

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, A. (2011). Enkapsulasi *Lactobacillus casei* dengan Teknik Ekstruksi sebagai Stater untuk Pembuatan Dadih Susu Sapi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Alakali, J.S., Okonkwo, T.M., and Lordye, E. (2008). The Effect of Thickeners on the Physicochemical Properties of Thermised Yoghurt. *Afr. J. Biotechnol.*, 7 (2): 158-163.
- Amanah, N. (2011). Identifikasi dan Karakteristik Substrat Antimikroba dari Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik yang Diisolasi dari Dadih dan Yogurt. Institut Pertanian Bogor.
- Ambri, K., J. Kusnadi., & W. D. R. Putri. (2009). Study on the Growth of Lactic Acid Bacteria (LAB) from Dadih in Ice Cream as Probiotic Food. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1) : 1–9.
- Anugrah, I. (2006). Kajian Pembuatan Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Susu Skim serta Pengaruhnya terhadap Koloni Bakteri, Keasaman dan Tekstur. [Skripsi] Universitas Andalas :Padang.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc. February.
- Arief, I., M. Sugitha., & L. Oktavia. (2003). Diversifikasi Produksi Makanan Tradisional Dadih dengan Penambahan beberapa Level Coklat Kental. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*, 09(1) : 71–75.
- Aritonang, S. N. (2004). Diversifikasi Dadih dengan Penambahan Coklat Kental dan Kandungan Gizinya pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*, 10(1) : 84–88.
- Arnold, M., Y. V. Rajagukguk., & A. Gramza-Michałowska. (2021). Characterization of Dadih : Traditional Fermented Buffalo Milk of Minangkabau. *Beverages*, 7(3). <https://doi.org/10.3390/beverages7030060>
- Atuonwu, J. C., G. V. Straten., H.C.V. Deventer., & A.J.B.V. Boxtel. (2011). Optimizing Energy Efficiency in Low Temperature Drying by Zeolite Adsorption and Process Integration. *Chemical Engineering Transactions*, 25, 111–116. <https://doi.org/10.3303/CET1125019>
- Azimatur, R., & I. A. Saufani. (2018). Disemination of Mayonnaise Dadih for Teenage Girl in Bukittinggi City. *UNES Journal of Community Service (UJCS)*, 3(2) :97–102.
- Azria, D. (1986). Mikrobiologi dalam Pembuatan Dadih Susu Sapi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badaruddin, T. (2006). Penggunaan Maltodekstrin pada Yoghurt Bubuk ditinjau dari Uji Kadar Air, Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbatasan dan Sifat Kedispersian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Bahar, B. (2008). Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Baridwan, Z. (2008). *Intermediate Accounting (Edisi 7)*. BPFE Yogyakarta.
- Bhandari, B., & D'Arcy B. (1996). Microencapsulation of Flavour Compounds. *Food Australia*, 48(12) : 547–551.

- Boczek, L.A, Rice, E. W., Johnson, C. H. 2014. Encyclopedia of Food Microbiology. 3 (2) : 2154- 2158.
- Bowser, T. J., R. S. Frazier., & R. R. Kakarala. (2011). Improvement of Efficiency and Environmental Impact of a Low-Cost Food Dehydrator. The Open Food Science Journal, 5(1) : 37–41. <https://doi.org/10.2174/1874256401105010037>
- BSN. (2009). SNI 2981: 2009 Tentang Yogurt. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian., 1–60.
- Daswati, E, Hidayati, dan Elfawati. (2009). Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Dewi, K. H., Hasbullah, & N. Hathiqah. (2020). Pemetaan Agroindustri “Dadiah” Makanan Tradisional Suku Minang Kabau.
- Dhalmi, D. S. (2011). Pengaruh Penambahan Dadiah terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri Asam Laktat dan Kadar Gula Permen Jeli. Universitas Andalas. Padang.
- Elviera, G. (1988). Pengaruh Sodium Tripoliphospat terhadap Rendemen dan Mutu Bakso Daging Sapi yang dilayukan. Instituti Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz. (1993). Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Fennema, O. (1996). Food Chemistry (3rd ed.). Marcel Dekker Inc.
- Gardjito M, Murdiati A, Aini N. (2006). Mikroenkapsulasi β -Karoten buah labu kuning dengan enkapsulan whey dan karbohidrat. J. Teknologi Pertanian. 2(1):13-18
- Gasperz, V. (1999). Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis. Jakarta : PT. Gramedia.
- Hasibuan, R. (2004). Mekanisme Pengeringan. Graha Sains.
- Hathiqah, N. (2023). Strategi Pengembangan Agroindustri Tradisional Dadiah Skala Rumah Tangga Di Provinsi Sumatera Barat. [Tesis] Universitas Andalas : Padang.
- Hathiqah, N., K. H. Dewi., & R. Yenrina. (2022). Comparative Analysis of Value-Added Analysis at Five Dadiah Agro-industry Centers in West Sumatra Province. AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment), 7(1). <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v7i1.220>
- Helmi, D. Y., A. Asben., & T. Anggraini. (2020). Isolasi, Identifikasi dan Penyiapan Sediaan Kering Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi sebagai Probiotik dari Dadih asal Sijunjung Sumatera Barat. Jurnal Litbang Industri, 10(2) : 155. <https://doi.org/10.24960/jli.v10i2.6532.155-164>
- Hui, Y. H. (2012). Handbook of Meat and Processing. CRC Press.
- Hui, Y. H. (1992). Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook. VCH Publisher, Inc.
- Irawati, N. (2013). Enkapsulasi Bakteri Kitinolitik pada Benih Cabai untuk Menghambat Serangan *Sclerotium rolfsii*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Jannah, M. (2013). Perbedaan Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai Full Fat dan Low Fat dengan Penambahan Penstabil Pati Sagu

- pada Berbagai Konsentrasi. [Skripsi] Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Krasaekoopt, W., B. Bhandari., & H. Deeth. (2003). Evaluation of Encapsulation Techniques of Probiotics for Yoghurt. *International Dairy Journal*, 13(1) : 3 - 13. [https://doi.org/10.1016/S0958-6946\(02\)00155-3](https://doi.org/10.1016/S0958-6946(02)00155-3)
- Kuntz, L. A. (1998). *Bulking Agent: Bulking up While Scalling Down*. Weeks Publishing Company. <http://www.foodproductdesign.com/>
- Laila, W., R. Ahriyasna., & D. R. Putri. (2021). Puding Dadih Susu Kerbau dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava.L*) sebagai Alternatif Makanan Jajanan pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 8(2) : 147–158. <https://doi.org/10.33653/jkp.v8i2.685>
- Lubis, D. A. (2007). Pengaruh Level Suhu Pengeringan pada Pembuatan bubuk Dadih yang Dikemas dalam Kapsul terhadap Kadar Protein, Energi, dan total Solid. [Skripsi] Universitas Andalas : Padang.
- Manab, A. (2008). Kajian Sifat Fisik Yogurt selama Penyimpanan pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1) : 52–58.
- Mardiani, A., Sumarmo, J., dan Setyawardani, T. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Air, Dan Protein Keju Peram Susu Kambing Yang Mengandung Probiotik *Lactobacillus Casei* Dan *Bifidobacterium Longum*. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (1): 244-253.
- Mardiyanto, T.C. dan Sudarwati, S. (2015). Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal Secara In Vitro. Vol.1. No.5. Hal: 1256-1264.
- Masykur, A. dan Kusnadi, J. (2015). Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Bubuk Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) Metode Pengeringan Beku (Kajian Penambahan Stater dan Dekstrin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 p. 1171-1179.
- Meilgaard, M. C., B. T. Carr., & G. V. Civille. (1999). *Sensory Evaluation Techniques (Third Edit)*. CRC Press.
- Mulyadi. (1994). *Akuntansi Untuk Manajemen*. Yogyakarta : STIE YKPN.
- Naiola, E. (1995). “Dadiah” Makanan Tradisional Sumatera Barat (Widyakarya). Kantor Menteri Urusan Pangan.
- Nasoetion, A. (1980). *Metode Penilaian Cita Rasa dalam pengembangan Staf Pengajar Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata Pertanian*. Fakultas Pertanian IPB.
- Ngatirah, & Ulfah, M. (2013). Addition of Flours from Dahlia Tuber, Soybean and Garlic as Prebiotic Sources for Probiotic Encapsulation. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(1) : 14–21. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.1.14>
- Nugroho ES, Tamaroh S, Setyowati A. (2006). Pengaruh konsentrasi gum arab dan dekstrin terhadap sifat isik dan tingkat kesukaan temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) Madu Instan. *J. Logika*. 3(2):78-86.
- Nurhadi, B., & S. Nurhasanah. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran.
- Prabandari, W. (2011). Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. [Skripsi] Universitas Sebelas Maret : Surakarta.

- Pramitasari, D. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying. Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwati, E. Rusfidra., Armadyan., I. Juliyarsi., & H. Purwanto. (2010). Plasma Nutfah Sumatera Barat "Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat". Cendekia, Bogor. ISBN 978-979-15949-5-0.
- Putri, R. (2016). Pengaruh Beberapa Metode Pengeringan dan Penggunaan CMC (Enkapsulasi) terhadap Kualitas dan Viabilitas Mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) Dadih Bubuk yang Dihasilkan. [Skripsi] Universitas Andalas : Padang.
- Radiati, L. E., M. Padaga., & M. M. Ardhana. (1994). Pembuatan Yoghurt Kering (Kishk) Sebagai Salah Satu Rekayasa Penanganan Susu Yang Tidak Terpasarkan.
- Rahardjo, J. T. M. (1998). Uji Inderawi. Universitas Jenderal Soedirman.
- Rahayu, W. P. (1997). Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmazhanti, L. F. (2017). Pengaruh Penambahan CMC, Maltodekstrin dan CMC dengan Maltodekstrin Terhadap Enkapsulat Ekstrak Daun Mangrove *Avicennia marina* Menggunakan Metode *Freeze Drying*. [Skripsi] Universitas Brawijaya : Malang.
- Rahmiati, & M. Mumpuni. (2017). Eksplorasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik dan Potensinya dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Elkawanie*, 3(2) : 141–150. <https://doi.org/10.22373/ekw.v3i2.1870>
- Ramadani, S. F. (2022). Pengaruh Berbagai Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Mutu dan Sensoris pada Tempe Berbahan Kedelai dan Jagung. Program Studi Teknik Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Risch, S. J. (1995). Encapsulation: Overview of Uses and Techniques. 7 : 2–7. <https://doi.org/10.1021/bk-1995-0590.ch001>
- Riyanto, B. (2001). Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan (Edisi IV). BPFE UGM.
- Salman, L. M. (2014). Buku Teks Bahan Ajar Siswa Paket Keahlian : Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan Kelas X Semester 1.
- Schenk, F. W., & R. E. Hebbeda. (1992). Starch Hydrolysis Product, Worldwide Technology Production and Application. VCH Publisher Inc.
- Setiyanto, H., Miskiyah, Abubakar, S. Usmiati., W. Broto., E. Sukasih., & A. Edial. (2009). Perbaikan Proses Pengemasan Dadih sebagai Probiotik dengan Daya Simpan sampai 20 Hari. Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Setyaningsih, D., A. Apriantono., & P. M. Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.
- Sirait, C. H. (1993). Pengolahan Susu Tradisional untuk Pengembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan. Laporan Penelitian. Balai Peternakan Ciawi, Bogor.
- Siregar, S. K., E. Purwati., Y. F. Kurnia., & S. Melia. (2021). Chemical properties of buffalo milk from Sianok Village, Agam District, West Sumatera,

- Indonesia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 694(1).
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/694/1/012074>
- Soekartawi. (2005). Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Soekarto, S. T. (2002). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bharatara Karya Aksara.
- Sofyan. (2016). Manipulasi Suhu Pada Pengeringan Ikan Teri Tenaga Surya Menggunakan Mikrokontroler Atmega. [Skripsi] Universitas Lampung : Bandar Lampung.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum., R. Hervita., H. S. Wijaya. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses: 1411-4216.
- Sudayati. (2001). Mikroenkapsulasi dari Ekstrak Dauh Suji dengan Pengering Semprot. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sugitha, I. M. (1995). Dadiah Makanan Tradisional Minang, Manfaat dan Khasiatnya. dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI. Jakarta. Hal: 532-540.
- Sunarlim, R. (2009). Potensi *Lactobacillus*, *Sp* Asal dari Dadih sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia.
- Supriadi, A. (2009). Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya.
- Surono, I. S. (2015). Indonesian Dadih. In Fermented Milk and Dairy Products (C. Press (ed.); Puniya, A.).
- Surono, I. S. (2016). Ethnic Fermented Food and Beverages of Indonesia, in: Jyoti Prakash Tamang (Ed.), Ethnic Fermented and Alcoholic Beverage of Asia Springer India. In Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia. <https://doi.org/10.1007/978-81-322-2800-4>
- Surono, I. S., & A. Harsono. (1995). Indigenous Fermented Foods in Indonesia. Japanese J. Dairy Food Sci, 44 : A91–A98.
- Surono, I. S., & D. Nurani. (2001). Exploration of Indigenous Dadih Lactic Bacteria for Probiotic and Starter Cultures. Research Report. Domestic Research Collaboration Grant-URGE-IBRD World Bank Project 2000–2001.
- Suryani, D. R., A. M. Legowo., & S. Mulyani. (2014). Aroma dan Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, dan L-tagatosa. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3(3) : 121–124.
- Taib, G. (1998). Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A., Murdiati, S., Sudarmadji, K., Rahayu, S., Naruki, & Astuti, M. (1991). Bahan Tambahan Makanan (*Food Additive*). PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Tritama, F. B. A., Haslina, & Dewi, L. (2017). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan dengan Food Dehidrator Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. 1–6.
- Winarno, F. G. (2002). Ilmu Pangan dan Gizi. PT. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F. G. (2005). Enzim Pangan. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., & I. E. Fernandez. (2007). Susu dan Produk Fermentasinya. Jakarta : MBrio Press.
- Young, D, Kim., & C. V. Morr. (1996). Microencapsulation Properties of Gum Arabic and Several Food Proteins: Liquid Orange Oil Emulsion Particles. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44(5) : 1308–1313. <https://doi.org/10.1021/jf950391e>
- Yudoamijoyo, R. M., T. Zoelfikar, S.R. Herastuti, A. Tomomatsu, A. Matsuyama, & A. Ozono. (1983). Chemical and Micro-Biological Aspect of Dadih in Indonesia. *Japanese J. Dairy Food Sci.* 32(1) : 1–10.
- Yurliasni & Y. Zakaria. (2013). Kajian Penambahan Khamir *Kluyveromyces lactis*, *Candida curiosa*, dan *Brettanomyces custersii* Asal Dadih terhadap Konsentrasi Asam-Asam Amino, Lemak, Organik dan Karbohidrat Susu Kerbau Fermentasi (Dadih). *Bionatura-Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati Dan Fisik*, 15(1) : 54–59.
- Zakaria, Y., H. Ariga, T. Urashima, and T. Toba. (1998). Microbiological and Rheological Properties of the Indonesian Traditional Fermented Milk Dadih. *Milchwissenschaft* 53 : 30–33.

