

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Suryono & Lukman, H., 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*, I(1), Pp. 36-42.
- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih Sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol. XI. No. 3
- Alang, H. Joni K, Tri A, Suharjono. 2020. Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau Belang Toraja, Makassar. *Zootec* Vol. 40 No. 1: 308-315.
- Alzahra, H., Melia, S. & Purwati, E., 2024. Proximate Analysis Of Dadih From Batu Payung Village, Lareh Sago Halaban District, Limapuluh Kota Regency, West Sumatera, Indonesia. *International Conference On Animal Production For Food Sustainability* , Pp. 1-6.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2006. Badan Standardisasi Nasional (SNI) 01-2354-4-2006. Cara Uji Kimia-Bagian 4: Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. Jakarta, 12 hlm.
- AOAC. 2016. Badan Standardisasi Nasional (SNI) 01-2354-2-2015. Cara Uji Kimia-Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Jakarta, 12 hlm.
- Ardiansyah MR. 2013. Pengembangan model bisnis produk dadih susu sapi [Skripsi]. [Bogor (Indonesia)]: Institut Pertanian Bogor.
- Ayuti, S. A., Nurlliana., Yurliasni., Sugito and Darmawi. 2016. “Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus Casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan.” *Jurnal Agripet*. 16 (1) : 23-30.
- Bintsis, T., 2018. Lactic Acid Bacteria As Starter Cultures: An Update In Their Metabolism And Genetics. *Aims Microbiol*, Iv(4), Pp. 665-684.
- Bintsis, T. & Papademas, P., 2022. The Evolution of Fermented Milks, from Artisanal to Industrial Products: A Critical Review. *Fermentation*. 8, pp. 1-24.
- Daswati, E., Hidayati & Elfawati, 2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau Dengan Lama Pemeraman Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, Vi(1), Pp. 1-7.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet Dan M. Wootton. (2007). Ilmu Pangan (Terjemahan Hari Purnomo Dan Adiono). Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Buckle, K.A, R.A, Edwards, G.H, Fleet and M. Wootton, 2010, Food Science, Ui Press, Jakarta.

- Damayanthi E, Yopi, Hasinah H, Setyawardani T, Rizqiati H, Putra S. 2014. Karakteristik susu kerbau sungai dan rawa di Sumatera Utara. *J Ilmu Pertanian Indonesia*. 19:67-73.
- De Oliveira, M. N., 2014. *Fermented Milks: Fermented Milks And Yogurt..* [Online]Available At: [10.1016/B9780123847300.00121x](https://doi.org/10.1016/B9780123847300.00121x). [Diakses 30 August 2024].
- Deglas, W., 2023. Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (Pe), Polypropylene (Pp), High Density Polyethylene (Hdpe), Dan Overheated Polypropylene (Opp) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan Agrofood*,V(1), Pp. 33-43.
- Desniar, Poernomo, J. & Timoryana, D. V., 2007. *Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar (Caranx Leptolepis) Dengan Fermentasi Spontan*. Yogyakarta, Prosiding Faperta Ugm.
- Dewi, K. H., Hasbullah, & Atiqah, N. 2020. Identification of Raw Materials, Processes and Products from Traditional Agroindustry Dadih. *International Conference on Sustainable Agriculture and Biosystem*. pp: 1-8Hadiwiyoto. 1994. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty. Hal: 5.
- Diana, S, Syarmalina, Novita. S. 2015. Analisis Kandungan Lemak dan Protein Terhadap Kualitas Soyhurt Dengan Penambahan Susu Skim.*Jurnal Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, Vol. 4 No. 2
- Efrizal, Dadrasnia, A., Ameen, F., Alwakeel, S. & Ismail, S., 2021. Isolation And Identification Of Lactic Acid Bacteria From Fermented Buffalo Milk (Dadih)Originated From Kerinci District, Jambi Province Of Sumatera, Indonesia. *International Journal Of Scientific And Research Publications*. 11(2), Pp. 27-45.
- Eticha, B. D. & Janssens, G. P. J., 2014. Smallholder Milk Processingand Marketing Characteristics at Urban Dairy Farms in Jimma Town of Oromia Regional State, Ethiopia. *Global Veterinaria*, XIII(3), pp. 285-292.
- Fantuz, F., Todini, L., Ferraro, S., Fatica, A., Marcantoni, F., Zannotti, M., Salimei,E., 2020. Macro Minerals and Trace Elements in Milk of Dairy Buffaloes andCows Reared in Mediterranean Areas. *Beverages*, VIII(3), pp. 51.
- Fatdillah, H., Febrianti, F. & Metri, Y., 2024. Tinjauan Kandungan Gizi Dan Keunggulan Nutrisi Dadih Sebagai Alternatif Makanan Berkhasiat Tinggi. *Stock Peternakan*, Vi(1), Pp. 49-55.
