

DAFTAR PUSTAKA

- Afzal, A., Mahmood, M.S., Hussain, I., Akhtar, M., 2011. Adulteration and Microbiological Quality of Milk. A Review. *Pakistan J. Nutrition* 10(12): 1195-1202.
- Arianti, D. H. 2017. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Aroma dan Rasa Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kambing Etawa. Makalah. Universitas Negeri Medan.
- Aritonang, N. S. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press. Cirebon.
- Aymerich, T., A. Picouet, & J. M. Monfort. 2008. Decontamination Technologies for Meat Products. *J. Meat Science*. 78: 114–129.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI.2981:2009. Yoghurt. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Budiana, N.S dan Susanto, D. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bylund, E. 1991. *Dairy Processing Hand Book*. Tetra Pak. Lund, Sweeden.
- Cleveland J, T.J. Montville, I.F. Nes, M.L. Chikindas. 2001. *Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation [Review]*. *Int J Food Microbiol* 71: 1-20 by *Lactobacillus delbrueckii subsp. Delbreuckii mutant Uc-3 in batch fermentation*. *Appl. Environ. Microbiol.* 74:333-335.
- Codex Alimentarius Comittee. 2011. Codex Standard For Fermented Milk. Codex Stan 243. Food and Agriculture Organization. United Nation, Roma.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (Ditjennak). 2014. Pemerintah Pusat dan Daerah Berkomitmen Melaksanakan Pembangunan Peternakan dan Kesehatan Hewan Nasional.
- Djaafar, T. F dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik yogurt dengan inokulum *Lactobacillus* yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional. *Agros*. 8 (1): 73-80.
- Djaja, Z. 2007. Gizi Susu Kambing. Diakses 15 Juni 2018 dari <http://fapertaumy.wordpress.com>
- FAO/WHO, 2006, "Probiotics in Food : Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation", Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, Ontario.

- Gaikwad, D. S., and J. S. Ghosh., 2009. Pharmacodynamic Effect of Growth of *Saccharomyces Cerevisiae* During Lactic Fermentation of Milk. *Asian J. Agri. Sci.*, 1 (1): 1518.
- Heller, K.J., 2001. Probiotic bacteria in fermented foods : product characteristics and starter organisms. *American Journal Clinical Nutrition*, 73 : 374S–9S.
- Irigoyen, A., I. Arana, M. Castiella, P. Torre, and F. Ibanez. 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food. Chem.* 90: 613-620.
- Izmi K.D., Nisa C. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No.4 p. 239-248.
- Kadhafi, M dan Habibah. 2011. Pertumbuhan Mikroorganisme Selama Penyimpanan Susu Pasteurisasi pada Suhu Rendah. *Agroscentiae* Vol. 18 No. 3 April 2011. 51-57.
- Kusumaningati, A.M., Nurhatika, S., dan Muhibuddin, A. (2013). Pengaruh Konsentrasi Inokulum Bakteri *Zymomonas Mobilis* dan Lama Fermentasi Pada Produksi Etanol dari Sampah Sayur dan Buah Pasar Wonokromo Surabaya. *Jurnal Sains dan Seni Pomits*. Vol. 2, No.2.
- Kusumawati, N., Bettysri, L. J., Siswa, S., Ratihdewanti, dan Hariadi. 2003. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenous Sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Menurunkan Kolesterol. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. Vol. 8(2): 39-40.
- Legowo, A.M., Kusrhayu dan S. Mulyani. 2009. Teknologi pengolahan susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lund, B. M., dan T. Eklund. 2002. Control of pH and Use of Organic Acids. Lund, B., C. Tony, dan B. Parker (ed) *Microbiological Safety and Quality of Food* diedit Oleh. Springer Science. New York.
- Macfarlane, G.T. dan Cummings, J.T. 1999. Probiotic and Prebiotic: Can Regulating The Activities of Intestinal Bacteria Benefit Health. *Education and Debate. BMJ*. (318): 999-1003.
- Maitimu. C.V., A.M. Legowo, dan A. N. Al-Baari. 2013. Karakteristik Mikrobiologi, Kimia, Fisik dan Organoleptik Susu Pasteurisasi dengan

