

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemists*. 1995. *Edition Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2022. Dinas Peternakan Sumbar. Pada <https://sumbar.bps.go.id/indicator/24/55/1/populasi-ternak-.html>. Diakses Pada Tanggal 15 Desember 2023.
- [BSN] Badan Nasional Indonesia. 2006. *Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.4-2006. Badan Stanarisasi Nasional. Jakarta. 16 hlm. 2006. *Pengujian Kadar Air*. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 7388:2009 tentang *Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Yoghurt SNI 2981-2009.
- [SNI] Badan Standar Nasional . 2009. *SNI 2981:2009 Yoghurt*.
- Afriani. 2008. *Kuaitas dan Potensi Dadih aebagai Tambahan Pendapatan Peternakan Kerbau di Kabupaten Kerinci*. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan, 11(3) 115-120.
- Afriani., Suryono dan H. Lukman. 2011. *Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal kabupaten kerinci*. Jurnal Agribisnis dan Industri Peternakan. 1 (1): 36- 42.
- Alase, C.A. 1994. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi yang Dipasteurisasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ambri, K., Kusnandi, J. dan Putri, W.D.R. 2009. *Studi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Dadih dalam Es Krim Sebagai Pangan Probiotik*. Jurnal Teknologi Pertanian. 10: 1-9.
- Anjasari B. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- AOAC [*Association of Officil Analytical Chemists*]. 1995. *Edition Association of Official Analytical Chemists*. Washington: AOAC Internasional.
- Arifin, I. M. 2015. *Deteksi Salmonella sp. Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Makassar*. Skripsi. Program Studi Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin.Makassar. 49
- Azria, D. 1986. *Mikrobiologi dalam Pembuatan Dadih Susu Sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Buckle. K.A., R.A Edwards, G.H Fleet dan M. Wooton. 2010. *Food Science. Penerjemah Hari Purnomo dan Adino Dalam Ilmu Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Cappuccino, J,G, N. Sherman. 2009. *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. 8th edn. Edited by J. Manurung Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Chotiah, Siti. 2020. “*Beberapa bakteri patogen yang mungkin dapat ditemukan pada susu sapi dan pencegahnya (The Pathogenic Bateria Which Probable to Be Found in Cow andIts Provention)*”. Balai Besar Penelitian Veteriner 259- 71.
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati. 2009. *Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda*. Jurnal Peternakan. 6 (1): 1-7.
- Dewi, K, Zuki. M, S. 2012. *Pemilihan alat*. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu, 339-340. R.
- Dewi, K.H, Hasbullah., dan N. Hathiqa. 2020. *Pemetaan Agroindustri Makanan Tradisional Dadih Suku Minangkabau*. Prosiding Seminar Nasional Agroindustri Tahun 2020. 347-354.
- Dewi, P. 2009. *Ketahanan hidup sel Acetobacter xylinum pada pengawetan secara kering-beku menggunakan medium pembawa*. Biosaintifika (1): 41-48.
- Dinas Peternakan Provinsi Sumatra Barat. 2011. *Statistik Pternakan Sumatra Barat. Dinas Peterakan Sumatra Barat*. Padang. <https://disnak.sumbarprov.go.id>. Diakses pada Tanggal 13 April 2023.
- Direktorat Jendral Peternakan. 1984. *Pengelolaan Air Susu Sederhana*. Direktorat Peternakan, Jakarta.
- Elida, M. 2002. *Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik*. Tesis. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fikri, F., Purnama, M.T.E., Saputro, A.L., Hamid, I.S. 2018. *Identifikasi Escherichia coli dan Salmonella spp pada Karkas Sapi di Rumah Potong Hewan di Banyuwangi dan Resistensi Terhadap Antibiotika*. Jurnal Sain Veteriner, 36(1), 123-128.
- Fildawati, S., L. Advinda, dan A. Anhar. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Buh Mangga (Mangifera indica) dan Lama Pemeraman Terhadap Mutu Dadih Susu Sapi*. Jurnal. Jurusan Biologi. Universitas Negeri Padang. Sumatra Barat.
- Giswantara. 2015. *Optimasi Parameter Pembuatan Nata De Leri Menggunakan Statistical Experimental Design*. Skripsi. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto. 50
- Handayani. 2015. *Analisis Kualitas Kimia Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Sirsak*. Skripsi. Fakultas. Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Haryadi, H. 2013. *Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Terhadap Alkohol Tape Ketan dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktivitas Saccaromyces cerevisiae Secara Mikroskopis*. Skripsi. Universitas Diponego. Semarang.
- Hayami, Y, Kawagoe T, Marooka Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Prespektif From A Sunda Village*. Bogor. CGPRT Center.
- Ibrahim, L. 2002. *Sifat Fisik, Kimiawi, Mikrobiologis dan Organoleptik Susu Dadiah di Dalam Tabung Bambu (0-168 jam)*. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Ichwansyah, Rizki. 2014. *Pengembangan Yoghurt Sinbiotik Plus Berbasis Puree Pisang Ambon (Mus oaradisiaca L.) dengan Penambahan Insulin Sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ilham, B. 2017. *Nilai pH, Mutu Hendonik dan Hedoik Dadih Susu Kerbau dengan Penambahan Ekstarak Buah Naga pada Konsetrasi yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim. Pekanbaru.
- Jannah A.M., Legowo, A.M., Pamono, Y.B., Al-Barri, A., dan Abduh, S.B.M. 2014. *Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 3, No.2.
- Kalsum, U dan O, Sjoifjan. 2008. *Pengaruh Waktu Inkubasi Campuran Ampas Tahu dan Onggok yang Difermentasi dengan Neurosporositohila terhadap Kandungan Zat Makanan*. Pros, Seminar Nasional Teknologi Peternkan dan Veterianer Bogor, 11-12 november 2008, Puslitbang Peternakan, Bogor. Hlm. 226-232.
- Khoiriyah, L. K. dan Fatciyah. 2013. *Karakter Biokimia dan Profil Protein Yoghurt Kambing PE difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL)*. The Journal of Exeperience Life Science. 3 (1): 1-6.
- Kusumaningati, M. A., Nurhatika, S., dan Muhibuddin, A. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Inokulum Bakteri Zymomonas mobilis dan Lama Fermentasi pada Produksi Etanol dari Sampah Sayur dan Bahan Pasar Wonokromo Surabaya*. Jurnal Sains dan seni (ITS, 2(2), E218-E223.
- Kuswinarto, Rahma. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fruighurt Sari Kulit Buah Pisang Ambon (Musa paradisiaca L.)*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Latifah A.N., Kurdiansyah., Istikowati W.T. 2021. *Pengukuran Kadar Air Jenis Bambu Betung (Dindrocalamos asper), Bambu Kuning (Bambusa vulgaris Schard) dan Bambu Suluk (Gigantochloa levis Merr)*. Jurnal Sylva 4(5), 897-902.

- Marimin dan Nurul Magfiroh. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan Manajemen Rantai Pasok Bisnis Komoditi dan Produk Pertanian*. Pangan. Vol. 19 No 2: 169-188. 51
- Miaskiyah dan Wisnu Broto. 2011. *Pengaruh Keasaman Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi*. Buletin Peternakan. Vol 35. No 2. Hal: 96-106.
- Midiyanto, D. N., dan Yuwono, S.S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4):259-267.
- Miskiyah dan S. Usmiati, 2011. *Sifat fisikokimi dadih susu sapi: pengaruh suhu penyimpanan dan bahan pengemas*. Hlm. 432-441. Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner 2011. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Miwada, I. N. S., S. A. Lindawati., dan W. Tatang. 2006. *Tingkat Efektivitas Starter Bakteri Asam Laktat pada Proses Fermentasi Laktosa Susu*. J. Indon. Top. Anim. Agric. 31 (1): 32-35.
