

DAFTAR PUSTAKA

- Abedi, E., and S. M. B., Hashemi, 2020. Lactic acid production – Producing microorganisms and substrates sources: State of Art. *Heliyon*, 6(10), e04974.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin C pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1 (2), 68-74.
- Anggraini, O. R., F. Febrianti., H. Jannah., H. Fatdillah., Y. E. Pratama., Asnadeli, dan Al-Haqi. 2024. Profil gizi dan keberlanjutan daging: Makanan lokal tradisional dari Kabupaten Agam, Sumatera Barat. *Stock Peternakan*, 6(2), 1-9.
- AOAC 2016 Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical and Chemists. Washington DC.
- Arkan, N. D., T. Setyawardani dan T. Y. Astuti. 2021. Pengaruh penggunaan pektin dengan presentase yang berbeda terhadap Nilai pH dan total asam tertitrasi yogurt susu sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2 (1), 1-7.
- Asriany, A. 2016. Kearifan lokal dalam pemeliharaan kerbau lokal Di Desa Randan Batu Kabupaten Tana Toraja. *Jurnal Nutrisi Dan Ternak*, 12(2), 64-72.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. SNI No 01-3141 tentang Susu Segar. Jakarta.
- Bawole, K., S. Umboh., T. Tallei. 2018. Uji ketahanan bakteri asam laktat hasil fermentasi kubis merah (*Brassica oleracea* L.) pada pH 3. *Jurnal Mipa Unsrat Online*, 7(2), 20-23.
- Bintsis, T. 2018. Lactic acid bacteria as starter cultures: An update in their metabolism and genetics. *AIMS Microbiology*, 4(4), 665-684.
- Bouteille, R., M. Gaudet, B. Lecanu, and H. This. 2013. Monitoring lactic acid production during milk fermentation by in situ quantitative proton nuclear magnetic resonance spectroscopy. *Journal of Dairy Science*, 96(4), 2071-2080.
- Codex A. C. 2011. Milk and milk products (CODEX STAN 243-2003). Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Vol. 2: 6-16.
- Coroian. 2013. Seasonal changes of buffalo colostrum: physicochemical parameters, fatty acids and cholesterol variation. *Chem. Central J.* 7,2-9.

- Daud, A., S. Suriati., dan N. Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutnajus*, 24 (2), 11-16.
- Demirci, T., N. Akin., H. I Ozturk., and A. Ogul. 2022. A metagenomic approach to homemade back-slopped yogurts produced in mountainous villages of Turkey with the potential next-generation probiotics. *Food Science and Technology*, 154, 112860.
- Diza, Y. H., T. Wahyuningsih., dan W. Hermianti. 2016. Penentuan jumlah bakteri asam laktat (BAL) dan cemaran mikroba patogen pada yoghurt bengkuang selama penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 1–11.
- Fadhilurrohman, I., M. S. Dzilali., C. M. P. Rosihan., T. B. Kristanto., and T. Setyawardani. 2024. Diversifikasi produk dadih yang dibuat dari berbagai jenis bakteri dan lama waktu inkubasi. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 5(1), 643–650.
- Fatdillah, H., F.Febrianti., dan Y. Metri. 2024. Tinjauan kandungan gizi dan keunggulan nutrisi dadih sebagai alternatif makanan berkhasiat tinggi. *Stock Peternakan*, 6(1), 50–54.
- Garofalo, C., I. Ferrocino., A. Reale., R. Sabbatini., V. Milanovi., Alkic, M. Subasic., F. Boscaino., L. Aquilanti., M. Pasquini., M.F. Trombetta., S. Tavoletti., R. Coppola., L. Cocolin., M. Blesic., Z. Saric., F. Clementi., and A. Osimani. 2020. Study of kefir drinks produced by backslopping method using kefir grains from Bosnia and Herzegovina: Microbial dynamics and volatilome profile. *Food Research International*, 137, 109369.
- Gemechu T. 2015. Review on lactic bacteria function in milk fermentation and preservation. *Afri J Food Sci* 9:170- 175.
- Harahap, A. U., Z. Nasutio., N. Aswan., D. Syahfitri., dan T. Mahaji. 2024 Evaluasi nilai proximat dan organoleptik dadih dari jenis bambu Tolang, Buluo, dan Poyiong. *Jurnal Peternakan Tropik*, 7(2), 365–371.
- Hartatik, T. 2019. Analisis Genetik Ternak Lokal. UGM PRESS.
- Hernandez, A. J.C., G.I Olivas., C.H. Acosta-Muniz., N. Gutierrez-Mendez., and D. R. Sepulveda. 2020. Structure rearrangement during rennet coagulation of milk modifies curd density. *Journal of Dairy Science*, 103(4), 3088–3094.
- Holzapfel, W. H. 2002. Appropriate starter culture technologies for small-scale fermentation in developing countries. *International Journal of Food Microbiology*, 75(3), 197–212.

- Ismanto, S.D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* M.) terhadap akitivitas antioksidan dan karakteristik crackers yang dihasilkan. Prosiding Seminar PAPTI 124-137. USU-Press. Medan.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-Baarri dan S. B. M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3 (2), 7-11.
- Labbo, Z., M. A. Shanu., G. B. Olukotun., A. C. Mbochi., O. A. Onuh., E. C. Okolie., dan T. I. Kayi. 2021. Studies on the effectiveness of wild and commercial strains of lactic acid bacteria starter culture during backsloping for yoghurt production. Journal of Advances in Microbiology, 21(12), 150–156.
- Lestari, S., S. Huriyah., A. Rinto. 2018. Peningkatan sifat fungsional bekasam menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 21(1), 179-187.
- Li, H., Wang, Y., T. Zhang ., J. Li., Y. Zhou., H. Li., and J. Yu. 2020. Comparison of backslopping and two-stage fermentation methods for koumiss powder production based on chemical composition and nutritional properties. Journal of the Science of Food and Agriculture, 100(4), 1822-1826.
- Lin, W.-H., Hwang, C.-F., Chen, L.-W., and Tsen, H.-Y. 2006. Viable counts, characteristic evaluation for commercial lactic acid bacteria products. Food Microbiology, 23(1), 74–81.
- Lukman, I., 2008. Produksi susu, reproduksi dan manajemen kerbau perah di Sumatera Barat. Jurnal Peternakan, 5(1), 1–9. Universitas Andalas.
- Marini, S., Desniar., J. Santoso. 2016. Karakteristik minuman jelly probiotik dengan penambahan *Lactobacillus plantarum* (SK5) asal bekasam selama penyimpanan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 19(3), 288-296.
- Matondang, R. H. dan C. Talib. 2015. Pemanfaatan ternak kerbau untuk mendukung peningkatan produksi susu. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan. Litbang Pertanian, 34 (1), 41-49.
- Mazguene, S. 2022. Lactic acid bacteria netabolism: Mini-review. Current Nutrition and Food Science, 18(6), 555–569.
- Meilina, A., Y. Nazarena., dan Y. Hartati. 2022. Pengaruh lama penyimpanan terhadap nilai keasaman (pH) dadih fortifikasi vitamin D3. Jurnal Sehat Mandiri, 17(1), 126-134.

Miskiyah, Mulyorini, dan S. Usmiati. 2011. Pengaruh enzim proteolitik dengan bakteri asam laktat probiotik terhadap karakteristik dadih susu sapi. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16(4): 304–311.

Narvhus, J. A., dan R. K. Abrahamsen. 2023. Traditional and modern nordic fermented milk product. *International Dairy Journal*, 142, 105641.

Olukotun, G. B., S. A. Salami., I.J. Okon., J.H. Ahmadu., O.O. Ajibulu., and Z. Bello. 2021. Assessment of the effects of back sloping on some starter culture strains and the organoleptic qualities of their yoghurt products. *Asian Food Science Journal*, 20(9), 29-36.

Pazla, R., Elihasridas, dan E. S. Sucitra. 2023. Pengantar Ilmu Nutrisi Sapi dan Kerbau. Adab.

Prasetya, R., J., T. Sumarmono., Setyawardani dan M. Tianling. 2022. Total asam tertitrasi, pH dan tekstur yoghurt yang ditambah ekstrak beras hitam dengan pemberian hidrokoloid yang berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*, IX, 614-620.

