

## DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1995. *Petunjuk Praktis Beternak Sapi Perah*. Kanisius. Yogyakarta. 32 hal.
- Adnan, M., 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. UGM Press. Yogyakarta. 41 hal.
- Afrianti, L.H. 2010. *33 Macam Buah-Buahan Untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 80 hal.
- Anggraini, R.P.; A. Rahardjo dan R. Santosa. 2013. *Pengaruh Level Enzim Bromelin Dari Nanas Masak Dalam Pembuatan Tahu Susu Terhadap Rendemen Dan Kekenyalah Tahu Susu*. Vol.1 No 3. Hal 507-513.
- Anonim. 2012. *Manfaat Buah Nanas*. <https://dapurherbalku.wordpress.com/2012/06/11/manfaat-buah-nanas/>. Tanggal Akses 16 Desember 2016. Padang.
- \_\_\_\_\_. 2014. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Nenas*. [www.petanihebat.com/2014/02/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-nenas.html](http://www.petanihebat.com/2014/02/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-nenas.html). Tanggal Akses 16 Desember 2016. Padang.
- Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methode and Analysis Of Association of Analytical Chemistry*. AOAC International. Wanshington DC
- Buckle, K.A.; R.A. Edward.; G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 82-83 hal.
- Chamidah, A.; Yahya dan H. Kartikaningsih. 2000. *Pengembangan Makanan Fermentasi Tradisional Indonesia "Bekasam Ikan Mujair (Tilapia spp.)"* Tinjauan Aspek Mikrobiologi dan Kimia, Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang. Vol.1 No 12. Hal 525-532.
- Collins, J. L. 1960. *The Pineapple*. World Corps Series. Leonard Hill Interscience Publ. Inc. London. pp 295 .
- Dalimartha, S. 2001. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Nanas. Trubus Agriwidya. Jakarta. 140- 145 hal
- Daulay D. 1991. *Fermentasi Keju*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 47 hal.
- Demam, J.M. 1989. *Kimia Makanan*, Edisi Kedua. ITB Press. Bandung .43-47 hal.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1998. *Laporan Analisis Pangan Buah*. <https://natyalaksmi.wordpress.com/laporan-analisis-pangan-buah/>. Tanggal Akses 16 Desember 2016

- Emma, S dan S. Wirakusumah, 2000. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta. 133-134 hal.
- 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. 33-35 hal.
- Everitt, B.; T. Ekman and M. Gyllenward. 2002. *Monitoring Milk Quality and Adder Health in Swedish AMS Herds*. Proc. Of the 1st North American Conference on Robotic Milking. P V-72.
- Fardiaz S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 56 hal.
- Farkye, N.Y. 2004. *Cheese technology*. J of Diary Technology 57 . 91-98 hal .
- 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.115-116 hal.
- Fernandes R. 2009. *Microbiology Handbook Dairy Products*. Cambridge (GB): Leatherhead Publ. pp 243-246.
- Garbutt J. 1997. *Essentials of Food Microbiology*. Arnold. London. pp 316-322 .
- Haryanto, E dan B. Hendarto. 1996. *Nanas*. Penerbit Swadaya.Jakarta. 35 hal.
- Irfandi. 2005. *Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (Ananas comosus L.Merr)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 6 hal. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/12566>. Tanggal Akses 18 Desember 2016
- Ishak, M.C. (2012) *Pengaruh Proses Pengeringan Dan Imobilisasi Terhadap Aktivitas Dan Kestabilan Enzim Bromelain dari Buah Nenas*. [Skripsi]. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/1950>. Tanggal Akses 18 Desember 2016
- Kusuma, S.A.F. 2010. Karya Ilmiah: *Enzim*. Fakultas Farmasi UNPAD. 66 hal.
- Lampert, L. M. 1965. *Modern Dairy Products*. Chemical Publishing Company, INC. New york. pp 307-3011 .
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia. Jakarta.76-78 hal.
- Lehninger, A. L. 2005. *Dasar-Dasar Biokimia Jiid 1*. Erlangga. Jakarta. 100–105 hal.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar. 68 hal.

