

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ahmed Z, Wang Y, Cheng Q, Imran I. 2010. *Lactobacillus acidophilus* bacteriocin, from production to their application: an overview. *Afr J Biotechnol* 9:2843-2850.
- Allen SJ, Martinez EG, Gregorio GV, Dans LF. 2011. *Probiotics for treating acute infectious diarrhoea*. John Wiley & Sons Ltd. UK.
- Amri., E, Fifendy., M dan Zamroni. 2011. Pengaruh Pemberian Air Nenas (*Ananas comusus*) Terhadap Kadar Lemak, Protein dan Nilai Organoleptik Dadih. Di dalam: *Seminar Nasional MIPA dan Pendidikan MIPA*. Prosiding Seminar Nasional MIPA dan Pendidikan MIPA Universitas Negeri Padang; Padang: 19-20 November 2011. STKIP PGRI Padang. Hal 79-86.
- Anonim. 2011b. *Pengertian Kasein*. <http://id.shvoong.com/tags/casei>. tanggal Akses 23 Desember 2016. Padang.
- _____. 2014. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Nenas*. [www. petani hebat. com/2014/02/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-nenas. html](http://www.petanihebat.com/2014/02/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-nenas.html). Tanggal Akses 24 Maret 2018. Padang.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods and Analysis of Association of Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC International. Hal 78-79.
- Arqiya, R. 2002. *Pembuatan Kecap Manis Daging Tulang Leher Ayam Secara Hidrolisa Enzim Bromelin*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 117.
- [BSN] Badan Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 2981-2009. Tentang Syarat Mutu Yoghurt.
- Bahar dan Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet GH dan Wooton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Purnomo H, Adiono, Penerjemah. Jakarta : UI Press. Terjemahan dari : Food Science. Hal 82-83.
- Chairunisa, H. 1985. *Hidrolisis Kasein oleh Enzim Bromelin kasar dari Bonggol Nanas*. [Laporan Penelitian]. Fakultas Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal 4-9.

- _____. 2009. *Penambahan Susu Bubuk Full Cream Pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Hal 1-18.
- Chaney, S.C., M.L. Ross., and J.C. Witschi., 1979. *Nutrition*, 9th Edit ion. Houghton Mifflin, Boston. Pp 292.
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati. 2009. *Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda*. Riau : Jurnal Peternakan Vol 6 No 1. Hal 8-13.
- Desrosier, N. W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta : UI Press.
- Emma, S., dan S. Wirakusumah, 2000. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 133-134.
- Erickson, K.L. and H.E. Hubbard, 2000. *Probiotic immunomodulation in health and disease*. J. Nutr (Suppl) 130:403S-409S.
- Ersa, N.S. 2017. *Pengaruh Bagian Tanaman Nenas (Ananas comosus, L. Merr) terhadap Ekstrak Kasar Bromelin dari Dua Metode Pengeringan dan Aplikasi pada Daging Itik*. [Skripsi]. Fateta Unand. Padang. Hal 33-35.
- Evitasari, L.D. 2013. *Vitamin C pada Nanas dapat Meningkatkan Kekebalan Tubuh Terhadap Serangan Flu*. Karya Tulis Ilmiah. Hal 32-35.
- Fardiaz S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- _____. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal 38.
- Foster EM, Nelson FE, Speak ML, Doetsch RN, Olson JC, editor. 1957. *Dairy Microbiology*. New Jersey: Prentice Hall.
- Ferdiansyah, V. 2005. *Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Udang Sebagai Matriks Penyangga pada Imobilisasi Enzim Protease*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 8-12.
- Hadiwiyoto. 1993. *Pengaruh Kadar NaCl dalam Substrat Terhadap Aktivitas Enzim Protease*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Helferich W, D Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice Hall Inc. New Jersey.
- Herastuti, S.R., Sujiman, R.S. dan Ningsih, N. 1994. *Pembuatan Pati Guide (Cajanuscajan L.) dan Pemanfaatan Hasil Sampingnya dalam Pembuatan Yoghurt dan Tahu*. Laporan Hasil Penelitian. FP Universitas Jenderal Sudirman. Purwokerto.

