

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, N. S. 2019. Mikroenkapsulasi Probiotik *Lactobacillus plantarum* Menggunakan Enkapsulan Maltodekstrin Yang Dikombinasikan Dengan Gum Arab dan CMC. *Repository.Ub.Ac.Id*, 108.
- Adrianto, A. 2011. *Enkapsulasi Lactobacillus casei dengan teknik ekstrusi sebagai starter untuk pembuatan dadih susu sapi*. Institut Pertanian Bogor.
- Adyatma, K. H. . 2015. *Pendugaan umur simpan mikroenkapsulasi suspensi bakteri probiotik dengan model Arrhenius*. Universitas Padjadjaran.
- Afriani, S. dan H. 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa. *Agrinak, 1*, 36–42.
- Akhavan Mahdavi, S., Jafari, S. M., Assadpoor, E., dan Dehnad, D. 2016. Microencapsulation optimization of natural anthocyanins with maltodextrin, gum Arabic and gelatin. *International Journal of Biological Macromolecules, 85*, 379–385.
- Akili, M. S., Ahmad, U., dan Suyatma, N. E. 2012. Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Keteknikan Pertanian*, 39–46.
- Alves, J. L. de B., Sousa, V. P. de, Neto, M. P. C., Magnani, M., Braga, V. de A., Costa-Silva, J. H. da, Leandro, C. G., Vidal, H., dan Pirola, L. 2016. New insights on the use of dietary polyphenols or probiotics for the management of arterial hypertension. *Frontiers in Physiology, 7*(OCT), 1–8.
- Amelia, R., Philip, K., Pratama, Y. E., dan Purwati, E. 2021. Characterization and probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from dadiah sampled in West Sumatra. *Food Science and Technology (Brazil), 41*(December), 746–752.
- Anggraeni, E. D., Hidayat, S. I., dan Amir, I. T. 2021. Persepsi dan Minat Masyarakat Terhadap Konsumsi Susu. *Jurnal Social Economic of Agriculture, 10*(1), 41.
- Arisanti, D., Wibowo, S., dan Soemarno, S. 2019. Calprotectin and Intestinal Fatty Acid Binding Protein (I-FABP) Level in Preterm Neonates with Necrotizing Enterocolitis. *Research Journal of Life Science, 6*(1), 1–10.
- Augustin, M. A., Dan Sanguansri, P. 2008. Chapter 24 Encapsulation Of Bioactives. *Food Materials Science – Principles and Practice*, 577–601.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2970-2015. *Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 37 hal
- C, V. Ismadi, I. Estiningdriati., at al. 2018. Digestivity Of Crude Protein And Fiber And Digesta Rate In Arabic Chicken Fed With Various Levels *Azolla Microphylla*. *Animal Agriculture, 1*(1), 471–483.

- Chalid, S. Y., dan Hartiningsih, F. 2013. Potensi Dadih Susu Kerbau Fermentasi Sebagai Antioksidan dan Antibakteri. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung, August*, 369–375.
- Damarwati, I. 2020. *Physical Characteristic Of Probiotic Chocolate Candy Lactobacillus Plantarum Dad-13 Produce In Agricultural Techno Park Nglanggeran, Gunungkidul*. Gadjah Mada University.
- Daswati, E., dan Hidayati, E. 2007. Kualitas dadih susu kerbau. *Jurnal Peternakan*, 6(1), 1–7.
- Dauqan, E., dan Abdullah, A. 2013. Utilization of gum Arabic for industries and human health. *American Journal of Applied Sciences*, 10(10), 1270–1279.
- Debby M Sumanti, In-in Hamidah, E. S. dan A. G. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* Menggunakan Metode Freeze Drying. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1).
- Djafar, F., dan Supardan, M. D. 2019. Pengaruh penyalut maltodekstrin terhadap produk mikrokapsul minyak jahe dengan teknik spray drying. *Jurnal Litbang Industri*, 9(1), 1.
- Dror, Y., Cohen, Y., dan Yerushalmi-Rozen, R. 2005. Structure of Gum Arabic in Aqueous Solution. *Journal of Polymer Science*, 5(3), 3265–3271.
- Elida, M. 2002. *Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya sebagai Probiotik*. IPB Bogor.
- Ertem, H., dan Çakmakçı, S. 2018. Shelf life and quality of probiotic yogurt produced with *Lactobacillus acidophilus* and *Gobdin*. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(3), 776–783.
- Fardiaz. 1999. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada.
- Fenster, K., Freeburg, B., Hollard, C., Wong, C., Laursen, R. R., dan Ouwehand, A. C. 2019. The production and delivery of probiotics: A review of a practical approach. *Microorganisms*, 7(3), 1–17.
- Fowler, A., dan Toner, M. 2006. Cryo-injury and biopreservation. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1066, 119–135.
- Gao, J., Li, X., Zhang, G., Sadiq, F. A., Simal-Gandara, J., Xiao, J., dan Sang, Y. 2021. Probiotics in the dairy industry—Advances and opportunities. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(4), 3937–3982.
- Gardjito, M., dan Sari, T. F. K. 2006. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 81–85.

- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A., dan Saurel, R. 2007. Applications of spray-drying in microencapsulation of food ingredients: An overview. *Food Research International*, 40(9), 1107–1121.
- Hamad, G. M., Amer, A., El-nogoumy, B., Ibrahim, M., dan Hassan, S. 2023. Evaluation of the Effectiveness of Charcoal, *Lactobacillus rhamnosus*, and *Saccharomyces cerevisiae* as Aflatoxin Adsorbents in Chocolate Article. *Toxins*, 15(December 2022), 1–18.
- Harahap, N. S. 2014. Protein Dalam Nutrisi Olahraga. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 45–54.
- Hill, C., Guarner, F., Reid, G., Gibson, G. R., Merenstein, D. J., Pot, B., Morelli, L., Canani, R. B., Flint, H. J., Salminen, S., Calder, P. C., dan Sanders, M. E. 2014. Expert consensus document: The international scientific association for probiotics and prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. *Nature Reviews Gastroenterology and Hepatology*, 11(8), 506–514.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., dan Handayani, S. 2017. Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *Edufortech*, 2(1), 1–6.
- Khasanah, L. U., Anandhito, B. K., Rachmawaty, T., Utami, R., dan Manuhara, G. J. 2015. Skim Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Mikrokapsul Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 35(4), 414–421.
- Konuray, G., dan Erginkaya, Z. 2018. Potential use of *Bacillus coagulans* in the food industry. *Foods*, 7(6).
- Legowo, A. M., dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*.
- Marco, M. L., Heeney, D., Binda, S., Cifelli, C. J., Cotter, P. D., Foligné, B., Gänzle, M., Kort, R., Pasin, G., Pihlanto, A., Smid, E. J., dan Hutkins, R. 2017. Health benefits of fermented foods: microbiota and beyond. *Current Opinion in Biotechnology*, 44, 94–102.
- Munir, A., Javed, G. A., Javed, S., dan Arshad, N. 2022. *Levilactobacillus brevis* from carnivores can ameliorate hypercholesterolemia: In vitro and in vivo mechanistic evidence. *Journal of Applied Microbiology*, 133(3), 1725–1742.
- Niken Tari, A. I., Handayani, C. B., dan Sudarmi, S. 2016. Potensi Probiotik Indigenus *Lactobacillus Plantarum* Dad 13 Pada Yogurt Dengan Suplementasi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Untuk Penurun Diare Dan Radikal Bebas. *Jurnal Agritech*, 36(01), 7.
- Nuraeni, S., Purwasih, R., dan Romalasari, A. 2020. Analisis Proksimat Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jeruk Bali ( *Citrus Grandis* L. Osbeck). *Jurnal*

*Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 2(1), 87–91.

- Padhli, R. 2022. Pengaruh Suhu Inlet Spray Drying dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Milk Tea Instan Probiotik. In *Skripsi* (Issue 8.5.2017). Gajah Mada University.
- Pazra, D. F., dan Wahyuningsih, W. 2022. Kualitas Fisik, Kimia, Mikrobiologi Susu Sapi pada Peternakan Sapi Perah di Kecamatan Caringin Kabupaten Bogor. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 6(1), 1–16.
- Pintadiati, R. 2018. *Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Buah Nanas Dari Bagian Daging, Empulur dan Kulit Dalam Pembuatan Keju Cottage* [Andalas].
- Pramitasari, D., Anandhito, R. B. K., dan Fauza, G. 2011. The addition of ginger extract in making soymilk powder by spray drying method: Chemical constituents, sensory characteristic and antioxidant activity. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 9(1), 17–25.
- Praseptianga, D., Aviany, T. P., dan Parnanto, N. H. R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71–83.
- Prasetyaningrum, A. 2010. Rancang bangun oven drying vaccum dan aplikasinya sebagai alat pengering pada suhu rendah. *Riptek*, 4(1), 45–53.
- Purwati, E. 2017. *Diversifikasi Produk Dadih Halal Asal Susu Kerbau Sumatera Barat Menunjang Kesehatan Dan Ekonomi Rakyat*. 1–13.
- Purwati, E., Yellita, Y., S, M., dan Hartini, P. 2017. Aplikasi Bioteknologi Bakteri Asam Laktat dan Bakteriosin Isolasi dari Susu Kerbau dan Dadih untuk Menurunkan Kolesterol, Pengawet Bahan Makanan, Kosmetik dan Energi. In *Hibah Riset Guru Besar Universitas Andalas* (Vol. 2).
- Puspawati, N. N., Nuraida, L., dan Adawiyah, D. R. 2010. Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pelindung Untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Air Susu Ibu Pada Proses Pengeringan Beku. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(1), 59–65.
- Putta, S., Yarla, N. S., Lakkappa, D. B., Imandi, S. B., Malla, R. R., dan Chaitanya, A. K. 2018. Probiotics: supplements, food, pharmaceutical industry. In *Therapeutic, probiotic, and unconventional foods* (pp. 15–25). Elsevier Academic Press.
- Rachmasari, A. D. 2020. *Kualitas Mikrobiologis pada Produk Jelly Candy Probiotik Lactobacillus plantarum Dad-13* (Vol. 9, Issue May).
- Rahima, P. (2016). *Pengaruh Beberapa Metode Pengeringan dan Penggunaan CMC (Enkapsulasi) terhadap Kualitas dan Viabilitas Mikroba BAL (Bakteri Asam*

*Laktat) Dadih Bubuk . Universitas Andalas.*

- Rahmawati, A. 2010. *Total BAL, Kadar Laktosa dan Keasaman Whey Yang Difermentasi Dengan Bifidobacterium bifidum Pada Lama Inkubasi Yang Berbeda*. Diponegoro.
- Rasyid, R. P. 2019. *Pengaruh Penambahan Gum Arab dan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimia Serbuk Albumin Ikan Gabus Dengan Metode Vacuum Drying* (Vol. 2). Brawijaya.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi.
- Rizqiati, H., dan Nurhidayat, N. 2009. *Lactobacillus plantarum Yang Dienkapsulasi Dengan Susu Skim Dan Gum Arab*. 139–144.
- Saavedra-Leos, Z., Leyva-Porras, C., Araujo-Díaz, S. B., Toxqui-Terán, A., dan Borrás-Enríquez, A. J. 2015. Technological application of maltodextrins according to the degree of polymerization. *Molecules*, 20(12), 21067–21081.
- Salminen, S., Ouwehand, A., Benno, Y., dan Lee, Y. K. 1999. Probiotics: How should they be defined? In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 10, Issue 3).
- Sanz, Y., Portune, K., Gómez Del Pulgar, E. M., dan Benítez-Páez, A. 2016. Targeting the Microbiota: Considerations for Developing Probiotics as Functional Foods. In *The Gut-Brain Axis Dietary, Probiotic, and Prebiotic Interventions on the Microbiota*. Elsevier Inc.
- Saputri, F. A., Kang, D., Kusuma, A. S. W., Rusdiana, T., Hasanah, A. N., dan Abdullah, R. 2018. *Lactobacillus plantarum IS-10506 probiotic administration increases amlodipine absorption in a rabbit model*.
- Sartika, R. A. D., dan Firdauzy, N. A. (2023). *Gizi Makro dan implikasinya terhadap kesehatan*. 16424, 426.
- Seveline. 2018. Kajian Pustaka Teknik Pengeringan Semprot (Spray Drying) Untuk Pengawetan Dan Produksi Probiotik. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 080–086.
- Sumanti, D. M., Lanti, I., Hanidah, I.-I., Sukarminah, E., dan Giovanni, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode freeze drying. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 1(1), 7–13.
- Sunarlim, R., Triyantini, A., Poeloengan, M., dan Setiyanto., H. 1999. *Peningkatan teknologi pembuatan inokulum mikroba pengolahan dadih untuk menunjang agroindustri pedesaan*.
- Sunaryanto, R., dan Marwoto, B. 2013. Isolasi, Identifikasi, Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains Dan Teknologi*

*Indonesia*, 14(3), 228–233.

- Suprayitno, E., dan Sulistiyati, T. D. 2017. *Metabolisme Protein* (1st ed.). UB Press.
- Swastawati, F., Surti, T., Agustini, T. W., dan Har Riyadi, P. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3), 1–7.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan kesadaran Merek Produk Pangan. *Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 66–73.
- Ulfa, M., Sugitha, I. M., dan Trisna Darmayanti, L. P. 2020. Pengaruh Penambahan Skim terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Dibuak dalam Ruas Bambu Wuluh (*Schizostachyum silicatum*) di Bali. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 211.
- Usmiati, S., Broto, W., dan Setiyanto, H. (2011). Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *JITV*, 16(2), 140–152.
- Usmiati, S., dan Risfaheri. 2013. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.*, 32(1), 20–29.
- Willy Yanuar, Simon Bmbang Widjanarko, dan T. W. 2007. Characteristics And Antioxidant Stability Of Red Fruit ( *Pandanus Conoideus Lam* ) Protein Based Microcapsule) . Karakteristik Dan Stabilitas Antioksidan Mikrokapsul Minyak Buah Merah ( *Pandanus Conoideus Lam* ) Dengan Bahan Penyalut Berbasis Protein. *Karakteristik Dan Stabilitas Minyak Buah Merah*, 8(2), 127–135.
- Winarno, dan Fernandez, I. . 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. MBrio Press.
- Wu, W., Roe, W. ., Gimino, V. ., Seriburi, V., dan Knapp, D. . 2000. *Low melt encapsulation with high laurate canola oil* (Patent No. 6153325).
- Yuliaty, S. T., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–51.
- Yuniarti, N.-, Syamsuwida, D., dan Kurniaty, R. 2018. The changes of viability, vigor, and biochemical content of *Trema* (*Trema orientalis* Linn. Blume) seeds during storage. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*, 7(1), 83.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas Antimikroba Khamir Asal Dadih (susu kerbau fermentasi) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen (Antimicroba activity of yeast dadih (buffalo milk fermentation) origin on pathogenic bacteria). *Agripet*, 10(1), 19–24.