

DAFTAR PUSTAKA

- Apriky, P. 2022. Kualitas kimia yoghurt susu kambing dengan penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Apriky, P., V. Wanniatie., A. Qisthon., and D. Septinova. 2022. Kualitas kimia yoghurt susu kambing dengan penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals), 6(3), 305-310.
- Amanda, S., T. Setyawardani dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh penambahan pektin terhadap viskositas, warna dan *water holding capacity* yoghurt susu sapi *low fat*. In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP) (Vol. 9, pp. 621-628).
- Anugerah, F. S., E. Sukarminah dan T. Rialita. 2019. Kajian proses produksi dadih susu sapi berdasarkan nilai viskositas dengan penambahan bakteri asam laktat. Pontianak Nutrition Journal (PNJ), 2(2), 53-59.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of association of official analytical chemists. AOAC Inc., Washington.
- Ayuningtyas, V. D. 2023. Sifat fisikokimia dan kekentalan soygurt nangka dengan penambahan ekstrak kayu manis, jahe, dan cengkeh. Skripsi. Universitas Semarang. Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1 susu segar-bagian 1: Sapi. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2008. SNI 2897 metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Berlianti, D., J. Sumarmono, dan A. H. D Rahardjo. 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, *water holding capacity*, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. ANGON: Journal of Animal Science and Technology, 4(1), 72-80.
- Efendi, M. R., R. A. Ifadah dan E. Sutrisno. 2022. Kajian konsentrasi penambahan sari jahe (*Zingiber officinale*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimia kefir susu kambing. 1(1), 152-156.
- Elyantika, W. R. 2018. Pengaruh penambahan sari jahe (*Zingiber officinale*) terhadap yoghurt drink ditinjau dari kadar air, pH dan TPC (*total plate count*). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang. Dewan Redaksi, 88-93.
- Fauzan, I. 2011. Pengaruh penambahan ekstrak nenas muda (*ananas comosus* (L). Merr) pada tahu susu ditinjau dari pH, kadar air, keasaman dan total koloni bakteri. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.

- Fitriansasi, O., T. Imam dan Purwadi. 2015. Pengaruh tingkat penggunaan sari jahe merah (*zingiber officinale linn. Rubrum*) terhadap kualitas es krim ditinjau dari overrun, kecepatan meleleh, kadar air dan viskositas. Thesis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fitria, A. N dan E. Zulaika. 2018. Aklimatisasi pH dan pola pertumbuhan *Bacillus cereus* S1 pada medium MSM modifikasi. Jurnal Sains dan Seni ITS, 7(2), 39-41.
- Gaur, G. K., R. Rani., C. N. Dharaiya dan K. Solanki. 2019. Development of herbal milk using tulsi juice, ginger juice and turmeric powder. International Journal of Chemical Studies, 7(2), 1150-1157.
- Hailu, Y., E. Seifu dan Z. Yilma. 2014. Clotting activity of camel milk using crude extracts of ginger (*zingiber officinale*) rhizome. African Journal of Food Science and Technology, 5(3), 90-95.
- Huang, X. W., L. J. Chen., Y. B. Luo., H. Y. Guo dan F. Z. Ren. 2011. Purification, characterization, and milk coagulating properties of ginger proteases. Journal of Dairy Science, 94(5), 2259-2269.
- Jamil, M. 2023. Uji fisik dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak jeruk nipis (*Citrus x aurantiifolia*) pada lama pemeraman berbeda. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.
- Julianty, S. M., Sumardi., V. Mierza., I. J. Julianti., M. C. Harefa., dan N. Sapdila. 2022. Pengaruh kombinasi rimpang jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) dan buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium dc.*) Terhadap kualitas susu sapi dan susu kambing. 3 (2), 13-18.
- Krisnaningsih, A. T. N dan M. Hayati. 2014. Pemanfaatan berbagai ekstrak buah lokal sebagai alternatif acidulant alami dalam upaya peningkatan kualitas tahu susu. Jurnal Ilmiah Cendekia, 12(3).
- Lathifah, U. 2017. Pengaruh konsentrasi sari jahe emprit (*Zingiber officinale var. Amarum*) dan lama penyimpanan terhadap jumlah mikrobial pada susu sapi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Lersch, M. 2021. *Ginger Milk Curd*. Handbook Of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations, Educational Practices, And Culinary Applications. CRC Press, 199-202.
- Lingathurai, S., P. Vellathurai., S. E. Vendan dan A. A. P. Anand. 2009. A comparative study on the microbiological and chemical composition of cow milk from different locations in Madurai, Tamil Nadu. Indian Journal of Science and Technology, 2(2), 51-54.
- Mien, K. 2009. Tabel komposisi pangan indonesia. Jakarta. Gramedia.

