahattanawee, K., J. A. Manthey, G. Luzio, K. Goodner dan E. A. Baldwin. 2006. *Total antioxidant activity and fiber content of select florida-grown tropical fruit*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 54: 7355-7363.
- Manab, A. 2008. Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4°C. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3 (1) : 52-58.

- Papagianni, M. dan S. Anastasiadou. 2009. Pediocin: the bacteriocins of *Pediococci*. Sources, Production, Properties and Applications. *Microbial Cell Factories*. 2009;1-16.
- Pratomo. 2008. Superioritas jambu biji dan buah naga. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmtp/?p=5>. diakses pada tanggal 24 Maret 2015.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari bivivocophitomega sebagai probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwati, E., D. Y. Jurnal, G. Lubis 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.
- Purwati, E. 2015. Influence of *Pediococcus pentosaceus* “dadih” (buffalo milk fermented in bamboo) the bowel frequency, secretory immunoglobulin a level an height of ileum villi of the mice EPEC induced diarrhea. Presentation International Conference ICMPBB. Jeddah, Saudi Arabia.
- Rahman, 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. dan R. Bhunia 2008. *Fundamental food microbiology*. 4th ed. CRC Press, New York.
- Sarwono, B. 2006. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Savadogo, A., A. T. Q. Cheik, H. N. B. Imael, dan S. A. Traore. 2006. Bacteriocins and lactic acid bacteria – A Minireview. *Afr. J. Biotechnol.* 5(9): 678-683.
- Shah, N.P. 2007. Symposium: Probiotic bacteria: selective enumeration and suevival in dairy foods. *J. Dairy Sci.* 83: 894 – 907.
- Shin, C., J. K. Kim dan T. Kim. 2008. *Isolation and partial characterization of a bacteriocin produced by *Pediococcus pentosaceus* K23-2 isolated from kimchi*. *J Applied Microbiology*. 361-763.
- Shinta, Ferlina. 2009. *Anthosianin*. www.khasiatku.com. diakses pada tanggal 21 November 2016.

- Siregar, A. S. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar kolesterol, dan nilai organoleptik yoghurt susu kambing. fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Sitorus, Marham. 2008. Mekanisme Radikal Bebas. Kimia Organik Fisik. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sodiq dan Abidin. 2008. Meningkatkan Produk Susu Kambing Peranakan Etawa. Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Steel. R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Penterjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Suharto, E. L. S. 2016. Sifat fungsional yoghurt susu kambing dan susu sapi probiotik dengan penambahan rosella sebagai antioksidan. IPB, Bogor.
- Sukardi, M. H. Pulungan, dan I. Purwaningsih. 2002. Optimasi penambahan sari kecambah jagung guna meningkatkan kualitas dan rasa soyghurt untuk diet jantung koroner. Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati (14), 26-37.
- Sunarlim R., dan S. Usmiati. 2006. Sifat mikrobiologi dan sensori dadih susu sapi yang difermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam kemasan yang berbeda. *Bul Petern* 30:208-216.
- Surnalim, R. dan Misgiyarta. 2008. Kombinasi *L.plantarum* dengan *L. bulgaricus* dan *S.thermophilus* terhadap mutu susu fermentasi selama penyimpanan. Hal 312 – 316. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner. Puslitbangnak, Bogor.
- Susanto, N.S dan Budiana. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Surono. I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Tisnawati, E. 2008. Pembuatan kefir anggur bali (*Vitis vinifera* L) kajian penambahan susu skim serta perbandingan sari buah anggur dengan air terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik serta total mikroba. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1.
- Wahyudi, A. dan S. Sri. 2008. Buger dengan susu fermentasi. Press, Malang

- Wang, H., G. Cao dan R. L. Prior. 2007. *Oxygen radical absorbing capacity of anthocyanins*. *J Agric Food Chem*. 45:304-309.
- Wichienchot, S., M. Jatupornpipat, M. dan R. A. Rastall. 2010. *Oligosaccharides of pitaya (Dragon fruit) flesh and their prebiotic properties*. *Food Chemistry*. 120: 850–857.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi industri susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarsi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Wulan, N. K. 2014. *Perencanaan laba jangka pendek minuman fermentasi buah naga*. Skripsi. Fakultas Ekonomi Manajemen Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Wybraniec, S., L. Platzner, S. Geresh, H. E. Gottlieb, M. Heimberg, M. Mogilnitzki dan Y. Mizrahi. 2001. *Betacyanin from vine cactus *Hylocereus polyrhizus**. *Phytochemistry*, 58:1209-1212.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rosymida. 2005. *Metoda analisa bahan pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas, Andalas Padang.
- Zubaidah, Elok. 2006. *Mikrobiologi umum*. Universitas Brawijaya, Malang.