- Mulyani, Hani., Sundowo, Andini., Filaila, E., dan Ernawati, T. 2019. *Pengaruh Pnambahan Starter dan Waktu Inkubasi: Dark Coklat (Theobromo cacaoL.) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Minuman Probiotik*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 18(1): 25-32.
- Murti, T. W. 2002. *Pasca Produksi Susu dan Tata Lingkungan Usaha Persusuan*. Fakultas Peternaka Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Neha A, Kamaljit S, Anjay B, Tarung G. 2012. *Probiotic as effective treatment of disease. Intrnational Research Journal Of Pharmacy : India ISSN : 2230- 8407, 98*
- Pato, Usman. 2003. *Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker*. Jurnal Nature Indonesia 5(2): 162-166.
- Pelezar, M. J & E.C.S. Chan. 1998. *Dasar-dasar Mikrobiologi II*. Terjemahan: Hdioetomo, R.S., T. Imas, S.S Tjitrosomo & S.L. Angka. Universitas Indonesia (UI)-Press, Jakarta.
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwati, E., Yellita, Y., Melia, S., Hartini, P. 2017. *Aplikasi Bioteknologi Bakteri Asam Laktat dan Bakteriosin dari Susu Kerbau dan Dadih untuk Menurunkan Kolestrol, Pengawet Bahan Makanan, Kosmetik dan Energi*. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Putra, A.A., Y. Marlinda, Khasrad, S. Y. D. Azhike dan Wulandari. 2011. *Perkembangan dan usaha pengembangan dadih: sebuah riview tentang susu*

- fermentasi tradisional minangkabau*. Jurnal Peternakan Indonesia. 13 (3): 159-170.
- Putri M.I. 2020. *Aktivitas ACE Inhibitor dan Mutu Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan Dadih Susu Kerbau*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islami Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta. 52
- Ray, B dan Bhunia A. 2014. *Fundamental Food Microbiology*, 5th En. Boca Raton: CRC Press. 626 hal.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. (e-book) <http://www.akbidkholisaturrahmibinjai.ac.id/data/1552279428.pdf/> Diakses Pada Tanggal 29 Mei 2023.
- Rofi'i, F. 2009. *Hubungan antara Jumlah Total Bakteri Asam dan Angka Katalase Terhadap Daya Tahan Susu*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarawati D. 2012. *Uji Bakteri Salmnela sp pada Telur Bebek, Telur Puyuh dan Telur Ayam Kampung yang Diperdagangkan di Pasar Liliwo Kota Gorontalo*. Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo. Skripsi. (<https://repository.ung.ac.id>) Diakses 23 September 2023.
- Setiharja, Ignatus Priyambodo. 2018. *Pengaruh Presentase Penambahan Starter terhadap Nilai Tekstur, Sinersis, Kadar Air, an Aw pada Pembuatan Dadih Susu Sapi yang Difermentasi pada Tabung Plastik Polipropilen (PP)*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Setiyanto, H., Miskiyah, Abubakar S. Usmiati, W. Broto, E.Sukasih, dan A. Edial. 2009. *Perbaikan Proses Pengemasan Dadih Sebagai Probiotik dengan Daya Simpan 20 Hari*. Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Setyaningsih D. A. Apriyantono. dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Sirait, C.H. 1993. *Pengolahan Susu Tradisional untuk Perkembangan Agroindustri Perusaan di Pedesaan*. Laporan Penelitian. Balai Peternakan Ciawi, Bogor.
- Sisriyeni, D., dan Y. Zurriyati. 2004. *Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik*. Jural Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. 7 (2): 171-179.
- Sodiq, A dan Abidin, Z. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Ettawa*. Ageomedia Pustaka, Jakarta.
- Soenarno, M. S., B. N. Poli, A. Febriantosa dan R. Hanifah. 2013. *Identifikasi peptida bioaktif dari olahan susu fermentasi tradisional Indonesia sebagai bahan pangan fungsional untuk kesehatan*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 1 (3): 191-195.

- Sopandi, T., dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi pangan*. Andi Publisher. Yogyakarta. 494 hal.
- Sudiyono. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang: UMM Press.
- Sugith, I.M. 1995. *Dadih Makanan Tradisional Minang, Manfaat dan Khasiatnya. Dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Kantor Menteri Negara Urusan Panagn RI. Jakarta. Hal: 532-540. 53
- Sunarlim, Roswita. 2009. *Potensi Lactobacillus sp. Asal dari Dadih Sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia*. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian , hal: 69-76.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit UNESA University Press.
- Suseno, T.I.P., Surjoseputro, S dan Anita, K. 2000. *Minuman Probiotik Nira: Kajian Lama Penyimpanan terhadap Daya Anti Mikroba Lactobacillus casei pada Beberapa Bakteri Patogen*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 1(1): 1-13.
- Suwito W., Andriani., Kristiyanti F., dan Winarni E. 2018. *Identifikasi E.coli O157:H7, Salmonella sp dan Sensifitas Antiiotika dari Susu Kambing dan Produk Olahannya*. Jurnal Pascapanen Pertanian. 15(1). 36-42.
- Syahrir, I. H. 2002. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Dadih Susu Sapi dengan Kombinasi Starter Lactobacillus plantarum dan L.bulgaricus dan Strepcoccus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tajuddin, Bantacut. 2013. *Pembangunana Ketahanan Ekonomi dan Pangan Perdesaan Mandiri Berbasis Nilai Tambah*.
- Taufik, E. 2004. *Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah, Karakteristik Kimiawi*. Media Peternakan 27(3): 88-1.
- Usmiati, D., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. *Karaktristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik*. Jurnal Ilmu Ternak dan Veterier. 16 (2): 140-152.
- Usmiati, dan Risfaheri. 2013. *Pengemangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli sumatra barat*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 32 (1): 20-29.
- Usmiati, S dan Juniawati. 2011. *Karakteristik dadih probiotik menggunakan kombinasi Lactobacillus casei, Lactobacillus plantarum dan Bifidobacterium longum selama penyimpanan*. Jurnal Gizi dan Pangan 6(1): 1-12.

- Usmiati, S., S. Yuiani, dan E. Sukasih. 2010. *Karakteristik dadih susu sapi yang dibuat menggunakan starter kering bakteri asam laktat*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 7(2): 64-74.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. 11(1): 12-16.
- Waluyo, S. 2001. *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian 1*. Penuntun Praktikum Fakultas Pertanian, UNILA. Lampung.
- Wijaya, P. P., S. Yogha. dan A. Mahmudatussa'adah. 2019. *Daya Terima Donat Buah Naga Merah sebagai Produk Yeast Dough*. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner, 80(1): 48-56. 54
- Wijayanti, M. D. S., I. Thohari dan Purwadi. 2016. *Manufacture of goat milk dadih incubated using variety of bambooes*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 11 (1): 22-37.
- Winarno, F. G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Mbrio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press. Bogor. 172 hal.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 19980 Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia, Jakarta.
- Yudoamijoyo, R.M. Zoelfikar, T., Herastti, S.R, Tomomatsu, A. Matsuyama, A., and Hosono, A. 1983. *Chemica and Microbiological Aspect of Dadih in Indonesia*. Japanese J. of Dairy and FoodScience, 32(1), A-10.
- Yuliasni. 2010. *Aktivitas Antimikroba Khamir Asal Dadih (susu kerbau fermentasi) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen*. Jurnal Agripet :10 (1): 19-24. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.
- Yuniati H. 2012. *Kemampuan Fermentasi Bakteri Lactobacillus bulgaricus untuk Menghasilkan Susu Rendah Laktosa dari Susu yang Rusak*. Buletin Penelitian Kesehatan. 40(1). 11-18.
- Yunus, M., Wahyuni, S., dan Hermanto. 2017. *Uji Organoleptik Produk Yoghurt dengan Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) Hasil Fermentasi Ubi Kayu pada Proses Pembuatan Wikau Maombo*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP). 2(3):554-561.