- Hidayat, I. R. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt Dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2 No 1.
- Hamid, M. A., Huang, L., Huang, Z., Romeih, E., Yang, P., Zeng, Q. & Li, L., 2023. Effect of Buffalo Breed on the Detailed Milk Composition in Guangxi, China.*Foods*. XII(8).

- Hidayati, H., Zharifa A, Helga, R T., Indah P S., Yuni A., Resti F. 2021. Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. Prosiding Semnas Bio. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Halid, S. A., Rahim, A., Salingkat, C. A., Priyantono, E., & Gobel, M. (2021). Karakterisasi Asam Lemak Dan Asam Amino Dendeng Daging Sapi Yang Diolah Dengan Campuran Bumbu Yang Berbeda. E-Jurnal Agrotekbis, 1573-1689.
- Hamdani. M. R. 2024. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe Dan Tahu. Skripsi. Universitas Medan Area. Sumatera Utara.
- Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T. (2020). Analisis Kadar Karbohidrat Dan Lemak Pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun (Enhalus Acoroides). Jurnal Biologi Pendidikan Dan Terapan, 6(2):91-96.
- Nurchahyo, Heru. 2011. Diktat Bioteknologi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Natalia Layadi, Prawasmita Sedyandini, Ayliaawati, Felycia Edi Soetaredjo. 2009. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. Jurnal Widya Teknik Vol. 8, No. 1, 2009 (1-11).
- Rasmito, Agung, Aryanto Hutomo, and Anjang Perdana Hartono. 2019. "Pembuatan Pupuk Organik Cair Dengan Cara Fermentasi Limbah Cair Tahu, Starter Filtrat Kulit Pisang Dan Kubis, Dan Bioaktivator EM4." Jurnal IPTEK 23 (1): 55-62.
- Widiani, N., Gres, M., and Syarifah, S. 2017. "Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Biologi Yoghurt Susu Jagung." Jurnal Tadris Pendidikan Biologi. 8 (1) : 28-39.
- Han, X., Lee, F.L., Zhang, L. & Guo, M. R., 2012. Chemical Composition of Water Buffalo Milk and Its Low-Fat Symbiotic Yoghurt Development. *Funct Foods Heal Dis.* II, pp. 86-106.
- Hanum, G. R., 2016. Pengaruh Waktu Inkubasi Dan Jenis Inokulum Terhadap Mutu Kefir Susu Kambing. *Stigma: Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, Pp. 12-15.
- Hathiqah, N., Dewi, K. H., & Yenrina, R. 2023. Comparative Analysis of Value-Added Analysis at Five Dadih Agro-industry Centers in West Sumatra Province. *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment.* 7(1): 61-68.
- Haryanto, Junita., N. N. R., Dzahab, A. Q. & Izzaty, Y. N., 2023. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Sain dan Teknik.* V(2), pp. 93-102.
- Herlina, V. T. & Setiarto, H. B., 2024. From tradition to innovation: dadih, the Minangkabau tribe's traditional fermented buffalo milk from Indonesia. *Journal of Ethnic Foods.* XI(21), pp. 1-16.

- Latifasari, N., Kurniawati, A. D., Arini, R. W. & Naufalin, R., 2024. Strategi Peningkatan Pemasaran dengan Perbaikan Informasi Nilai Gizi pada Labeling Kemasan Produk Yogurt Drink di UKM Yogurt Sehat Banyumas. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. V(3), pp. 939-948.
- Setiawati, L., Heni R, dan Siti S. 2019. Analisis Rendemen, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total BAL pada Kefir Whey Susu Kambing dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1)142–146.
- Mardhiyah, A. K., 2021. Karakteristik Dadih Susu Kerbau Dan Susu Sapi. *Prosiding Semnas Bio*, Volume I, Pp. 185-192.
- Maris, I. & Radiansyah, M. R., 2021. Kajian Pemanfaatan Susu Nabati Sebagai Pengganti Susu Hewani. *Journal Of Food Science And Technology*, I(2), Pp. 103-116.
- Martharini, D. & Indratiningsih, I. 2017. Kualitas Mikrobiologi dan Kimiawi Kefir Susu Kambing dengan Penambahan *Lactobacillus acidophilus* FCNN 0051 dan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradica*). *Jurnal Agritech*. XXXVII(1), pp. 22-29.
- Maryana, T. A., 2014. *Organoleptik Dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi Dengan Inovasi Bambu Kering Dan Suhu Yang Berbeda Selama Penyimpanan. [Skripsi]*, Surakarta: Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Melia, S., 2017. Characterization Of Lactic Acid Bacteria's Antimicrobial Activity Isolated From Buffalo Milk In West Sumatera (Indonesia) Against *Listeria monocytogenes* Pakis. *J. Nut*, Issue 16, Pp. 645-50.
- Meilina, A., Nazarena, Y. & Hartati, Y., 2022. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Keasaman (Ph) Dadih Fortifikasi Vitamin D3. *Jurnal Sehat Mandiri*, Xvii(1), Pp. 126-135
- Midiyanto, D. & Yuwono, S. S., 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Ii(4), Pp. 259-267.
- Mulyadi, V., Nurul, W., Yandi, S. & Ningrum, V., 2020. Efektivitas Topikal Aplikasi Dadih Terhadap Inflamasi Gingiva. *Insisiva Dent J*, Ix(1), Pp. 1-5.
- Naibaho, B., Simanjuntak, R. & Silalahi, M., 2023. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Total Koloni Bakteri Dan Organoleptik Dadih. *Jurnal Bios Logos*, Xiii(3), Pp. 192-212.
- Nuraeni, S., Purwarsih, R. & Romalasari, A., 2019. Analisis Proksimat Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Jeruk Bali. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. II(1), pp. 25-29.
- Nofriansyah, D. (2018). Penelitian Kualitatif: Analisis Kinerja Lembaga Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan. Yogyakarta: Deepublish.

- Pescuma, M., Hebert, E. M., Bru, E. & Valdez, G. F., 2012. Diversity in Growth and Protein Degradation by Dairy Relevant Lactic Acid Bacteria Species in Reconstituted Whey. *Journal of Dairy Research*. 79(2), pp. 201-208.
- Pohan, I.P., Sihombing, L. & Sebayang, T., 2012. Analisis Nilai Tambah dan Pemasaran Kopra (Kasus Desa Silo Baru, Kecamatan Silau Laut, Kabupaten Asahan). *Jurnal USU*.
- Puspawati, N. N., Sugitha, I. M. & Arihantana, N. M. I. H., 2023. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Hasil Fermentasi Berbagai Kultur Starter Lactobacillus Indigenus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Volume Xii, Pp.423-435.
- P.S. Panesar, S. Kumari, R. Panesar. 2010. Potential Applications of Immobilized B-Galactosidase in Food Processing Industries. Review Article. *Enzyme Research*. 1-16.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Jnh (Journal of Nutrition and Health)* Vol.7 No.1.
- Purwantiningsih, T. I., Maria A. B. B., Dan Kristoforus W. K. 2022. Kadar Protein Dan Lemak Yoghurt Yang Terbuat Dari Jenis Dan Jumlah Kultur Yang Berbeda. *Journal Of Tropical Animal Science and Technology* 4 (1): 66-73.
- Rahman, A., 2024. Karakteristik dan Analisis Nilai Tambah Dadih dengan Variasi Persentase Penambahan Starter. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Rizqiati, H., Nurwantoro, N.m Prayitno, E., Muttaqin, I. W. & Pangerstu, R., 2023. The Effect of Fermentation Time on Physicochemical and Microbiological Qualities of Buffalo Colostrum Kefir. *Journal of Applied Food Technology*. X(2), pp. 31-36.
- Rofidah, E., Rohajatien, U., & Wibowotomo, B., (2020). Minuman Fermentasi Whey Dangka Dengan Penambahan Sari Apel, Analisis Karakteristik Keasaman, Total Bakteri Asam Laktat, Dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Teknik Boga Busana*, 15(1), 1 – 9.
- Romsiah & Purnamasari, A., 2019. Penetapan Kadar Protein pada Yoghurt Kemasan yang Dijual di Hypermart Kota Palembang dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*. IV(2), pp. 23-28.
- Saleh, E, 2006. Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. *Jurnal Universitas Sumatera Utara*.
- Schwab, C. K.I. Sørensen, M.G. Ganzle. Heterologous Expression of Glycoside Hydrolase Family 2 And 42  $\beta$ - Galactosidases of Lactic Acid Bacteria In *Lactococcus Lactis*. *Systematic And Applied Microbiology*. 33: 300-307.
- Setiyanto, H., 2009. *Perbaikan Proses Pengemasan Dadih Sebagai Probiotik Dengan Daya Simpan 20 Hari*, Bogor: Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Shantosi, A., Wahyuni, E. & Supadmo., 2017. Kualitas Dadih dengan Perbedaan Ruas Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) Sebagai Media Fermentasi. [Skripsi] Ilmu dan Industri Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Siregar, S. K., Purwati, E., Kurnia, Y. F. & Melia, S., 2021. Chemical Properties Of Buffalo Milk From Sianok Village, Agam District, West Sumatera, Indonesia. *International E-Conference On Sustainable Agriculture And Farming System*, Pp. 1-8.
- Siringoringo, R., 2022. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisikokimia, Organo leptik dan Total Koloni Bakteri dengan Penambahan EkstrakNanas (*Ananas comosus* L. Merr) Pada Dadih Susu Kerbau. [Skripsi]. Universitas HKBP Nommensen, Medan.
- Sisriyenni, D. & Zurriyati, Y. 2004. Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau di Dalam Tabung Bambudan Tabung Plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, VII(2), pp. 171-179.
- Sonik, M. D., Neldi, V. & Ramadhani, P., 2023. Review Artikel: Efektivitas Dadih(Yogurt Khas Sumatra Barat) Sebagai Probiotik. *Jurnal Farmasi Higea*, XV(1), Pp. 77-84.
- Suharyono, A. S Dan M. Kurniadi. (2010). Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus Thermophilus* Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat Dari Bengkuang (*Pachyrrhizus Erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 1(1): 51-58.
- Sunarlim, R. & Usmiati, S., 2006. Sifat Mikrobiologi dan Sensori Dadih Susu Sapi yang Difermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam Kemasan yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. XXX(4), pp. 208-2017.
- Surono, I. S., 2015. Traditional Indonesian Dairy Foods. *Asia Pac. J. Clin. Nutr*, XXIV(1), Pp. S26-S30.
- Surono, I. S., 2016. Ethnic Fermented Foods And Beverages Of Indonesia. In *Ethnic Fermented Foods And Alcoholic Beverages Of Asia*; Tamang., *Tamang, J.P., Ed; Springer*, Pp. 341-382.
- Sutedjo, K. S. & Nisa, F., 2015. Konsentrasi Sari Belimbing (*AverrhoaCarambola*L) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal PanganDan Agroindustri*, Iii(2), Pp. 582-593.
- Syafitri, Y., Nasution, S. & Fithriyani, D., 2022. Analisis Nilai pH dan Sensori Yoghurt dan Soyghurt dengan Proses Fermentasi yang Berbeda. *Communication in Food Science and Technology*. I(1), pp. 18-24.
- Syah, S. P., Sumantri, C., Arief, I. I. & Taufik, E., 2017. Karakteristik MinumanWhey Yang Difermentasikan Dengan Bakteri Asam Laktat Indigenus Asal Danke. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Xxviii(2), Pp. 129- 138.
- Tatang Dan Wardah, 2004. Mikrobiologi Pangan. Andi Offset. Yogyakarta.
- Taufik, E., 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik Yang Disimpan Pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan*, Xxvii(3), Pp. 88-101.
- Triyono, A., 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). Prosiding. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses. Semarang: 1411- 421.
- Tjay, T. H., & Rahardja, K. (2015). Obat-Obat Penting Khasiat, Penggunaan Dan Efek-Efek Sampingnya Edisi Ke 7. Jakarta: Pt. Elex Media Komputindo.

- Usmiati, S., Bruto, W., & Setyanto, H. 2019. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *JITV*, XVI(2).
- Wang, Y., Wu, J., Lv, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., Bai, X., Xie, J., Wang, Y. & Geng, W., 2021. Metabolism Characteristics of Lactic Acid Bacteria and The Expanding Applications in Food Industry. *Front Bioeng Biotechnol*.
- Wahniyathi H. 2013. Survei pengembangan dangke susu sapi sebagai alternatif dangke susu kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Laporan penelitian. Makassar (Indonesia): Universitas Hasanuddin.
- Wirawati, C. U., 2019. Diversity Of Lactic Acid Bacteria In Dadih Produced By Either Back-Slopping Or Spontaneous Fermentation From Two Different Regions Of West Sumatra, Indonesia. *Veterinary World*, Volume XII, Pp. 823-829.
- Wirawati, C. U., Sudarwanto, M. B., Lukman, D. W., Wientarsi, L. & Srihanto, E. A., 2021. Comparative Lactic Acid Bacteria (Lab) Profiles During Dadih Fermentation With Spontaneous And Back-Slopping Methods, As Identified By Terminal- Restriction Fragment Length Polymorphism (T- Rflp). *Indonesian Journal Of Biotechnology*. 26(2), Pp. 115-121.
- Wardani, C R. 2018. Analisis Usaha Pembuatan Tempe Kedelai Di Kabupaten Purworejo. Universitas Sebelas Maret.
- Widodo, W. (2002). Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah: Malang.
- Yoesti Silvana Arianti, Y. S Dan Lestari R W. 2019. “Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah Di Kabupaten Madiun.” *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis* 3 (2): 256– 66.
- Yunus, M., Wahyuni, S. & 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*, Ii(3), Pp. 554-561.