DAFTAR PUSTAKA

AAK. 1995. *Petunjuk Praktis Beternak Sapi Perah Cetakan ke–6.* Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Adam, M. R and O. M. Maurice. 2008. *Food Microbiology.* 3rd. RSC Publishing. Guildford. UK. Hal. 40.

Adriani, L.; N. Indrayati.; U. H. Tanuwiria dan N. Mayasari. 2008. *Aktivitas Lactobacillus acidophilus dan Bifidobacterium terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya Pada Helicobacter pylori*. Jurnal Bionature. Vol. 10 (2) : 129-140.

Afrianti, L. H. 2004. *Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan*. E. Book, http://www.pikiran-rakyat.com.Diakses pada 26 Juni 2018.

Aires, A.; R. Carvalho.; E. A. S. Rosa and M. J. Saavedra. 2013. *Phytochemical Characterization and Antioxidant Properties of Baby- leaf Watercress Produced Under Organic Production System.* CyTA- Journal of Food. 11(4) : 343-351.

Alidesta. 2015. *Mengenal Tumbuhan Survival.* http://alidesta.wordpress.com/2015/03/17/mengenal-tumbuhan-survival/. Diakses pada 05 Oktober 2017.

Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 333.

[AOAC] Analysis of the Assosiation of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of the Assosiation of Official Analytical Chemist.* 14th Edition. Washington, D. C. Hal 78-79.

Arvanitoyannis, I.S. and M. Van Houwelingen Koukaliaroglou. 2005. *Functional foods: a survey of health claims, pros and cons, and current legislation*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 45: 385–404.

Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi.* Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 117.

Bachrudin, Z., Astuti, dan Y.S. Dewi. 2000. *Isolasi dan Seleksi Mikroba Penghasil Laktat dan Aplikasinya pada Fermentasi.* Limbah Industri Tahu. Prosiding Seminar Nasional Industri Enzim dan Bioteknologi. Mikrobiologi Enzim dan Bioteknologi. Hal. 2-3.

Balows, A.; H. G. Truper.; M. Dworkin.; W. Harder and K. H. Schleifer. 1991. (Eds.) *The Prokaryotes*. Second Edition. Springer Ver-lag. New York. Hal 300-314.

Beck, M. 2011. *Ilmu Gizi Dan Diet Hubungannya Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat Dan Dokter*. Yayasan Essentia Medica. Yogyakarta. Hal 50-53.

Benson. 2001. *Microbiological Applications. Laboratory Manual in General Microbiology*. Eighth Edition. McGraw-Hill Science Company. New York. Hal 72-175.

Buchanan, R. E. and N. E. Gibbon. 1974. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Eight edition. The William and Wilkins Company. Hal. 201-202.

Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta. Hal 82-83.

Burhan, B. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Chandan., R. C. and K. M., Shahani. 1993. *Yoghurt. In: Dairy Science and Technology Handbook. 2. Product Manufacturing*. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub., Inc., USA.

Chotimah., S. C. 2009. *Peranan Streptococcus Thermophillus dan Lactobacillus Bulgaricus dalam Proses Pembuatan Yogurt*. Ilmu Peternakan. Vol. 4 (2) : 47-52.

Chow, L.Z. and B. Weimer. 1999. *Isolation and characterization of acid and bile-tolerant isolates from strains of Lactobacillus acidophilus*. J. Dairy Sci. 82: 23-31.

Du Toit.; M. Franz.; C. Schillinger, U. B. Warles and W. Holzapfel. 1998. *Characterization and Selection of Probiotic Lactobacilli for a Preliminary Mini Pig Feeding Trail and Their Effect on Serum Cholesterol Level, Faeces Moisture Contents.* International Journal of Food Microbiology 40: 93-104.

Donald, P.Mc, R.A.; J.F.D. Greenhalgh and C. A. Morgan. 2002. *Animal Nutrition*. 6th Ed. Prentice Hall. London. Hal. 88-90.

Eviati dan Sulaeman. 2012. *Analisis Kimia Tanah, Tanaman, Air dan Pupuk.* Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementrian Pertanian. Bogor. Hal 17-18.

Fardiaz, S. 1987. *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor. Hal 69-71.

Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama.* Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal 38.

Felley, C and P. Michetti. 2003. *Probiotics and Helicobacter pylori. Best Pract. Res. Clin. Gastroenterol.* 785-91. Diakses pada 28 Agustus 2017.

Fennema, O. R. 1976. *Principles of Food Sciences*. Marcel Dekker, Inc. New York. 792 pp.

Febryanto, E. O. 2008. *Colloides Naturels International Memperkenalkan Keunggulan dan Nilai Lebih Gum Acacia.* PT Indesso Niagatama. Jakarta.

Foley, R. C.; D. L. Bath.; F. N. Dickinson and H. A. Tucker. 1973. *Dairy Cattle: Principles, Practices, Problems, Profits. Lea & Febringer*. Philadelphia. 199 pp.

Food Standards Agency. 2002. McCance & Widdoson's *The Composition of Foods*. 6th Summary Edition. Cambridge: Royal Society of Chemistry.

Fuller, R. 1989. *Probiotic in Man and Animals.* Journal Appl Bacteriol. 66:365-378 pp.

Guillon, F.; M. Champ and J. F. Thibault. 2000. *Dietary Fiber Functional Product*. Di dalam Gibson GR, dan Williams CM (ed.). Functional Foods: Concept to Product. England: Woodhead Publishing Limited. 205- 206 pp.

Hadiwiyoto, S. 1983. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta. Hal. 34-35.

Hidayat, N. 2006. *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik.* Trubus Agrisarana. Surabaya 50 hal .http://id.wikipedia.org/wiki/watercress. Diakses pada 28 Agustus 2017.

Hidayat, N.; M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi, Yogyakarta. Hal 55.

Hutagalung, H. 2004. *Karbahidrat.* Universitas Sumatra Utara. Medan.

Infopom-RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Badan POM-RI. Vol 9. No. 2.

Ireztia. 2017. *Efek Positif dan Negatif Konsumsi Susu Sapi Murni*https://ireztia.com/2016/11/14/efek-positif-dan-negatif-konsumsi-susu-murni/. Diakses pada 05 Oktober 2017.

Jay, J. M. 1992. *Modern Food Microbiology, fourts edition.* Champman and Hall. Hal. 268-277, 271-403.

Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*. Bogor: IPB Bogor. Hal 200.

JuiceDaily.com.au. 2016. *Which Yoghurt is The Healthiest for You*. http://www.stuff.co.nz/life-style/well-good/teach-me/76903837/which-yoghurt-is-the-healthiest-for-you. Diakses pada 6 November 2017.

J. Novia and B. Pharm. 2015. Thesis. Department of Pharmaceutical Chemistry, University of Sumatera Utara, Medan.

Kalkwarf, H. J.; J. C. Khoury and B. P. Lanphear. 2003. *Milk intake during childhood and adolescence, adult bone density, and osteoporotic fractures in US women*. Am J Clin Nutr. 2003;77: 257-65 pp.

Kanbe, M. 1992. *Uses of Intestinal Lactic Acid Bacteria and Health*. In : Nakasawa, Y. and Hosono, A. (Ed). Function of Fermented Milk, Challenge for The Health Science. Elsevier Applied Science. New York. 41 pp.

Khomsan, A. 2004. *Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup.* PT. Gramedia Widiasarana. Jakarta. Hal. 77-78.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Yoghurt*. (Jurnal) 3BookPangan. Hal. 104-106.

Kuswanto dan S. Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal 89-91.

Lampert, L. M. 1975. *Modern Dairy Products*. Chemical Publishing Company, Inc. New any, Inc. New York. 63 pp.

Legowo, A. M.; Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu.* Universitas Diponegoro. Semarang.

Leondro, H. 2009. *Dasar Ternak Perah.* Fakultas Peternakan Universitas Kanjuruhan. Malang. Hal 123.

Lubis, Z.; H. Ginting.; M. P. Nasution. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Etilasetat dan Kloroform Selada Air.* Di dalam Mendrofa, M,R,S. *Uji Toksisitas Akut Etanol Herba Selada Air (Nasturtium officinale, R. Br) Pada Organ Hati Mencit.* [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatra Utara. Medan. Hal 05.

Mahendra. 2008. *Tingkat Penambahan Susu Skim dan Starter Dadih Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas L).* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 38.

Marji, A. M. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Dari Berbagai Bagian Buah Nenas (Ananas comosus, L. Merr) Terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 54

Martono, H dan K. Pranarka. 2011. *Buku Ajar Geriatri (Ilmu Kesehatan Usia Lanjut)*. Ed-4. Balai Penerbit FKUI. Jakarta. Hal 345-65.

Mazandarani, M.; A. Momeji and P. Z. Moghaddam. 2012. *Evaluation of phytochemical and Antioxidant Activities from Parts of Nasturtium officinale R. Br. in Mazandaran*, Iranian Journal of Plant Physiology. 3: 659-664.

Meyer, V. R. 2004. *Practical High-Performance Liquid Chromatography*. Chichester: John Wiley and Sons Inc. Hal 4-8.

Miller, G. D.; J. K. Jarvis and L. D. Mc Bean. 2000. *The Importance of Milk and Milk Products in the Diet. In : Handbook of Dairy Foods and Nutrition Second Edition* (WOLINSKY I, editor) CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.

Molyneux, P. 2004. *The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity.* Songklanakarin J Sci Techno. Hal 211- 9.

Moon, N. J and G. W. Reinbold. 1976. *Commensalism and competition in mixed cultures of Lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus*. Jurnal Milk Food Technologi. 39: 337–341.

Muchtadi, D. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Alfabeta. Bogor. Hal 57.

Muchtadi, D. dan S. K. Betty. 1980. *Petunjuk Praktek Mikrobiologi Hasil Pertanian 2*. Departemen Pendidikan Tinggi dan Kebudayaan, Jakarta. Hal 41-43.

Nakazawa, Y and A. Hosono. 1992. *Functions of Fermented Milk*. Elsevier Applied Science, London dan New York.

National Institute of Health. 1994. *Hubungan Kalsium dan Kepadatan Tulang.* www.smallcrab.com. Diakses tanggal 26 Juni 2018.

Nur, H. S. 2009. *Suksesi Mikroba dan Aspek Biokimiawi Fermentasi Mandai dengan Kadar Garam Rendah.* Makara Sains. 13 (1) : 13-16.

Nurhadi, B dan S. Nurhasanah. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan.* Widya Padjadjaran. Bandung.

Okawa, M.; J. Kinjo.; T. Nohara and M. Ono. 2001. *DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) Radical Scavenging Activity of Flavounoids Obtained from Some Medicinal Plants.*Biol. Pharm. Bull 10:1202-1205 pp.

Permatasari, E. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif pada Selada Air (Nasturtium officinale R. Br)*. [Skripsi]. Departemen Teknologi Hasil

Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Piliang, W. G dan S. Djojosoebagio. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press. Bogor. Hal. 46.

Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI-Press. Jakarta Hal 419.

Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal. 88.

Prosea. 1994. *Plant Resources of South-East Asia Vol. 8 (Vegetables).* Prosea Foundation. Bogor. Hal. 67-68.

Punc, I. D and J. C. Olson. 1984. *Comparison Between Standard Methods Procedure and Surface Plate Method for Estimating Psychrophylic Bacteria in Milk.* J. Milk Food Tech. 37(2):101-103.

Purnomo, H. dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta. Hal. 72.

Rubatzky, V. E and M. Yamaguchi. 1999. *World Vegetable: Principles, Production and Nutritive Values (Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi dan Gizi, alih bahasa C. Herison)*. Institut Teknologi Bandung . Bandung. Hal. 50.

Ressang, A. A. dan A. M. Nasoetion. 1989. *Pedoman Mata Pelajaran Ilmu Kesehatan Susu.* Ditjen Peternakan. Direktorat Bina Produksi Peternakan. Jakarta.

Robinson, R. K.; J. A Lucey, and A. Y. Tamime. 2006. *Manufacture of Yoghurt.* In Tamime A (Ed). *Fermented Milks.* Balckwell Publishing. Oxford. Hal 53-71.

Salamah, E.; S. Purwaningsih dan E. Permatasari. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif pada Selada Air (Nasturtium officinale*, R. Br). J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. XVI (2). Hal. 85-91.

Salminen, S.; A. Von Wright.; L. Morelli.; P. Marteau.; D. Brassart.; W. M. De Vos.; R. Fonden.; M. Saxelin.; K. Collins.; G. Mogensen.; S. E. Birkeland and T. Mattila-Sandholm. 1998. *A Review-Demonstration of Safety Probiotics*. International Journal Food Microbology. 44 (1-2): 93-106 pp.

Salminen, S.; A. Ouwehand.; Y. Beno and Y. K. Lee. 1999. *Probiotic: How should they be defined*. Trends in Food Science and Technology. 63 pp.

Sanam, A. B.; I. B. N. Swacita dan K. K. Agustina. 2014. *Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol*. J Veteriner 3(1). Hal. 1-8.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Santoso. 2009. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Laboratorium Kimia Pangan. Universitas Widya Gama. Tempat. Hal. 17-25.

Satiarini, B. 2006. *Kajian Produksi dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Sarajudin, K. F. R dan D. Purnomo. 2005. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal. 7-47.

Sembiring, B. G. 2014. *Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Susu Sapi Serta Ketahanannya Terhadap Garam Empedu dan pH Rendah.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 76. Hal 75.

