

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. Persyaratan Mutu Obat Tradisional. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. Dan Wootton, M. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi kedua, cetakan ketiga. Ed. Rini Rachmatika. Bumi Aksara. Jakarta, pp.177-182.
- 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.
- Fachruddin, L. 1998. Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta.
- Fadlilah, U. T. Setyawardani & S. Wasito. 2013. Pengaruh Lama Pemeraman Yang Berbeda Terhadap Keasaman (pH), Jumlah Mikroba Dan Bakteri Asam Laktat Keju Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):151-156
- [FAO/WHO] Food Agricultural Organization/ World Health Organization. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario, Canada.
- Farochi, M. F. 2014. Model Bisnis Produk Selai Lembaran. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Herman, T. F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pirus dan Rumput Laut dalam Pembuatan Selai Lembaran. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Herudiyanto, M. 2007. Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan. Jatinangor: Fakultas Teknologi Industri Pertanian UNPAD.
- Hosono, A. 1992. Fermented Milk in The Orient. In: *Fuctions of Fermented Milk, Challenges for Health Science*. Y. Nakazawa & A. Hosono (ed.). London: Elsevier Applied Science Publishers Ltd.

- Januarita, I. 2018. Karakteristik Bakteri Asam Laktat asal Susu Kerbau dan Dadih di Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (*Mangnifera odorata G.*). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 83 Hlm.
- Montero, P., and Gomez-Guillen, M.C., 2000. Extracting condition for megrim (*Lepidorhombus boscii*) skin collagen affect fungsional properties of the resulting gelatin. *Journal of Food Science*, 65 (3), page: 434-438.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal: 4-20.
- Murni, C. dan L. Sulandari. 2009. Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi, Universitas Negeri Surabaya* (5)1: 23-27.
- Noordiana, N dan A. B. M. Fatimah. 2013. Antibacterial agents produced by lactic acid bacteria isolatd from Threadfin Salmon and Grass Shrimp. *International Food Research Journal* 20(1): 117-124.
- Norland, R.E. 1997. Fish Gelatin : Technical Aspects Applications. In.S.J.Band, (ED.), *Photographic gelatin* (pp. 266-281). Royal Photographic Society, London.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. *J. Natur Indonesia* 5(2): 162 – 166.
- Phillips, G.O dan P. A. Williams. 2009. *Handbook of Hydrocolloids* second edition, Woodhead Publishing Limited, New Delhi.
- Purba, M. 1995. *Ilmu Kimia*. Erlangga, Jakarta
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari biovicophitomega sebagai probiotik. *Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta*.
- Rahayu, P. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Bahan Pengenyal Terhadap Kualitas Kembang Gula. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Rahmi, S. L., F. Tafzi, dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 14(1) : 37-44. ISSN 0852-8349

- Rasyid, A. 2004. *Beberapa Catatan tentang Agar-agar*. Oseana. Volume XXIX (2): 1-7.
- Rindengan, B., S. Karouw, J. Towaha dan H. Ronald. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Litri* vol. 13 no. 12.
- Safrizal. 2010. Kadar Air Bahan. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala.
- Santoso, D. 2007. Pemanfaatan *Gelidium* sp. dalam pembuatan permen jelly. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sayuti, I., Zulfarina dan Z. K. Aurianti. 2014. Analisis Tingkat Kualitas Dadih Kerbau Dengan Pemberian Jenis Pakan Berbeda. *Jurnal Biogenesis*, Vol. 11, No:1.
- Setiyanto, H., Miskiyah, Abubakar, S. Usmiati, W. Broto, E. Sukasih, dan A. Edial. 2009. Perbaikan Proses dan Pengemasan Dadih sebagai Probiotik dengan Daya Simpan sampai 20 Hari. Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Sirait, C. H. N. 1993. Pengolahan Susu Tradisional untuk Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak Ciawi, Bogor.
- Sisriyenni, D. dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* 7(2): 171– 179.
- SNI. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Dewan Standarisasi Mutu Pangan. Jakarta
- SNI. 2008. SNI 3547.2.2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soraya, A. 2016. Kualitas Mikrobiologis Dangke Dengan Berbagai Jenis Pelapis Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Dan Suhu Refrigerasi. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makasar.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrika. Edisi 2, Cetakan Kedua (Terjemahan : BambangSumantri). PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, pp. 236-288.

- Sumarni, Ike, P., Endang, P. Dan Salam, N, A. 2011. Pengaruh Efektivitas Bakteri Asam Laktat Terhadap kualitas Mikrobiologis Dan Daya Simpan Dadiah Di Beberapa daerah Di Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Surono. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. p 31-32
- Suryono. 2003. Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional yang Berpotensi sebagai Pangan Probiotik. Pengantar Falsafah Sains. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado.
- Taufik. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai *Starter* Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. Media Peternakan, Desember 2004, hlm. 88-100 Vol. 27 NO. 3 ISSN 0126-0472.
- Tranggono. 1988. Bahan Tambahan pangan (Food Additives). Pusat Antar pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. 680 hal.
- Usmiati, S. dan Risfaheri. 2013. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. J. Litbang Pert. Vol. 32 No. 1 Maret 2013: 20-29.
- Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik dadih menggunakan starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. hlm. 406–414. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 3–4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Utama, T. P. 2015. Karakteristik Mutu Permen Jeli Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak daun Sirsak sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Venugopal, V. 2009. Marine Products for Healthcare. Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from the Ocean. CRC Pres, USA, pp.297-321.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1992. Rebung : Teknologi dan Pengolahannya. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka