

DAFTAR PUSTAKA

- 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. *JIP*, 13(6): 279-285.
- Alex, S. 2011. *Budidaya dan Khasiat Srikaya Untuk Kesehatan dan Bisnis Makanan*. Yogyakarta (ID): Pustaka Baru Press.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 156-167.
- Andrade, E. H. A., M. D. G. B. Zoghbi, J. G. S. Mara, H. Fabricius, and F. Marx. 2001. Chemical characterization of the fruit of *Annona squamosa* L. occurring in the Amazon. *Journal of Food Composition and Analysis*. 227-232.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan es krim probiotik dengan substitusi susu fermentasi *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus* dan *Lactobacillus FL* terhadap susu skim. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. 18th edition. Association of Official Analytical Chemist. AOAC. Washington DC.
- AOAC. 2000. *Official methods of analysis of the association of the analytical chemists*. AOAC. Maryland.
- Asmaki, A. P., N. M. Hasan, dan D. Tidi. 2009. *Agribisnis Ternak Sapi*. CV Pustaka Grafika. Bandung.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Yoghurt*. SNI-01-2981-1992. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Yoghurt*. SNI-2981. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Susu Segar*. Bagian 1: Sapi. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Balia, R. L., H. Chairunnisa, O. Rachmawan, dan E. Wulandari. 2011. Derajat keasaman dan karakteristik organoleptik produk fermentasi susu kambing dengan penambahan sari kurma yang diinokulasikan berbagai kombinasi starter bakteri asam laktat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 11(1): 49-52.
- Baskaran, R., D. Pullencheri, and R. Somasundaram. 2016. Characterization of free, esterified and bound phenolics in custard apple (*Annona squamosa* L) fruit pulp by UPLC-ESI-MS/MS. *Food Research International*, 121-127.

- Bensmira, M. and B. Jiang. 2011. Organic acids formation during the production of a novel peanut-milk kefir beverage. *British J. of Dairy Sci*, 2(1): 18-22.
- Boakye A. A., F. D. Wireko-Manu, J. K. Agbenorhevi, and I. Oduro. 2014. Dietary fiber, ascorbic acid and proximate composition of tropical underutilised fruits. *African Journal of Food Science*, 8(6): 305-310.
- Caballero, B., P. M. Finglas, and F. Toldra. 2016. *Encyclopedia of Food And Health*. Waltham: Elsevier.
- Cahyati, I. dan A. A. Andian. 2009. *Bahan Ajar Ilmu Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Cheng, Z., W. Zhou, X. Gong, X. Wei, L. Li, and Z. Peng. 2018. Physicochemical changes of custard apple at different storage temperatures. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- David, W. dan D. Firmansyah. 2020. *Analisis Sensori Lanjutan untuk Industri Pangan dengan R : Preference mapping dan survival analysis. Seri 1 : Evaluasi Sensori*. Universitas Bakrie Press, Jakarta.
- Ernawati. 2010. *Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat pada susu kambing segar*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Farnworth, E. R. 2008. *Handbook of Fermented Functional Food*. 2nd ed. CRC Press, Boca Raton.
- Garcia, E. and D. M. Barrett. 2002. *Fresh-cut fruits and vegetables: science technology and market preservative treatments for fresh-cut fruits and vegetables*. Edited by Olusola Lamikanra. CRC Press, Florida.
- Harris, B. and K. C. Bachman. 2003. *Nutritional and management factors affecting solid-non-fat, acidity and freezing point of milk*. Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida, Gainesville.
- Harsono, G. 2009. *Artikel Srikaya Merah*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hayati, R., A. Marliah, dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 1(7): 66-75.

Hursit, K. dan H. Tenriz. 1999. Composition of manufacturing methods of fruit flavoured yoghurt. *Ondokuzmayis universitesi, Ziraat Fakultesi Dergisi*, 14(3): 151-165.

Istianingsih, T. dan D. Efendi. 2013. Pengaruh umur panen dan suhu simpan terhadap umur simpan buah naga super red (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 4(1): 54-61.

Juliano, L. B., M. Gustavo, P. D. Ana, F. C. B. Fransisco, W. Roger, R. M. J. Mario, and M. P. Glaucia. 2011. Volatil constituents of exotic fruits from Brazil. *Food Research International*, 44: 1843-1855.

Kumalasari, K. E. D., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baani. 2013. Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, pH, keasaman, kesukaan umum yoghurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4): 165-168.

Kumar, M. V., J. D. Aitken, F. A. Carvalho, T. C. Cullender., S. Mwangi., S. Srinivasan., S. V. Sitaraman, R. Knight, R. E. Ley, A. T. Gewirtz. 2010. Metabolic syndrome and altered gut microbiota in mice lacking toll-like receptor 5. *Science*, 328(5975): 228-231.

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

Machado, M. S., A. L. S. Conceicao, D. B. Santos, G. O. Belo, and F. L. Cardoso. 2012. *Elaboracao, processamento e analise sensorial de iogurte de leite de cabra com pinha (Annona squamosa)*. *Enciclopedia Biofera, Centro Cientifico Conhecer, Goiania*, 8(15): 842-845.

Maldonado R., A. D. Molina-Garcia, M. T. Sanchez-Ballesta, M. I. Escribano, and C. Merodio. 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.

Marnila, L. 2016. Isolat dan karakteristik mikroba isolat bakteri asam laktet (BAL) asal saluran pencernaan DOC broiler. *Skripsi. Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddian Makassar*.

Meilgaard, M. C., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Technique*. 5th ed. CRC Press, New York.

Melia, S., E. Purwati, Yuherman, I. Juliyarsi, Ferawati, dan H. Purwanto. 2018. *Susu Potensi Pangan Probiotik*. Andalas University Press. Padang.

Misgiyarta, S. dan S. Widowati. 2005. Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

Muharastrri, Y. 2008. Analisis kepuasan konsumen susu UHT merek real good di Kota Bogor. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Negara, J. K., A. K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, , A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.

Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Teknologi Hasil Ternak*. Buku Ajar. Universitas Diponegoro. Semarang.

Orsi, D. C., V. S. Carvalho, A. C. F. Nishi, C. Damiani, and E. R. Aquieri. 2012. Use of sugar apple, atemoya and soursop for technological development of jams: chemical and sensorial composition. *Ciência e Agrotecnologia*, 36: 560-565.

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*.

Pinheiro, M., M. Oliveira, A. Penna, and A. Tamime. 2005. The effect of different sweeteners in low calorie yoghurts. *International Journal of Dairy Technology*, 58: 193-199.

Program Studi Biologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. 2020. Panduan praktikum mikrobiologi umum (versi online).

Ramadhan, F. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan suhu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt kacang koro (*Canavalia ensiformis* L.). Skripsi Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.

Resnawati, H. 2010. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah menuju Perdagangan Bebas. Balai Penelitian Ternak, Bogor.

Rohman, A., B. Dwiloka, dan H. Rizqiaty. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, total khamir dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 127-133.

Rojas - Grau, M. A., S. A. Lopez, M. A. Tapia, and M. A. Beloso. 2006. Browning inhibition in fresh-cut “fuji” apple slice by natural antibrowning agents. *Journal of Food Science*, 71(1): 59-65.

Rustan, R. I. 2013. Studi isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari fermentasi cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produk Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.

Safaa, A. M., E. Aidie, H. H. Omar, M. E. Amal, and M. M. El – Nimer. 2020. Production of nutraceutical probiotic whey – based beverage fortified with *Annona squamosa L.* (custard apple) fruit. *Journal of Food and Dairy Science*, Mansoura University, 11(6):171-177.

Sah, B. N. P., T. Vasiljevic, S. McKechnie, and G. N. Donkor. 2016. Physicochemical, textural and rheological properties of probiotic yogurt fortified with fiber-rich pineapple peel powder during refrigerated storage. *LWT – Food Science and Technology*, 65: 978-986.

Sanam, A. B., I. B. N. Swacita, dan K. A. Kadek. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan Etawa post-thawing pada penyimpanan lemari es diinjau dari uji dididih dan alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1): 1-8.

Sediaoetama. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II. Dian Rakyat. Jakarta.

Septiani, W., dan Marimin. 2005. Sistem intelijen prediksi dan penilaian kualitas susu pasteurisasi dengan menggunakan logika fuzzy dan jaringan syaraf tiruan. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi 2005*, Jakarta.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.

Senadeera, S. S., P. H. P. Prasanna, N. W. I. A. Jayawardana, D. C. S. Gunasekara, P. Senadeera, and A. Chandrasekara. 2018. Antioxidant, physicochemical, microbiological, and sensory properties of probiotic yoghurt incorporated with various *Annona* species pulp. *Heliyon*, 4(11) p.e00955.

Soedarso. 2012. Srikaya. Stomata, Surabaya.

Steel, R. G. D., dan J. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Kedua, Cetakan Kedua, Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Sudarwanto, M., dan E. Sudarnika. 2008. Hubungan antara pH susu dengan jumlah sel somatik sebagai parameter mastitis subklinik. *Media Peternakan*, 31(2): 107-113.

- Sunarjono, H. 2005. *Sirsak dan Srikaya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sunaryanto, R., E. Martius, dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 1(1): 9-14.
- Suryani, D., Nofiandi, H. Mukhtar, M. Siska, A. Dharma, dan N. Nasir. 2017. Identifikasi molekular bakteri asam laktat *Lactobacillus paracasei* yang ada pada lapisan minyak. *Jurnal Katalisator*, 2(2): 79-87.
- Tamime, A. Y. and R. K. Robinson. 1999. *Yoghurt. Science and Technology* 2nd Edition, CRC Press, Boca Raton
- Trinanda, M. A. 2015. Studi aktivitas bakteri asam laktat (*L. Fermentum* dan *L. Fermentum*) terhadap kadar protein melalui penambahan tepung kedelai pada bubur instan terfermentasi. Skripsi. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Usmiati, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Usmiati, S. dan Risfaberi. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert*, 32(1): 20-29.
- Utami, K. B., L. E. Radiati, dan P. Surjowardojo. 2014. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal- Jurnal Ilmu Peternakan*, 24(2): 58-66.
- Wakhidah, N., J. M. Godras, dan R. Utami. 2017. Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Journal Proceeding Biology Education Conference*, 14(1): 278-284.
- Warisno, K. D. 2007. *Budi Daya Srikaya*. Penerbit Aneka Ilmu, Semarang.
- Wibowo, P. A., T. Y. Astuti, dan P. Sudirto. 2013. Kajian total solid dan solid non fat susu kambing peranakan etawa (PE) pada satu periode laktasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto*.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G., dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press, Bogor.

Yapo, B. M., A. M. B. Grah, and G. Dago. 2014. Evaluation of the pectin content and degree of esterification of various tropical fruit byproducts with the aim of utilizing them as possible sources of marketable pectins. *Journal of Chemical, Biological and Physical Science*. 4(4): 1729-1749.

Zakaria, Y. 2003. Pengaruh total solid dan lama penyimpanan terhadap kualitas yoghurt. *Jurnal Agripet*, 4(1): 1-5.