Sen, S.; R. Chakraborty.; C. Sridhar.; Y. S. R. Reddy and B. De. 2010. *Free radicals, antioxidants, diseases and phytomedicines: current status and future prospect*. International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research 3(1): 91-100.

Setyaningsih.; Dwi.; A. Anton dan P. S. Maya. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor. Hal 55.

Shah, N. P. 1999. *Probiotic Bactery: Selective Enumeration and Survival in Dairy Food.* J. Diary Sci 83: 894-907.

Shahrokhi, N.; M. K. Hadad, Z. Keshavarzi, and M. Shabani. 2009. *Effect of Aqueous Extract of Watercress on Glucose and Lipid Plasma in Streptozotocin Induced Diabetic Rats.* Pakistan Journal of Physiology. 5(2): 6- 10.

Silalahi, J. 2006. *Antioksidan dalam Diet dan Karsinogenesis*. Cermin Dunia Kedokteran, Soeradji, Drh. 1978. Peternakan Umum Yasaguna. Jakarta. 153:39-42.

Singh, J.; A. Khanna and H. Chander. 1980. *Effect of incubation temperature and heat treatment of milk from cow and buffalo on acid and flavor production by S. thermophillus and L. bulgaricus*. J. Food Protection 43 (12):399-400.

Standar Nasional Indonesia. 1992. *SNI : Nomor 01-2981-1992 tentang Yoghurt*. Jakarta.

Suarsana, N. I.; A. G. Suarini dan H. I. Utama. 2004. *Pengaruh Yoghurt Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Profil Lipoprotein Serum Kelinci J. Veteriner,* 5. Halaman 12-14.

Sudarmadji, S.; H. Bambang dan Suharmi. 1984. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta. Hal. 66-67.

Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Hal 138.

Suharyono dan M. Kurniadi. 2010. *Efek Ultraviolet dan Lama Simpan terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat.* Agritech 30 (1): 25-31.

Surajudin, F. R. K dan D. Purnomo. 2005. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan.* Agro Media Pustaka. Jakarta.

Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat 78-80.

Tamime, A. Y and R. K. Robinson. 2007. *Yoghurt Science and Technology, Ed ke-3*. CRP Pr. New York.

Tamime and Robinson. 1999. *Yoghurt: Science and Technology 2nd Edition*. England: Wood Publishing Ltd and CRC Press Ltd. 100 pp.

Tamime, A. Y and V. M. E. Marshall. 1999. *Microbiology and Tecnology of Fermented Milks. In Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk.* Eds. B. A. Law. Blackie. Acad. Prof. London. 290 pp.

Tehuteru, E. S. 1999. *Malabsorpsi Laktosa pada Anak*. J. Kedokteran. Vol. 19 (3) : 139-144.

Tindall, H. D. 1983. *Vegetables In The Tropics*. Macmillan Education, Ltd : Hampspire. 33 pp.

Underwood, E. J. 1981. *The Mineral Nutrition of Livestock*. Second Edition. Commonwealth Agricultural Bureaux. London. 95-96 pp.

Varnam, A. H. and P. Sutherland. 1994. *Milk and Milk Products, Technology Chemistry and Microbiology*. Chapman and Hall. New York. 101 pp.

Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1. Hal 35.

Walstra, P and R. Jenness. 1984. *Diary Chemistry and Physics*. John Wiley and Sons. New York. 62-63 pp.

Wardyaningrum, D. 2011. *Tingkat Kognisi Tentang Konsumsi Susu Pada Ibu Peternak Sapi Perah Lembang Jawa Barat*. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Pranata Sosial. Vol. 1, No. 1 : 19-26.

Warsito.; Heri.; Rindiani.; F. Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasiar*. Nuha Medika. Yogyakarta. Hal 44-45.

Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta. Hal 29-30.

Wildman, R. E. C dan D. M. Medeiros. 2000. *Carbohydrates, in Advanced Human Nutrition. Boca Raton FL*: CRC Press.

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 85-88.

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

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.* Kanisius. Yogyakarta. Hal 12.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal. 44-46.

Wirakusumah, E. R. 2007. *Jus Buah dan Sayuran*, 1th ed., Penebar Swadaya. Depok. 60 pp.

Witter, E. O. dan B. H. Webb. 1970. *By Product Farm Milk, West Port. Conecticut, Inc: Modern Dairy Product*. Chemical publishing Company. Inc. New York. 80 pp.

Zayas dan T. L. P. Wahyu. 2004. *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Daya Ikat Air,Viskositas dan Sineresis. Fakultas* Peternakan. Universitas Brawijaya.Malang.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA