

DAFTAR PUSTAKA

- Alimul H, A. 2009. *Kebutuhan Dasar Manusia Aplikasi Konsep Dan Proses Perawatan*. Jakarta.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta :PT. Gramedia PustakaUtama.
- Aritonang, S, N. 2009. *Susu Dan Teknologi*. Swagati Press, Cirebon.
- Azhari, S. 2010. *Hortikultura*. Universitas Lampung.
- Budijanto, S. 2010. *Cooking Oil for Food Services*. Kajian Keamanan Pangan danKesehatan. Makalah Seminar Safety of Food Services. Jakarta.
- Dadang, G. 2006. *Fungsi Lemak Pada Pangan*. Manado. MIPA UNPAD.
- Eckles, Combs. and Maecf. 1995. *Milk And Milk Product*. Mcgraw Hill. Inc.
- Fachruddin, L. 2008 . *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Farochi, M. F. 2014. *Model bisnis produk selai lembaran*. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Food and Agriculture Organization [FAO]. 2003. *A Guied to Seaweed Industry*. Fishries and Aquacultures Departement. Pp. 9-16.
- Guntoro, B. 2016. *Summer Course Asean Leadership Program*. Fakultas Peternakan UGM. Gelaran(ALP) dan Kampanye Gizi.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid 1. Penerbit Liberty. Jakarta.
- Hadiwijaya, H. 2013. *Pengaruh perbedaan penambahan gula terhadap karakteristik sirup buah naga merah*. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas Padang. Padang.
- Hartas, M. 2015. *Pengaruh lama penyimpanan permen jeli dadih susu sapi ekstrak daun sirsak pada kemasan edible film whey terhadap kadar air kadar protein total koloni bakteri dan organoleptik*. Skripsi. Universitas Andalas Padang. Padang.
- Herlina, N. dan M. H. Ginting. 2002. *Lemak dan Minyak*. USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Ikhwal, A. P., Z. Lubis, dan S. Ginting. 2014. Pengaruh konsentrasi pektin dan lama penyimpanan terhadap mutu selai nanas lembaran, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(4):61-70.

Joko, A. S. 2009. Pengaruh jenis bakteri asam laktat terhadap kualitas dadih sapi prebiotik selama penyimpanan dalam suhu ruang dan suhu rendah. Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian . Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Januarita, A. 2018. Karakteristik bakteri asam laktat asal susu kerbau dan dadih asal Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat. Skripsi. Universitas Andalas Padang. Padang.

Kemenkes. 2015. Tingkatkan makan makanan yang bergizi dan seimbang. Pusat Komunikasi Publik Sekretariat Jendral Kementerian Kesehatan RI. Depkes. Jakarta.

Khomsan, A. 2004. Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup. Penerbit PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.

Melia, S., I, Juliarsi. dan Hayatuddin, M. 2014 Karakteristik kimia dan total koloni bakteri gelatin dari beberapa jenis kulit ternak. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. *Jurnal Peternakan Indonesia.* Padang

Murti, T, W. 2002. Pasca Produksi Susu dan Tatalingkungan Usaha Persusuan. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.

Murni, C. dan Lilis S. 2009. sifat organoleptik selai lembaran dari kulit buah semangka dan buah pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi.* 5(1):23-27.

Nasoetion, A. 1998. Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi . Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Neniyenti M. 2006. Pengaruh Penggunaan Sumber Panas Yang Berbeda Dalam Pembuatan Dadih Susu sapi dengan oven hoch terhadap kadar air, protein, dan kekentalandan vitamin C. Skripsi. Fakultas Peternakan Unand. Padang.

Palupi NS, dkk, 2007, Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-fateta-IPB. Bogor.

Pato, U. 2003 . Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Di Sukai Dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker . *J Natur Indonesia,*(5):162-166.

- Purwati, E., Aritonang, S., Melia, S., Juliyarsi, I. Dan Hendri. P. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak (LLD) Tangerang Bekerjasama Dengan Universitas Andalas Padang. Padang.
- Puspitasari, D. A. P., V. P Bintaro dan B. E Setiani. 2013. Sifat-sifat gel gelatin. tulang ceker ayam. Universitas Diponegoro Semarang, Jurnal Pangan dan Gizi 4(7);19-28
- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, P. 2006. perbedaan penggunaan jenis bahan pengental terhadap kualitas kembang gula. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji lembaran dan pendugaan umur simpannya. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Riyanto, I. 2006. Analisis kadar daya cerna dan karakteristik protein daging ayam kampung dan hasil olahannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sesriyeni, D., Zurryati, Y. 2001. Kajian Kuantitas Dadih Susu Kerbau Didalam Tabung Bambu dan Tabung Plastik. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau. Pekanbaru Riau.
- Sinaga, C. M. 2007. Pengaruh konsentrasi susu skim dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik youghurt, skripsi universitas pasundan, bandung.
- Sirait, C. H. N. 1993. Pengolahan Susu Tradisional Untuk Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan. Laporan Penelitian. Balai Ternak, Ciawi.
- Slamet, A. 2010 . Ilmu Ternak Kerbau. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, 2008, Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan Hasil Pertanian. Bhara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeharsono. 2010. Probiotik. Basis Ilmiah, Aplikasi dan Aspek Praktis. Widya Pajdjaran. Bandung.

- Steel, R., G., D., dan J., H., Torri. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrika. Edisi 2, Cetakan Kedua (Terjemahan : Bambang Sumantri). PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, pp.336-288.
- Sudarmadji, B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat, Cetakan Pertama. Liberty. Yogyakarta, p. 99.
- Sugitha, I, M dan I. W. R. Widarta. 2012. Teknologi Susu, Daging dan Telur. Cetakan Pertama. Penerbit Buku Arti. Denpasar, pp. 53-58.
- Suhardjo. 1992. Prinsip-prinsip ilmu gizi. KANISUS. jl cempaka9, deresan, Yogyakarta.
- Suhardjo. 1996. Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Edisi 1. Cetakan 1. Bumi Aksara. Jakarta.
- Suhardjo. 2002. Perencanaan Pangan dan Gizi. Bumi Aksara dan IPB Bogor.
- USDA. 2007. *National Nutrien Database For Standart Reference (AgriculturalResearch Service United States Dapartement of Agricultural)* Tersedia :<http://www.Nal.usda.gov/foodcomp/search>.
- Usmiati, S dan Miskiyyah. 2011. Sifat fisikokimia dadih susu sapi: pngaruh suhu pemanas dan bahan pengemas. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Warsito, A. 1997. Biokimia. Surakarta: Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F, G. 1992. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Winarno, F, G 2004, kimia pangan dan gizi. Cet-7. PT Gramedia Pustaka utama jakarta
- Wirakusumah, E, S. 2002. Buah dan Sayuran untuk Terapi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wirdahayati. R. B. 2007. Upaya Peningkatan Produksi Susu Kerbau Untuk Kelestarian Produk Dadih Di Sumatera Barat. Balai Besar Pengkajian Dan Teknologi Pengembangan Pertanian. Bogor.

Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia . 2009. Mutu selai lembaran campuran nenas (buah nenas camusus) dengan jonjot labu kuning (cucurbita moshcata). Jurnal Pendidikan Dan Keluarga 1(2); 33-42.

Yurliasni. 2010. aktivitas antimikroba khamir asal dadih (susu kerbau fermentasi) terhadap beberapa bakteri patogen. Universitas Syiah Kuala Darussalam Banda Aceh. Jurnal Agripet ,10(1): 19-24.

