

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2011. "Teknologi Penanganan dan Pengolahan untuk Peningkatan Produksi, Mutu dan Keamanan Susu Sapi Segar di Indonesia" dalam Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian 7 (2): 79-86. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih Sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *J. Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11(3) 115-120.
- Afriani, Raguati dan P. Rahayu. 2009. Potensi Bakteri Asam Laktat Dadih dari Kabupaten Kerinci Sebagai Biopreservatif Pangan. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Afriani. 2012. Kualitas dan Aktivitas Anti mikroba Produk Dadih Susu Sapi Pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Agrinak*. 177: 6791-6797F
- Ambri, K., Kusnadi, J., dan Putri, W. D. R. 2009. Studi Pertumbuhan BAL (BAL) Dari dadih Dalam Es Krim Sebagai Pangan Probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10: 1-9
- Asmaq, N. 2016. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Dari Dadiah Kabupaten Agam Serta Pengaruhnya Terhadap Penurunan Kolesterol Itik Pitalah [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2015. Sumatera Barat dalam Angka 2015. Badan Pusat Statistik, Padang.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2016. Sumatera Barat dalam Angka 2016. Badan Pusat Statistik, Padang.
- Belitz, H. D. dan W. grosch. 2009. *Food Chemistry. Second Edition*. Spinger Berlin. Berlin. Camphel dan Mitchell, Biologi, Edisi kelima jilid 1, Jakarta: Erlangga, 2002 hal 102
- Darmajati. 2008. Himpunan Studi Ternak Produktif. ([Hstp.fkh.ugm.ac.id/wp/?p=265](http://fkh.ugm.ac.id/wp/?p=265))
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati. 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol 6 No 1 Februari 2009. ISSN 1829-8729.
- Devi, M., J. Rebecca and S. Sumathy. 2013. Bactericidal activity of lactic acid bacteria *Lactobacillus delbreuckii*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 2013, 5(2): 176-180. ISSN: 0975-7384.
- Depson, R. 2012. Identifikasi molekuler dan pengaruh pemberian potensial probiotik bakteri asam laktat (BAL) asal dadih terhadap kolesterol daging

Itik Bayang sumber daya genetik Sumatera Barat. [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND, Padang.

Direktorat Jenderal Peternakan. 1984. Pengolahan air susu sederhana. Diklat Direktorat Jenderal Peternakan, Jakarta. rusfidra.multiply.com/.../Dadiah Sumber Probiotik Alami Menyehatkan. Diakses pada 24 Juni 2017. Jam 17.00 WIB.

Dwidjoseputro, D. 1989. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djembatan, Jakarta.

Elida, M. 2002. "Profil Bakteri Asam Laktat Dari Dadih yang Difermentasi Dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik". Thesis. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.

FAO/WHO. 2001. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London

Farnworth ER, Mainville I. 2008. Kefir - A Fermented Milk Product. In: Farnworth ER, editor. Handbook of Fermented Functional Foods. 2th ed. CRC Press Taylor & Francis Group; Boca Raton, London, New York: pp. 89–127. (2 ed)

Goktepe I, Juneja V.K and Ahmedna M. 2006. Probiotics in Food Safety and Human

Gobel, B. R., Zaraswati, D. dan Asadi, A., 2008. Mikrobiologi Umum Dalam Praktek, Makassar, Universitas Hasanuddin.

Hery. 2008. Biotek Yoghurt. Diambil dari URL:HYPERLINK <http://herihery.blogspot.com/2008/11/biotekyoghurt.html>. Diakses tanggal 13 Januari 2017 Pukul 13:00 WIB.

Hagström, A., Pinhassi, J and Zweifel, U.L. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. Aquat. Microb. E Col. 21:231-244.

Ibrahim, L. 2002. Sifat fisik, kimiawi, mikrobiologis dan organoleptik susu dadiah di dalam tabung bambu (0-168 jam). Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

Ibrahim, A., A. Fridayanti dan F. Delvia. 2015. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat (BAL) dari buah mangga (*Mangifera indica*). Jurnal Ilmiah Manuntung, 1 (2), 159-163, 2015.

Jay JM, MJ Loessner and GA Golden. 2005. Modern Food Microbiology. 7th Edition. Springer, New York.

Legowono, A. M. dan Sutaryo. (2005). Analisis Pangan. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Hal 22 – 24., Nurwanto

Madigan, M.T., J.M. Martinko., D.A. Stahl dan D. Clark. 2011. Biology of Microorganisms Thirteenth Edition. Pearson Education International. USA. New York.