- Mangunwidjaja, D. dan A. Suryani. 1994. *Teknologi Bioproses*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124-125 hal.
- Maulina, S, R.; S.S, Santosa dan S, Wasito. 2013. *Pengaruh Lama Perebusan Dan Bebab Berat Pengepres Pada Pembuatan Tahu Susu Dengan Ekstrak Buah Nanas Terhadap Rendemen Da Aroma*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwekerto.
- Mazaya, A. 2018 . *Pengaruh Penambahan Sari dari Berbagai Bagian Buah Nenas (Ananas comosus, L. Merr) terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi*. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Padang. 51 hal.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. 21-23 hal.
- Mudjajanto, E.S. 1995. *Susu dan Produk Olahannya*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 25 hal.
- Muniarti, 2006. *Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah*. SIC. Surabaya. 72 hal.
- Nurhidayati, T. 2003. *Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju Cottage*. FMIPA-ITS. Surabaya.
- Nurhidayah.; Masriany dan M. Mashuri. 2013. *Isolasi dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin Dari Ekstrak Kasar Batang Nanas (Ananas comosus, L. Merr) Berdasarkan Variasi pH*. Jurusan Biologi. Universitas Islam Negri Alaudin Makasar. Jurnal Ilmiah Biologi 1(2) Bogor. 116-122 hal.
- Oktavia, R.; Suharti dan E, Susanti. 2013. *Karakterisasi Enzim Bromelin Yang Diamobilisasi Dalam Agar Komersial*. Fakultas MIPA. Universitas Negri Malang. Malang. 38 hal
- Palmer, T. 1995. *Understanding Enzymes 4th edition*. Prentice Hall, London. pp 62
- Paruch, AM dan T, Maehlum. 2012. *Specific features of Escherichia coli that distinguish it from coliform and thermotolerant coliform bacteria and define it as the most accurate indicator of faecal contamination in the environment*. Ecol Indic. pp 140–142.
- Purnomo, 1996. *Rekayasa Paket Teknologi Produksi Stater dan Enzim Mikroba Dan Paket Aplikasinya Pada Pengolahan Susu*. UMM Press, Malang. 41 hal.
- Putri, R. 2016. *Pengaruh Beberapa Metode Pengeringan Dan Pengaruh CMC (Enkapsulasi) Terhadap Kualitas Dan Viabilitas Mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) Dadih Bubuk Yang Dihasilkan*. [Proposal]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Rukmana, R. 1996. *Nanas Budidaya dan Pascapanen*. Pustaka Dian. Jakarta. 28-32 hal.
- Rusnakova M and Z. Jaroslav. 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 hal.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara: Universitas Sumatra Utara Press. 2-7 hal.
- Sariyanto. 2005. *Sifat Fisik dan Organoleptik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Bakteri Prebiotik Yang Disimpan Pada Suhu Berbeda*. Skripsi. IPB. Bogor. 49 hal.
- Sediaoetama, A.D. 1985. *Ilmu Gizi*. Jilid I. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta . 136-138 hal.
- Soedarya, A. P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Nanas*. Pustaka Grafika. Bandung. 129 hal
- Sudarmadji, S.; B, Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. 138 hal.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. *Syarat Mutu Susu Segar*. No.01-3141-1998. Badan Standarisasi Nasional.
- Sugitha dan Djalil. 2010. *Susu*. //http://www.scribd.com/doc/60125528/susu. Tanggal Akses 17 Maret 2018. Padang.
- Sulistyowati, M, D.; S. Ningsih.; Wasito dan I. Hendarto. 1990. *Sifat Organoleptik, Persentase Jumlah Produk Kandungan Gizi Tahu Susu*. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sutomo, B. 2006. *Mengenal Keju dan Manfaat Bagi Kesehatan*. <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/pernah-gagal-membuat-kuekering-baca.html>. Tanggal Akses 29 mei 2017. Padang.
- Syarief, R. dan H, Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta. 65-66 hal.
- Titin, F, M.; A, Kusrijadi dan M, Amelia. 2001. *Pemanfaatan Protease Dari Ekstrak Nanas (Ananas Comusus, L. Merr) Sebagai Koagulan Dalam Produksi Keju Cottage Berkualitas*. Fakultas MIPA. UPI Bandung. Bandung
- United States Departement of Agriculture. 2001. *USDA Spesification for Cottage Cheese and Dry Curd Cottage Cheese*. <http://www.ams.usda.gov/>

amsv1.0/getfile?ddocname=steldev3004550. Tanggal akses 13 Januari 2012.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 78, 125, 253 hal

Winarno, F.G .2010.*Enzim Pangan*. Embrio Press.Bogor. 85-88 hal.

Winarno, F.G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor. 65 hal.

Winarti, S. 2007. *Proses Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar*. Jurnal Teknologi Pangan. 136-141 hal.

Yenrina, R.; Yuliana dan Rassymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas-Press. 120 hal.

Yuniwati, M.; Yusran dan Rahmadany. 2008. *Pemanfaatan enzim papain sebagai penggumpal dalam pembuatan dangke*. Prosiding. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi. Yogyakarta. 129-130 hal.