Priyashantha, H., P. Buldo., T. Berg., C. Gilleladen., dan R. Ipsen. 2021. Understanding the fermentation factors affecting the separability of fermented milk: A model system study. *Food Structure*, 30, 100232.

Purwati, E., S. Syukur., H. Husmaini., H. Purwanto., dan R.P. Pasaribu. 2014. Karakterisasi molekuler bakteri asam laktat isolat dadih Air Dingin, Kabupaten Solok, Sumatera Barat. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 40(2), 131-146.

Putra, A.A., Y. Marlida., Khasrad., S.Y.D. Azhike. Dan R. Wulandari. 2011. Perkembangan dan usaha perkembangan dadih: sebuah review tentang susu fermentasi tradisional minangkabau. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 13(3), 159-170.

Rahmi, A. O. 2023. Seleksi Bakteri Asam Laktat dari Dadih asal Alahan Panjang sebagai Kandidat Probiotik Asli Indonesia. Disertasi. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan.

Resnawati, H. 2010. Kualitas Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.

Rizqiati, H., N. Nurwantoro., A. Febrisiantosa., C. A. Shauma., dan R. Khasanah. 2020. Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 111-121.

Rumeen, S. F., A. Yelnetty., M. Tamasoleng., dan N. Lontaan. 2017. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. *Zootec*, 38(1), 123-130.

- Schoustra, S. E., C. Kasase., C. Toarta., R. Kassen., dan A. J. Poulain, A. 2013. Microbial community structure of three traditional zambian fermented products: mabisi, chibwantu and munkoyo. *PloS one*, 8 (5), e63948.
- Senosy, W. and H.A. Hussein. 2013. Association among energystatus, subclinical endometritis postpartum and subsequent reproductive performance in Egyptian buffaloes. *Anim. Reprod. Sci.* 140, 40-46.
- Sharoba., Abd El Salam., H. H., Hoda. 2014. Processes and production and valuation of luten Free Biscuits as functional Foods for Celiac Disease Patients. *Journal of Agrolimentary Technologies*, 20 (3), 203-214.
- Sindhu, J.S., and S. Arora. 2011. Milk Buffalo. In *Encyclopedia of Dairy Sciences* (Second Edition, pp. 503-511). Academic Press.
- Singh M, Chaudhari BK, Singh AK, Maurya PK. 2013. Effects of Thermal load on buffalo reproductive performance during summer season. *J Bio sci.* (1): 1-8.
- Sonik, M. D., Neldi, V., dan Ramadhani, P. 2023. Efektivitas dadih (yogurt khas Sumatra Barat) sebagai probiotik. *Jurnal Farmasi Higea*, 15(1), 77–83.
- Steel RGD, Torrie JH. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrika*. Jakarta Indonesia. PT. Gramedia.
- Sunaryanto R, B. Marwoto. 2012. Isolasi identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *J Sains Teknol Indonesia*. 14, 228-233.
- Sunaryanto, R. 2017. Pengaruh Kombinasi Bakteri Asam Laktat terhadap Perubahan Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 4(1), 21-27.
- Tangendjaja, B. 2014. Daya saing produk peternakan: Ceruk pasar. Memperkuat daya saing produk pertanian. *Balitbang Kementan*. Jakarta. 287-305.
- Usmiati S dan Risfaheri. 2013. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli. *Sumatera Barat. J. Litbang Pertanian* 32(1), 20-29.
- Usmiati, S., W. Broto., dan H. Seriyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *JITV*, 16(2), 141-153.
- Widyastuti Y, Rohmatussolihat, A. Febrisiantosa. 2014. The role of lactic acid bacteria in milk fermentation. *Food Nutr Sci*. 5, 435-442.
- Wirawati C.U., M.B. Sudarwanto, D.W. Lukman dan I. Wientarsih. 2017. Karakteristik dan pengembangan dadih dari susu sapi sebagai alternatif dadih susu kerbau. *Wartazoa*. 27, 95-103.

Wirawati, C. U., M. B. Sudarwanto., D.W. Lukman., I. Wientarsi., dan E. A. Srihanto. 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): 115-121.

Wirawati, C. U., M. B. Sudarwanto., D.W. Lukman., I. Wientarsih., dan E. A. Srihanto. 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*, 12 (6), 823.