- Hosono A, Wardoyo R, Otani H. 1989. *Microbial flora in (Dadih), a traditional fermented milk in Indonesia*. *LebensmWiss Tec.* 22: 20-24.
- INFOPOM-RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Badan POM-RI. Vol 9. No. 2.
- Irfandi. 2005. *Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (Ananas comosus, L. Merr.)*. [Skripsi]. Bidang Studi Holtikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 5-6.
- Ishak MC. 2012. *Pengaruh Proses Pengeringan dan Imobilisasi Terhadap Aktivitas dan Kestabilan Enzim Bromelin dari Buah Nanas (Ananas comosus)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar. Hal 1.
- Kosikowski, F. 1997. *Cheese and fermented milk foods*. Edwards Brothers Inc., Ann Arbor, Mich. pp 228–260.
- Kumar, M., V. Verma, R. Nagpel, A. Kumar. 2014. *Anticarcinogenic effect of probiotic fermented milk and chlorophyllin on aflatoxin-B1-induced liver carcinogenesis in rats*. *British Journal of Nutrition*. 107 (7): 1006-1016.
- Kumaunang dan Kamu, 2011. *Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kulit Nenas (Ananas comosus, L. Merr.)*. *Jurnal Ilmiah Sains* Vol. 11: Hal 198 – 201.
- Kusuma, S. A. F. 2010. *Enzim*. [Karya Ilmiah]. Fakultas Farmasi. Universitas Padjajaran. Bandung. Hal 66.
- Kuswadijaja, K. 1983. *Biokimia*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lehninger. 1995. *Dasar-Dasar Biokimia*. Erlangga. Jakarta. Hal 70-74.
- Malaka, R. 1997. *Effect of Curdlan a Bacterial Polysac Charide on The Physical Properties and Microstructure of Acid Milk Curd by Lactic Acid Fermentation*. Master Thesis. Faculty of Agriculture, Miyazaki University. Japan.
- Melia S, dan Sugitha I, M. 2007. *The Quality of Dadih Mutan Lactococcus Lactis at Various Fermentation Times*. *J Indonesia. Trop. Anim. Agric* 32 (2).
- Miremadi, F., F. Sherkat, L. Stojanovka. 2016. *Hypocholesterolaemic effect and antihypertensive properties of probiotics and prebiotics: A review*. *Journal of Functional Food*. 25 :497-510.
- Montgomery, R., Robert, L. D., Thomas, W. C., Arthur, A. S. 1993. *Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Jilid I. Edisi ke-4. Penerjemah M. Ismadi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Murniati, 2006. *Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah*. SIC. Surabaya. Hal 72.

- Mustapha, A., Tianan-Jiang, dan D.A. Savaiano. 1997. Improvement of lactose digestion by human following ingestion of unfermented *Acidophilus* milk: influence of bile sensitivity, lactose transport and acid tolerance of *L.acidophilus*.
- Naiola, E. 1995. "Dadih" Makanan Tradisional Sumatera Barat. Widyakarya Nasional. Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Urusan Pangan.
- Nakazawa, Y. dan A. Hosono. 1992. *Functions of Fermented Milk Challenges for The Health Science*. Elsevier Applied Science, London.
- Nielsen, J. E., Beier, L., Otzen., D., Borchert, T. V., Frantzen, H. B., Andersen, K. V., Svendsen, A. 1999, Electrostatics in in the active site of an α -amylase, *Eur. J. Biochem.*, 246 : 816-824.
- Nur, H. S. 2009. *Suksesi Mikroba dan Aspek Biokimiawi Fermentasi Mandai dengan Kadar Garam Rendah*. Makara Sains. 13 (1) : 13-16.
- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Palmer, T. 1995. *Understanding Enzyme*. Fourth Edition. Ellis Haward. New York.
- Pakpahan, R., 2009, *Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Protease Termofilik Dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara*. [Skripsi]. Sumatera Utara. Medan. Hal 13-14.
- Pato, U. 2003. *Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker*. J. Natur Indonesia 5(2). Hal 162 – 166.
- Peckham, G. C. 1969. *Foundation of food Preparation 2nded*. The Mac Milla Co, Callier Mac Millan Ltd, London.
- Pereira, D.I.A.and G.R. Gibson. 2002. Effects of Consumption of Probiotics and Prebiotics on Serum Lipid Levels in Human. *Crit. Rev. Biochem. Mol. Biol.* 37: 259-281.
- Prahasta, A. 2009. "Budidaya Usaha Pengolahan : Agribisnis Nenas". Pustaka Grafika. Bandung.
- Rakhmat. F dan H. Fitri. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Timur. Hal 21.
- Riana, E. 2012. *Keanekaragaman Genetik Nenas (Ananas comosus, L.Merr.) di Kabupaten Kampar Provinsi Riau Berdasarkan Karakterisasi Morfologi dan Pola Pita Isozim Peroksinase*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Jurusan Ilmu Pengetahuan Alam.Univesitas Riau. Pekanbaru.
- Rismunandar. 1983. *Membudidayakan Tanaman Buah-buahan*. Sinarbaru. Bandung.

- Roos, N.M. de, dan M.B. Katan. 2000. *Effect of probiotic bacteria on diarrhea, lipid metabolism, and carcinogenesis: a review of papers published between 1988 and 1998*. Am J Clin Nutr. 71: 405-411.
- Rusnakova M and Jaroslav Z. 2004. *Enzymatic Hydrolysis of Defatted Soy Flour by Three Different Proteases and Their Effect on The Functional Properties of Resulting Protein Hydrolysates*. Czech Journal Food Science, 20 (1) : 7-14.
- Rustam, M. 2005. *Pengaruh Penambahan Beberapa Level Santan Kelapa Bubuk Terhadap Kadar Protein, Keasaman, Total Solid dan Uji Organoleptik Dadih Susu Sapi*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Unand. Padang.
- Sah, B.N.P., T.Vasiljevic, S.Mckeechnie, O.N.Donkor. 2014. *Effect of probiotics on antioxidant and antimutagenic activities of crude peptide extract from yogurt*. Food Chemistry . 156:264-270.
- Sari, R. N. 2002. *Analisis Keragaman Morfologis dan Kualitas Buah Nenas Ananas comosus, L. Merr Queen di Empat Desa Kabupaten Bogor*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 115.
- Savadogo, A., C. A. T. Outara, I. H. N. Bassole, & A. S. Traore. 2006. *Bacteriocins and lactic acid bacteria - a inireview*. Afr J Biotechnol. 5 : 678-683.
- Sayuti, K. 1993. *Mempelajari Mutu Dadih pada Lama Penyimpanan dan Jenis Bambu yang Berbeda*. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Schwimmer. 1981. *Source Book of Enzimology*. Theg AVI Publishing Co. , Inc. , Wesport, USA.
- Setyaningsih, D., Apryanono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisa Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 180.
- Shahib, M. N. 1992. *Pemahaman Seluk Beluk Biokimia dan Penerapan Enzim*. PT. Citra Aditya Bakti. Bandung. Hal 21-22.
- Sirait, C.H. 1991. *Penggunaan Susu Sapi Fries Holland untuk Pembuatan Dali Satu Produk Susu Olahan Tradisional Sumatera Utara*. [Disertasi]. Fakultas Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Sirait, C. H. 1993. *Pengolahan Susu Tradisional untuk Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan*. [Laporan Penelitian]. Balai Penelitian Ternak. Ciawi, Bogor.
- Sirait, C.H. dan H. Setiyanto. 1995. *Evaluasi Mutu Dadih di daerah Produsen*. Pros. Seminar Nasional Sains dan Teknologi Peternakan. Puslitbang Peternakan, Bogor. Hal 284 – 280.

- Smid, E. J. & L. G. M. Gorris. 2007. Natural *antimikrobia* for food preservation. *In: Rahman, M. S. (Editor). Handbook of Food Preservation. 2nd Edition. CRC Press, New York.*
- Soehartono, M. T. 1992. *Protease*. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor. Hal 59-99.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta. Hal 120.
- Soeparno Indratiningsih, Triatnojo S, dan Rihastuti. 2001. *Dasar Teknologi Hasil Ternak Jurusan Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan : UGM Press. Yogyakarta.
- Soewarno, T. S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian* : Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Stauffer, C. E., 1989, *Enzyme Assay for Food Scientist*, Van Nostrand Reinhold, New York. Pp : 30-30.
- Steinkraus K. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Food*. Marcel Dekker Inc, Madison Avenue. New York.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Hal 138.
- Sudarmaji, G.R. Singleton, N. Herawati, A. Djatiharti, and Rahmini. 2003. *Farmers' perceptions and practices in rat management in West Java, Indonesia*. *In: G.R. Singleton, L.A. Hinds, C.J. Krebs and D.M. Spratt (Eds.). Rats, Mice and People: Rodent Biology and Management. ACIAR, Canberra. 389-394.*
- Sugitha, I Made. 1995. *Dadih Makanan Tradisional Minang: Manfaat dan Khasiatnya*. Dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI, Jakarta. Hal 532 – 540.
- Sugitha, I.M. dan Aidi, L.A. 1998 *.Daya cerna dadih yang dibuat dengan penambahan starter. Streptococcus Lactis dalam tabung plastik. Jurnal Peternakan dan Lingkungan (03):60-64.*
- Suharyono dan Kurniadi, M. 2010. *Efek Ultraviolet dan Lama Simpan terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat*. *Agritech 30 (1): 25-31.*
- Sulistyowati, M., D. Ningsih, S. Wasito, dan I. Hendarto. 1990. *Sifat organoleptik, persentase jumlah produk kandungan gizi tahu susu*. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sunarjono, H., 1997. *Pengenalan Jenis Tanaman Buah-buahan Penting di Indonesia*. Sinar Baru, Bandung. Hal 54-58.

- Surono, I.S., K.D. Jenny, A. Tomomatsu, A. Matsuyama dan A. Hosono. 1984. Higher Plant Utilization as Coagulant for Making Native Milk Products In Indonesia. In: Traditional Food Fermentation as Industrial Resources In ASCA Countries. S. Saono (ed). Elsevier Applied Science Publishers Ltd., London.
- Surono, I.S. 2000. Performance of Dadih Lactic Cultures at Low Temperature Milk Application. Proceeding of the Ninth Animal Science of AAAP. *Asian. Aust. J. Anim. Sci.* 13 (Suppl. A) 5 : 495-498.
- Suryono. 2005. *Dadih : Produk Olahan Susu Fermentasi Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik*. IPB. Bogor.
- Tamime AY, RK Robinson. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press. Britain.
- _____. 2007. *Yoghurt Science and Technology*. Ed ke-3. New York : CRC Pr.
- Warner, J. N. 1976. *Principles of Dairy Processing*. Wiley Eastern Limited. New Delhi. Pp 317.
- Winarno. 2010. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, S. 2007. *Proses Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8 : 136-141.
- Wijaya, J. C dan Yuniarta. 2015. *Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Kimia dan organoleptik Tempe Gambus (Kajian Konsentrasi Dan Lama Inkubasi Dengan Enzim)*. Malang. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP. Universitas Brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1, Januari 2015.
- Wuryanti. 2004. *Isolasi dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin dari Buah Nanas (Ananas comosus, L. Merr)*. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 83.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rassymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas-Press. Hal 120.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yuniwati, M., Yusran dan Rahmadany. 2008. *Pemanfaatan enzim papain sebagai penggumpal dalam pembuatan dangke*. Prosiding. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi. Yogyakarta. Hal 129-130.
- Yusmarini dan Efendi R. 2004. *Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula*. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2) : 104-110.