- Penambahan Ekstrak Daun Aileru Selama Penyimpanan. J. Aplikasi Teknologi pangan. Vol. 2/ No. 1. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Mattila-Sandholm, T. and M, Saarela. 2000. Functional Dairy Product. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Fulda, Germany.
- Melia, S. Purwati, E. Yuherman. Jaswandi. Aritonang, S.N. Silaen, M. 2017. Characterization of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia) Against *Listeria monocytogenes*. PJN ISSN 1680-5195. 16(8): 645-650.
- Miwada, I. N. S., S. A. Lindawati dan W. Tatang. 2006. Tingkat efektivitas “starter” bakteri asam laktat pada proses fermentasi laktosa susu. J. Indon. Trop. Anim. Agric. 31 (1): 32-35.
- Noordiana N., Fatimah, A. B. M. 2013. Antibacterial agents produced by lactic acid bacteria isolatd from Threadfin Salmon and Grass Shrimp. International Food Research Journal 20(1): 117-124.
- Ohiokpehai, O. 2003. Processed Food Products and Nutrient Composition of Goat Milk. Pakistan Journal of Nutrition 2 (2): 68 -71.
- Pratama, L.M., M. Hartawan and I.N.S. Miwada. 2014. Kajian kualitas kimia susu kambing terfermentasi selama penyimpanan. Journal of Tropical Animal Science. 2 (2) : 163-176.
- Purwati, E., Aritonang, S. Melia, S. Juliyarsi, I. Purwanto, H. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak (LLD). Palangka Raya.
- Rahman. 1992. Teknologi Fermentasi. Penerbit Arcan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Reiny, S, S. 2012. Potensi *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4796 sebagai biopreservatif pada rebusan daging ikan tongkol. Jurnal IJAS, II (2): 604–613.
- Resnawati, H. 2010. Kualitas Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. Balai Penelitian Ternak. Bogor.

- Salminen, S., Wright, A.V., Ouwehand A. 2004. Lactic Acid Bacteria. New York : Marckel Dekker.
- Sarwono, B. 2006. Beternak Kambing Unggul. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Savadogo, A., A. T. Q. Cheik, H. N. B. Imael, & S. A. Traore. 2006. Bacteriocins and lactic acid bacteria – a minireview. Afr. J. Biotechnol. 5(9): 678-683.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Silaen, M. 2017. Prevalensi Abortus Oleh Bakteri *Listeria monocytogenes* di Rumah Sakit Ibu dan Anak Sri Ratu Medan dan Pencegahannya Dengan Menggunakan Probiotik Halal. Disertasi. Universitas Andalas.
- Smit, G., and W. J. M. Engels. 2005. Flavour formation by lactic acid bacteria and biochemical flavour profiling of cheese products. FEMS Microbil. Rev. 29: 591-610.
- Sodiq, A. dan Z. Abidin. 2008. Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarmono, J., Sulistyowati, M., & Soenarto. (2015). Fatty acids profiles of fresh milk, yogurt & concentrated yogurt from peranakan etawah goat milk. Procedia Food Science, 3, 216–222.
- Sunarlim, R dan H. Setiyanto. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi Susu Sapi. Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang Peternakan, Bogor. hlm. 270 – 278.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Penerbit UNESA University Press.
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. p 31- 32.
- Susilorini, Tri & Manik Eirry Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Jakarta: Penebar swadaya.

- Suskovic, J. Kos, B. Beganovic, J. Pavunic, A.L. Habjanic, K. Matosic, S. 2010. Antimicrobial Activity- The Most Important Property of Probiotic and Starter Lactic Acid Bacteria. *Food Technol.Biotechnol* 48(3): 296-307.
- Syainah, E. E. Novita dan R. Yanti. 2014. Kajian pembuatan yogurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *J. Skala Kesehatan*. 5(1).
- Tamime A.Y dan Robinson R.K. 2007. *Tamime and Robinson Yoghurt*. Cambridge: Science and Techonology. Ed-3. CRC Press.
- Urnemi, S. Syukur, E. Purwati, I. Sanusi, Jamsari. 2012. Potensi bakteri asam laktat sebagai kandidat probiotik penghasil bakteriosin terhadap mikroba patogen asal fermentasi kakao varietas Criollo. *Jurnal Riset teknologi Industri (LIPI)*. 6 (13).
- Usmiati, S., Broto, W. dan Setiyanto, H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *JITV*. 16(2) : 140—152.
- Walstra. P, JTM Wouters, TJ Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology*. Boca Raton: CRC Press.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan I.E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-BRIO PRESS, Bogor.
- Yenrina. R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yudi. 2009. Beberapa manfaat Dari Susu Kambing. Diakses pada tanggal 20 Juni 2018.