- Miskiyah dan S. Usmiati. 2011. Sifat Fisikokimia Dadih Susu Sapi : Pengaruh Suhu Penimpanan Dan Bahan Pengemas. Bogor.
- Murti, T.W., 2002. Ilmu Ternak Kerbau. Kanisius. Yogyakarta.
- NCBI (National Center for Biotechnology Bioinformation). 2011. The BLAST sequence analysis tool: 1 hlm. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>, 22 Februari 2017, pk. 2015.
- Nurmiati dan Periadnadi. 2008. Kajian potensi dan selektivitas probiotik alami dalam upaya perbaikan mutu makanan fermentasi tradisional dadiah. Hasil Penelitian Fundamental. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas, Padang.
- Ngatirah, A., E.S. Harmayanti., dan T. Utami. 2000. Seleksi bakteri asam laktat sebagai agensia probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. PATPI (II): 63–70.
- Okviati, Lailli Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Sebagai Perlindungan Terhadap Kanker Usus. 2008:http://www.unri.ac.id/jurnal_natur/vol_5/. Diakses pada tanggal 27 Juni. Jam 18.30
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru. Jurnal Natur Indonesia. 5(2): 162-166
- Permanasari, R. 2008. Karakteristik substrat antimikroba bakteri asam laktat hasil isolasi dari daging sapi dan aktifitas antagonistiknya terhadap bakteri patogen. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Peta Administrasi Solok. 2009. geospasial.bnpb.go.id. Diakses pada 20 Februari 2011. Jam 17.00 WIB.
- Purwati. E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. Lactobacillus sp. Isolasi Dari Biovicophitomega Sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta, Bandung.
- Purwati, E., S. Syukur., Husmaini., H. Purwanto., dan R. P. Pasaribu. 2014. Molekuler Karakteristik Bakteri Asam Laktat Isolate Dadih Air Dingin Kabupaten Solok Sumatera Barat.
- Purwati, E. dan S. Syukur. 2010. 1st International Seminar and Workshop Biotechnology Molecular DNA and Their Application In Health or Medical. Rumah Sakit Ananda, Bekasi.
- Rattanachaikunsopon, P. Phumkachorn, P. 2011. Lactic acid bacteria: their antimicrobial compounds and their uses in food production. Scholars Research Library. 4:218-228.
- Risfaheri, et al. 2005. Optimasi Komposisi Kardanol Dari Minyak Kulit Mete Sebagai Substitusi Fenol Dalam Formulasi Perakat Fenol Formaldehida”, Jurnal Pascapanen, 2(1), 2005: 23-33.

- Romadhon, Subagiyo dan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk-produk hasil perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan* 8. (1), 2012.
- Rusfidra, A. 2006. Dadih/dadiah, susu kerbau fermentasi mampu menurunkan kolesterol. *www. Cimbuak.net*. (13 Januari 2009).
- Salmien, S. 2004. *Lactic Acid Bacteria Microbiological and Functional Aspects Third Edition, Revised and Expanded*. Marcel Dekker, Inc, United States,
- Sari, N. K. 2007. Tren dan Potensi Susu Fermentasi. *Majalah Foodreview Indonesia* II(3), Maret 2007.
- Sastrapradja S, SHA Lubis, E Djajasukma, dan H Soetarnodan I Lubis. 1977. Sayur-sayuran, 102-103. *LBN-LIPI.Bogor*
- Sayuti, K, 1993. Mempelajari Mutu Dadih Pada Lama Penyimpanan dan Jenis Bambu yang Berbeda. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas
- Sisriyeni, D dan Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam bambu dan tabung plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* 7(2): 171 – 179.
- Soeparno. 1996. Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Smid, E. J., and L. G. M. Gorris. 2007. Natural antimicrobials for food preservation. In: Rahman, M. S. (editor). *Handbook of Food Preservation*. 2nd Edition. CRC Press, New York.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.
- Sugitha, I. M., Allismawita, E. Martinelly, Y. Heryandi dan Yuherman. 1997. Kandungan vitamin A dan kadar lemak pada dadiah dalam tabung plastik dengan starter *Streptococcus lactis*. Laporan Penelitian. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Universitas Andalas Lembaga Penelitian, Padang.
- Sunarlim, R. 2009, Potensi *Lactobacillus*,sp Asal dari Dadih Sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia, *Buletin Teknologi Pacapanen Pertanian*: Vol.5.
- Surono, I. S. and D. Nurani. 2001. Exploration of Indigenous Dadih Lactic Bacteria for Probiotic and Starter cultures. Domestic Research Collaborative Grant-URGE-IBRD World Bank Project 2000-2001. Research Report.

- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan YAPPMI (Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia), Jakarta. Sutasning. 3:306-314
- Suryono. 2003. dadih: produk olahan susu fermentasi tradisional yang Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik http://tumoutou.net/702_07134/suryono.htm. Jambi
- Trisna, N. W. 2012. Identifikasi molekuler dan pengaruh pemberian probiotik bakteri asam laktat (BAL) asal dadih dari Kabupaten sijunjung terhadap kadar kolesterol daging pada itik pitalah sumber daya genetik Sumatera Barat. [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND, Padang.
- Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik dadih menggunakan starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. hlm. 406–414. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 3–4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Usmiati, S. dan Risfaheri. 2012. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pertenakan*.
- Unus, U. 2005. Mikrobiologi Dasar. Penerbit Papas Sinar Sinanti, Jakarta
- 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.
- Waite, M.J., Morgan, N.L., Rockey, J.S., and Gary Higton. 2001. *Industrial Microbiology: An Introduction*. USA: Blackwell science.
- Wirdahayati, R.B. 2007. Upaya peningkatan produksi susu kerbau untuk kelestarian produk dadih di Sumatera Barat. *jurnal wartozoa* vol.17 no.4. hal178-184
- Yuherman, N. Asmaq and Arif. 2014. A nutrition –quality study of dadih in agam and sijunjung district west sumatera. Submitted on dairy science journal.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas Antimikroba Khamir Asal Dadih (susu kerbau fermentasi) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Jurnal Agripet* : 10 (1): 19-24. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh