

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S. dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yogurt. Jurnal Penyuluhan Pertanian. Bogor. Vol. 1 No. 1. Hal.:28.
- Achroni, D. 2013. Kiat Sukses Usaha Ternak Sapi Perah Skala Kecil. Trans Idea Publishing. Yogyakarta.
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan. Jambi. Vol. 13(6), 279-285.
- Alexandro, I. Sidobalok dan L. Hermalena. 2020. Karakteristik mutu *hard candy* dan aktivitas antioksidan dengan penambahan ekstrak buah srikaya (*Annona squamosa*) Jurnal Pionir LPPM. Universitas Asahan. Kisaran. Vol. 7. No. 3. Hal.: 2655-3201.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Astawan, M. dan K. Hazmi. 2016. Karakteristik tepung kecambah kedelai. Artikel. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aulia, D. 2021. Pengaruh penambahan tepung ubi ungu (*Lipomea katatas*) terhadap total asam tertitrasi, total bakteri asam laktat dan organolpetik susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Analytikal Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi. Universitas Andalas, Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Yogurt. SNI-2981, Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Berg, J. M., Tymoczko, J. L. and Strayer, L. 2002. Biochemistry, 5th Ed., W.H. Freeman and Florida. New York.
- Bintang, M. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga. Jakarta.
- Caballero, B., Paul, F. and F. Toldra. 2016. Encyclopedia Of Food and Health. Academia Press. Oxford.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes RI. Jakarta.

- Elida, M., Gusmalini dan I. A. Saufani. 2019. Penggunaan probiotik *Lactobacillus paracasei ssp paracasei* M13 terenkapsulasi karagenan-skim pada pembuatan yogurt jambu biji (Yojabi). *Unri Conference Series: Community Engagement*. Vol.1. Hal.: 584-589.
- Erfisa, W., N. Arpi dan Asmawati. 2022. Kajian literatur pembuatan produk olahan tempoyak (durian fermentasi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol. 7(1) : 420-428.
- Estiasih, T., Harijono, E. Waziroh dan K. Fibrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Farnworth, E. R. 2008. *Handbook of Fermented Functional Food*. 2nd ed. CRC Press. Boca Raton.
- Fatchiyah, E. L., Arumingtyas, S., Widyarti dan Rahayu, S. 2011. *Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Fuquay, J. W. 2011. *Encyclopedia on Dairy Science*. Universitas Mississippi, Oxford.
- Harjantini, U. 2015. Total bakteri asam laktat, pH, dan kadar serat minuman fungsional *jelly* yoghurt srikaya dengan penambahan karagenan. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Harna dan Muhammad, A. A. I. 2020. *Manfaat Susu untuk Kesehatan*. Eduvasi. Jakarta.
- Harsono, G. 2009. *Artikel Srikaya Merah*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Haryanto, N. N. Junita, A. Q. Dzahab dan Y. N. Izzaty. 2023. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar lemak, abu, protein, air dan tingkat keasaman yogurt susu sapi. *Jurnal Sain dan Teknik*. Vol. 5. No. 2. Hal.: 93-101.
- Hasyim, H., A. Rahim dan Rostiati. 2015. Karakteristik fisik kimia dan organoleptik permen *jelly* dari buah srikaya pada variasi konsentrasi agar-agar. *E-Jurnal Agrotekbis*. Vol 3(4) : 463-474.
- Hayati, L. F. 2013. Total bakteri asam laktat, pH, dan kadar serat minuman fungsional *jelly* yoghurt srikaya dengan penambahan karagenan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 27(4) : 124 - 131.
- Hidayat, S. I., S. M. Dewi dan S. Parsudi. 2022. Prospek buah srikaya sebagai komoditas unggulan di Kabupaten Sumenep. *Prosiding Seminar Nasional*

Magister Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Surabaya.

Holzapel, W. H. and Wood, B. J. 2014. Lactic acid bacteria biodiversity and taxonomy. Weey Blacwell. Oxford.

Jay, J. M., M. J. Loessner and D. A. Golden. 2005. Modern Food Microbiology. 7th ed. Springer Science. New York.

Kementrian Pertanian (Kementan). 2012. Budidaya Srikaya. Indoliterasi. Bantul.

Kinteki, G. A., H. Rizqiati dan A. Hintono. 2018. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir dan pH. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 3(1) : 42-50.

Kumalasari, K. E. D. Nurwantoro dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh kombinasi susu dengan air kelapa terhadap total bakteri asam laktat (BAL), total gula dan keasaman *drink* yogurt. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1(2) : 48-53.

Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.

Legowo, A. M. 2002. Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologi Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.

Legowo, A. M. dan Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.

Legowo, A.M. 2005. Difersifikasi Produk Olahan dengan Bahan Baku Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.

Maldonado, R., Molin, G. A. D., Sanchez, B. M. T., Escribano, M. I. and Merodio, C. 2002. High CO₂ atmosphere modulating the phenolic response associated with cell adhesion and hardening of annona cherimola fruit stored at chilling temperature. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50, 7564 – 7569.

Matali, V. I., H. I. S. Wungouw dan I. Sapulete. 2017. Pengaruh asupan susu terhadap tinggi badan dan berat badan anak sekolah dasar. Jurnal e-Biomedik. Manado. Vol.5 No. 2. Hal.: 2.

