

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S. 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-Ilmu Peternakan*. 13 (6) : 279-285.
- Al-Sheraji, S. H., A. Ismail, M. Y. Manap, S. Mustafa, R. M. Yusof and F. A. Hassan. (2013). Prebiotics as functional foods: A review. *Journal of Functional Foods*, 5 : 1542-1553.
- Aritonang, S. N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas : Padang.
- Aritonang, S. N., E. Roza, dan E. Rossi. 2019. Probiotik dan Prebiotik dari Kedelai untuk Pangan Nasional. *Indomedia Pustaka*, Sidoarjo.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Makanan Olahan*. PT. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. dan A. E. Febrinda. 2009. Isoflavon kedelai sebagai anti kanker. *Pangan* 55 (18) : 42-50.
- Atriana, R. 2012. Pengaruh kombinasi selang pemerahan terhadap produksi dan komposisi susu sapi perah. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 2016. *Association Official Method of Analytical Chemysst. Official Methods of Analysis of AOAC International*. Arlington, Virginia, USA: Association of official analytical chemist, inc.
- Azara, R. dan I. Agustini. 2020 *Mikrobiologi Pangan*. Umsida Press : Sidoarjo.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2009. SNI 2981:2009 *Yogurt*, Jakarta.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2011. SNI 3141.1:2011 *Susu Segar-Bagian 1 : Sapi*, Jakarta.
- Buckle, K, A., R. A. Edward, G. h. Fleet dan M. Wootton. 2013. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Purnomo, H dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyanti, A. N. 2011. Viabilitas probiotik *Lactobacillus casei* pada yogurt susu kambing selama penyimpanan beku. *Jurnal Teknik Pertanian*, 12(3) : 176-180.
- Chin, Y. P., K. C. Tsui, M. C. Chen, C. Y. Wang, C. Y. Yang and Y. L. Lin. 2012. Bactericidal activity of soymilk fermentation broth by in vitro and animal models. *J Med Food*, 15(6) : 520-526.

- Christi, R. F., L. B. Salman, N. Widjaja dan A. Sudrajat. 2022. Tampilan berat jenis, bahan kering tanpa lemak, kadar air dan titik beku susu Sapi Perah Frisien Holstein pada pemerahan pagi dan sore di CV Ben Buana Sejahtera Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sains Peternakan*, 10(1) : 13-20.
- Codex, A. 2011. *Milk and Milk Product Second Edition*, Communication Division FAO. Rome.
- Deshpande, H. W., S. S. Phulari and S. D. Katke. 2020. Studies on process standardization and quality evaluation of flavored lassi. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci*, 9(9) : 2289-2296.
- Emmawati, A., S. Jenie., L. Nuraida dan D. Syah. 2015. Karakterisasi isolat bakteri asam laktat dari Mandai yang berpotensi sebagai probiotik. *Jurnal Agritech*. 35(2) : 146-155.
- Fajar, N., dan G. Indriati. 2010. *Pemakaian Prebiotik Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L) dan Probiotik Lactobacillus casei pada Pembuatan Susu Fermentasi Sinbiotik*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi STKIP PGRI Sumatera Barat, Padang.
- FAO. 2016. *Probiotic in Animal Nutrition: Production, Impact and Regulation*. Rome.
- Gobetti, M. and F. Minervini. 2014. *Encyclopedia of Food Microbiology*. Second Edition. Academic Press : New York.
- Granato. D., G. F. Branco, F. Nazzaro, A. G. Cruz and A. F. Faria. 2013. Functional foods and nondairy probiotic food development: trends, concepts, and products. *Comprehensive Reviews in Foods Science and Food Safety*. 9(3) : 292-302.
- Grimoud, J., H. Durand, C. Courtin, P. Monsan, F. Ouarne, V. Theodorou and C. Roques. (2010). In vitro screening of probiotic lactic acid bacteria and prebiotic glucooligosaccharides to select effective synbiotics. *Anaerobe*, 16 : 493-500.
- Hafsan. 2014. Bakteriosin asal bakteri asam laktat sebagai biopreservatif pangan. *Jurnal Teknosains*, 8(2) : 175-184.
- Harna dan A. M. A. Irawan. 2020. *Manfaat Susu Untuk Kesehatan*. Eduvation : Jombang.
- Harrish, K and T. Varghese. 2006. Probiotics in Humaan—Evidence Based Review. *Calicut Med. J*. 4(4) : 1-11.

- Hendrawati, L. A., dan Isyunani. 2017. Penambahan susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Agriekstensi*, 16(2) : 287-292.
- Iyyah, I., N. D. Putriningtyas dan S. Wahyuningsih. 2019. Perbedaan yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan berbagai starter ditinjau dari sifat organoleptik, kadar protein dan lemak. *Sport and Nutrition Journal*, 1(2) : 40-47.
- Khotimah, K. dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antibakteri minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactylifera* L.) menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3) : 110-120.
- Koswara, S. 2006. Susu Kedelai tak Kalah Dengan Susu Sapi. Diakses pada tanggal 21 Desember 2023 jam 21.33. <http://www.ebookpangan.com>.
- Kusmarwati, A., F. R. Arief dan S. Haryati. 2014. Eksplorasi bakteriosin dari bakteri asam laktat asal Rusip Bangka dan Kalimantan. *JPB Perikanan*, 9(1) : 29-30.
- Kusmiyati, N. 2020. *Prebiotik Nutrisi Sehat Saluran Pencernaan*. Pena Persada : Purwokerto.
- Kusumayanti, H., R. T. Mahendrajaya dan S. B. Hanindito. 2016. Pangan fungsional dari tanaman lokal Indonesia. *Metana*, 12(1) : 26-30.
- Labiba, N. M., A. Q. Marjan, N. Nasrullah. 2020. Pengembangan soyghurt (yoghurt susu kacang kedelai) sebagai minuman probiotik tinggi isoflavon. *Amerta Nutr*, 244 : 249.
- Lejko, D. N., M. Sady, T. Grega, M. Walczycka. 2011. The impact of tea supplemaentation on microflora, pH and antioxidant capacity of yogurt. *International Dairy Journal*, 21(8) : 568-574.
- Lopes, S. M. S., M. G. Francisco, B. Higashi, R. T. R Almeida, G. Krausova, E. Pilau, J. E. Goncalves, R. A. C. Goncalves and A. J. B de Oliveira. 2016. Chemical characterization and prebiotic activity of fructo-oligosaccharides from *Stevia rebaudiana* (Bertoni) roots and in vitro adventitious root cultures. *Carbohydrate Polymers*, 152 : 718-725.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar.
- Martos, E. P. R. 2006. Soybean oligosaccharides, potential as new ingredients in functional foods. *Nutr Hosp*, 21 : 92-96.
- Muchtadi T. R, Sugiono dan Ayustaningwarmo. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta : Bandung.