- Monica, C., H. Antonius dan M. Sri. 2020. Karakteristik permen karamel susu kedelai yang dibuat dengan penambahan jahe putih. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 110-116.
- Muharromah, N. N. A. 2018. Pengaruh paparan medan magnet extremely low frequency (ELF) terhadap sifat organoleptik dan pH susu sapi segar. *FKIP e-PROCEEDING*, 3(2), 13-18.
- Nafi, A., F. H. Ling., J. Bakar dan H. M. Ghazali. 2014. Partial characterization of an enzymatic extract from bentong ginger (*Zingiber officinale* var. *bentong*). *Molecules* (Basel, Switzerland), 19(8), 12336–12348.
- Nanda, E. R. V., N. Harijani., dan P. A. Wibawti. 2020. uji total bakteri susu segar kambing jawa randu di Siliragung, Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, 3(2), 224-229.
- Nindyasari, K. D., I. Zakijah dan M. Dwina. 2022. Enzim zingibain sebagai bahan koagulasi susu untuk pembuatan keju mozzarella. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(1), 133-140.
- Noorhasanah, N., E. Permadi., Y. A. Tribudi dan R. B. Lestari. 2022. Kualitas susu kambing pasteurisasi dengan penambahan sari jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Peternakan Borneo: Livestock Borneo Research*, 1(1), 16-24.
- Palupi, N. S., L. I. Wardiani dan B. Nurtama. 2016. Optimasi formula kuah jahe dalam pengembangan wedang tahu sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(1), 95-104.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. isolasi dari *Biovicophitomega* sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwaningsih, I. 2017. Potensi enzim bromelin sari buah nanas (*Ananas comusus* L.) dalam meningkatkan kadar protein pada tahu. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(1): 39-46.
- Rachman, A. 2019. Pengaruh penambahan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap nilai TPC (*total plate count*) dan kualitas kimiawi susu sapi pasteurisasi. Skripsi. Universitas Tidar. Magelang.
- Sarkar, A., dan S. Alam. 2018. Role of ginger in curdling of milk and subsequent development of ginger curd using different flavouring agents. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 3, 25-28.
- Sigit, M., W. R. Putri dan J. W. A. Pratama J. W. A. 2021. Perbandingan kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak (BKTL) pada susu sapi segar di Kota Kediri dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), 31-35.

- Tuljannah, F. R., D. Surtina, Harissatria. 2024. Pengaruh penambahan sari jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap kualitas susu kambing pasteurisasi. *Jurnal Peternakan Mahaputra*, 4(2), 182-190.
- Utami, M. 2019. Substitusi susu kambing dengan sari kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dalam pembuatan yogurt ditinjau dari kadar air, sineresis, viskositas dan total plate count. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Utomo, B. dan M. D. Pertiwi. 2010. Tampilan produksi susu sapi perah yang mendapat perbaikan manajemen pemeliharaan. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 25(1), 21-25.
- Valentin, G. F., L. Suhaidi dan E. Yusraini. 2018. Pengaruh penambahan sari jahe merah dan sari jeruk nipis terhadap mutu minuman sari melon. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(3), 1-10.
- Verawati, N., N Aida dan A. Yani. 2023. Pengaruh perbandingan jenis jahe dan konsentrasi jahe pada karakteristik kimia, mikrobiologi minuman herbal tradisional minaserua. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(4), 1732-1739.
- Wandira, A. 2019. Pengaruh level konsentrasi sari daun sisal (*Agave sisalana*) terhadap rendemen, kadar air, pH, Warna (a*), dan nilai organoleptik dali. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Wardani, E. T. 2012. Pengaruh ekstrak jahe (*Zingiber officinale* rosc.) var. gajah terhadap kualitas spermatozoa mencit (*Mus musculus*) yang terpapar 2-methoxyethanol. Skripsi. Universitas Airlangga.
- Wijaya, P. M. K. A dan N. W. R. Mariani. 2023. Kualitas sari jahe sebagai bahan pembuatan puding. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(7), 1617-1631.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia pangan dan gizi. Penerbit M-Brio Press, Bogor.
- Wiranti, N., V. Wanniatie., A. Husni dan A. Qisthon. 2022. Kualitas susu sapi segar pada pemerahan pagi dan sore. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 6(2), 123-128.
- Wizalvi, R. 2022. Pengaruh konsentrasi sari lemon (*Citrus limon* L.) terhadap kadar air, kadar protein dan nilai organoleptik dali susu sapi. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Wulandari, I dan M. A. H. Swasono. 2022. Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*zingiber officinale*) pada susu terhadap uji fisikokimia dan organoleptik *ginger milk curd*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 264-270.

- Wulansari, P. D dan N. Rahayu. 2019. Composition of cow milk kefir enriched with ginger extract (*Zingiber officinale*). Journal of Livestock Science and Production, 3(2), 193-198.
- Yuniastuti, M. C. 2020. Preferensi konsumen pada *ginger milk curd* dengan penambahan ascorbic acid dari strawberry. Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis-Vol, 11(1).
- Yunita, M., Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (*total plate count*) dengan metode pour plate. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 3(3), 237-248.