Meri, M., Bustanul, A. dan Hazli, N. 2013. Uji antioksidan dan isolasi senyawa metabolit sekunder dari daun srikaya (*Annona squamosa*). Jurnal Kimia Unand, Padang. Vol. 2(1). Hal.: 6.

Miranda, G., Mahe M., Lereux C. and Martin P. 2004. Proteomic tools to characterizethe protein fraction of equidaemilk. Proteomics 4 : 2496-2509.

- Muchtadi, D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Alfabeta. Bandung.
- Mudgil, D. and Barak, S. 2019. Dairy Based Functional Beverages. In Milk Based Beverages. Woodhead Publishing. Mehsana.
- Nofrianti, R. 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yogurt jagung. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2 No.2. Hal.: 60-67.
- Nora, P. 2018. Pengaruh kombinasi starter *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* dengan penambahan sari buah terong belanda (*Solanum betaceum*) terhadap kadar air, kadar protein, pH dan aktivitas antioksidan susu fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Noviati, D. A. 2002. Pemanfaatan daun katuk meningkatkan kadar kalsium crackers. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian, Bogor.
- Nurdin, E. 2016. Ternak Perah dan Prospek Pengembangannya. Ternak Sapi, 1. Plantaxia. Yogyakarta.
- Ooi, L. and Mint-Tze. 2010. Cholesterol-Lowering Effects of Probiotic and Prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro findings. Int. J. Mol. Sci. Vol 11 pp: 2499-2522.
- Ozyurt, V. H. and Semih O. 2014. Properties of probiotics and encapsulated probiotics in food. Acta Sci. Pol., Technol. Aliment. 13 (4), 413 - 424.
- Pato, U., Y. Yusuf, and Y. P. Nainggolan. 2019. Effect of *Lactobacillus casei* subsp. casei R-68 isolated from dadih on the procarcinogenic enzyme activity and fecal microflora count of rats challenged with pathogenic bacteria. Journal on Advanced Science Engineering and Information Technology.
- Pratiwi, S. T. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Presscott, L. M., Harley, J. P. and Kelin, D. A. 2002. Microbiology Bacteria : The Law G + C Gram Positive 5th edition. Mc Graw. Boston.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari *biovicophitomega* sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak. Tangerang.

- Rahmadi, A. 2018. Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak. Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Rasulu, H., Yuwono, S. S. dan Kusnadi, J. 2012. Karakteristik tepung ubi kayu terfermentasi sebagai bahan pembuatan sagukasbi. Jurnal Teknologi Pertanian. Malang. Vol.13(1):1-7.
- Rismayanthi, C. 2006. Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi. Mediakora. Vol.2(2):135-145.
- Setioningsih, E., Setyaningsih, R. dan Susilowati, A. 2004. Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. Jurnal Bioteknologi. Vol.1(1). Hal.: 1-6.
- Singracha, P., Niamsiri, N., Visessanguan, W., Lertsiri, S. and Assaving, A. 2017. Application of lactic acid bacteria and yeasts as starter cultures for reduced-salt soy sauce (moromi) fermentation. Vol. 78. Hal.: 181-188.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik, ed. ke 2. Terjemahan : Bambang, S. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarwanto, M. 2012. Pemeriksaan Susu dan Produk Olahannya. IPB Press. Bogor.
- Sunarlim, S. 2009. Potensi *Lactobacillus*, sp. asal dari dadih sebagai stater pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. Vol. 5. Hal.: 69-76.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Susanti, R dan Hidayat, E. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Jurnal MIPA. 39(2):98-106.
- Syamsu, K dan K. Elshahida. 2018. Pembuatan keju nabati dari kedelai menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol. 28 (2) : 154-161.
- Tambunan, A. R. 2016. Karakteristik probiotik berbagai jenis bakteri asam laktat (BAL) pada minuman fermentasi laktat sari buah nanas. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung, Lampung.
- Taufik. 2004. Pengeringan lapisan tipis kentang (*Solanum tuberosum L.*) varietas granola. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Tiara. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak daun cincau hijau rambat terhadap kadar serat, viskositas, total koloni bakteri asam laktat (BAL) dan nilai organoleptik susu fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Waites, M. J., N. L. Morgan, J. S. Rockey and G. Higton. 2001. *Industrial Microbiology and Introduction*. Blackwell Science. London.
- Wakhidah. N., G. M. Jati dan R. Utami. 2017. Yogurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*. Vol. 14(1). Hal.: 278-284.
- WHO, and FAO. 2006. *Probiotics in Food, Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation*. Boca Raton Press. Rome.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press, Bogor.
- Wineri, E. 2010. Perbandingan daya hambat madu alami dengan madu kemasan secara *In vitro* terhadap *Streptococcus beta hemoliticus* group A sebagai penyebab *faringitis*. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol. 3. Hal.: 376-380.
- World Health Organization (WHO). 2011. *Veterinary public health*. Louis.
- Wulandari, D.D. 2017. Kualitas madu (keasaman, kadar air dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*. 2(1):16-22.
- Yapo, B. M., Grah, A. M. B. and Dago, G. 2014. Evaluation of the pektin content and degree of esterification of various tropical fruit by products with the aim of utilizing them as possible sources of marketable pectins. *Journal of Chemical, Biological and Physical Science*. Vol. 4(4). Hal.: 14-86.
- Yuniarti, T. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*. Cetakan Pertama Med Press. Yogyakarta.