- Mulyani, R. 2013. Produksi alkohol dari hasil samping pembuatan keju (whey) yang disubstitusi dengan limbah cair tapioka yang difermentasi oleh *S.cerevisiae*. Indonesian Food Technologist Community. 2(2): 80-86.
- Pelezar, M. dan J. Chan. 2005. Dasar-dasar Mikrobiologi, Jilid I. Penerjemah Hadiotomo, R.S., Imas, T., Tjitrosomo, S.S., dan Angka, S.L. UI Press, Jakarta.
- Purwati, E., S. Sumaryati, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus spp.* isolasi dari biovicophitomega sebagai probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Qian, F., J. Zhang, K. Hou, Y. Zhang, Z. Wang, P. Luo, Y. Tuo. 2019. In vitro study of the antioxidative and antiproliferative capabilities of lactobacillus casei 16-fermented soymilk. Food Science and Nutrition, 1(1) : 1-10.
- Raya, B. A., H. Kurniawan dan F. Nugraha. 2023. Karakterisasi bobot jenis dan identifikasi kalsium pada susu kedelai. Journal Syifa Sciences and Clinical Research, 5(1) : 81-87.
- Rofiah, A. dan A. Machfudz. 2014. Kajian dosis sukrosa dan sirup glukosa terhadap kualitas permen karamel susu. Nabatia, 11(1) : 55-65.
- Rosiana, E., Nurliana and T. T. R. Armansyah. 2013. Lactic acid level and acidity of kefir goat milk fermented by various sugar addition and different time of incubation. Jurnal Medika Veterinaria, 7(2) : 87-90.
- Rusli, F. Amalia dan Z. Dwyana. 2018. Potensi bakteri *Lactobacillus acidophilus* sebagai antidiare dan imunomodulator. Jurnal Bilogi Makassar, 3(2) : 25-30.
- Saleh, A. dan H. Nur. 2018. Pemanfaatan limbah gergaji kayu mahoni (*Swietenia macrophylla K.*) sebagai energi alternatif dengan metode pirolisis. Al-Kimia, 6(1) : 70-79.
- Sanam, A. B., I. Bagus., dan N. Swacita., 2014. Ketahanan susu kambing Peranakan Ettawah post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. Indonesia Medicus Veterinus, 3(1) : 1-8.
- Sawitri, E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. J. Ternak Tropika, 12(1) : 15-21.
- Smid, E. J. and J. Hugenholtz 2010. Functional genomics for food fermentation processes. Annual Review of Food Science and Technology, 1(1) : 497-519.
- Sukmawardani, S. A. P., Setyawardani, T. dan Astuti, T. Y. 2013. Nilai pH, jumlah mikroba, jumlah bakteri asam laktat keju probiotik yang dibuat

dengan tiga level kultur bakteri asam laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2) : 525-530.

Susilorini, T. dan S. Sawitri. 2017. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya: Jakarta.

Steel, R. dan J. Torrie. 1995. *Prinsip dan Dasar Prosedur Statistika*. Penerjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka : Jakarta.

Syaifuddin, H., D. F. Kusharyati dan P. M. Hendrati. 2014. Pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi *Bifidobacterium* BB/V pada yoghurt terhadap kadar asam laktat. *Scripta Biologica*, 1(3) : 223-239.

Triandita, N. dan N. E. Putri. 2019. Peranan kedelai dalam mengendalikan penyakit degeneratif. *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1) : 6-7.

Trinanda, A. 2015. *Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (L. Plantarum 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, Yogyakarta.

Turajo, Z. A., H. Garba, B. U. A. Mustapha, W. A. Galadima, B. M. Mustapha, H. M. Musa and K. A. Adam. 2023. A comparative analysis of the nutritional contents of soy bean milk and cow milk. *International Journal of Knowledge and Dynamic Systems*, 13(6) : 52-57.

Utami., S. 2012. *Kajian Berat Jenis dan Total Solid Susu Kambing Saanen, Jawa Randu dan Peranakan Etawa*. Hasil Penelitian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

Wakhidah, N. M. G. Jati dan R. Utami. 2017. Yogurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Journal Proceeding Biology Education Conference*, 14(1) : 278-284.

Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4(1) : 14-20.

Widyawati, R., O. R. P. A. Mussa, M. D. W. Pratama dan Roeswandono. 2020. Perbandingan kadar lemak dan berat jenis susu sapi perah Friesian Holstein (FH) di Bendul Merisi, Surabaya (dataran rendah) dan Nongkojajar, Pasuruan (dataran tinggi). *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 10 : 15-19.

Zurriyati Y. R. R., Noor dan R. R. A. Maheswari. 2011. Analisis molekuler genotype kappa kasein (K-Kasein) dan komposisi susu kambing peranakan Etawa, Saanen, dan persilangannya. *JITV*. 16(1) : 61-70.