

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman: SNI 01-2891-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 2006. Susu Bubuk: SNI 01-2970: 2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 2009. Yoghurt: SNI 2981: 2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 2011. Susu Segar-Bagian Sapi: SNI 3141: 2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 2021. Susu Cair Plain: SNI 3141: 2021. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat. 2022. Populasi Ternak (Ekor). Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat.
- Adesokan, I. A., Odetoynbo, B. B., Ekanola, Y. A., Avanrenren, R. E., & Fakorede, S. 2011. Production of Nigerian Nono Using Lactic Starter Cultures. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (3): 203-207.
- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih Sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 11 (3): 144-149.
- _____. 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.

- _____, Suryono, dan Lukman, H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri. *Agrinak 1*: 36-42.
- _____. 2012. Kualitas dan Aktivitas Antimikroba Produk Dadih Susu Sapi pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Agrinak 2*: 11-16.
- Akuzawa, R. and Surono I.S. 2002. *Fermented milks of Asia*. In: Roginski H, Fuquay JW, Fox PF, (editors). *Encyclopedia of Dairy Sciences*. London (UK): Academic Press Ltd.
- Annisa, U. A., Mirnawati, B. S., Susi S., dan Herwin, P. 2020. Keberadaan *Salmonella sp.* pada Susu Olahan Asal Kedai Susu di Sekitar Pemukiman Mahasiswa Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner* Vol. 8 (1): 34-42.
- Arief, W. R., Novilia S., dan Rober A. 2018. Pengenalan Pengolahan Susu Kambing di Kec. Sukadana Kab. Lampung Timur. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* Vol.23 (1): 45-56.
- Arnold, M., Rajagukguk, Y., V., and Gramza-Michalowska, A. 2021. *Characterization of Dadih: Traditional Fermented Buffalo Milk of Minangkabau*. *Beverages* 7 (60):1-16.
- Asfidoajani, F. A., & Sichani, M. M. 2018. *Comparison of Coliform Contamination and Endotoxin Levels in Raw Cow's Milk*. *Zahedan Journal of Research in Medical Sciences* Vol.20 (5):1-7.
- Asmaki, A. P., Masturi H., dan Asmaki T. D. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Ternak Sapi*. Bandung: CV. Pustaka Grafika.
- Chalid, S.Y. dan Hartiningsih F. 2013. Potensi Dadih Susu Kerbau Fermentasi Sebagai Antioksidan dan Antibakteri. Dalam: Prosiding Semirata 10 – 12 Mei 2013. Lampung (Indonesia): FMIPA Universitas Lampung. 369-375.

- Damayanthi, E., Yopi, Hasinah, H., Setyawardani, T., Rizqiati, H., dan Putra, S. 2014. Karakteristik Susu Kerbau Sungai dan Rawa Di Sumatera Utara. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 19: 67-73.
- Daswati, E., Hidayati, dan Elfawati. 2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeram yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* 6 (1):1 -7.
- Desniar, Iman, R., Antonius, S., dan Nisa, R. M. 2012. Senyawa Antimikroba yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Akuatika* Vol. 3 No. 2 : 135-145.
- Dewi, K. H., Hasbullah, dan Atiqah, N. 2020. Identification of Raw Materials, Processes and Products from Traditional Agroindustry Dadiah. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 757:1-8.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K.. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fadhila, Fida Hasna. 2021. Makanan Fermentasi, Mikroorganisme yang Berperan dan Metabolit yang Dihasilkan. Diakses dari <https://probiotics.wg.ugm.ac.id/2021/01/24/makanan-fermentasi-mikroorganisme-yang-berperan-dan-metabolit-yang-dihasilkan/>. Diakses pada tanggal 26 Juni 2023.
- Fatiqin, A. Riri, N. dan Ike, A. 2019. Pengujian Salmonella dengan Menggunakan Media SSA dan E. coli Menggunakan Media EMBA pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains* Vol.1 (1):22-29.
- Gustiani, Rini. 2014. *Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram*. Banten: Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Handayani, K. S. dan Maya, P. 2010. Kesehatan Ambing dan Higienis Pemerahan di Peternakan Sapi Perah Desa Pasir

Buncir Kec. Caringin. *Jurnal Penyuluhan Peternakan* Vol.5 (1):47-54.

Harahap, F. C., Ginting, N., Hamdan, Daulay A. H., dan Hasnudi. 2018. Uji Nutrisi Dadih Susu Kerbau dan Susu Kambing dengan Menggunakan Bambu Ampel (*Bambusa Vulgaris*) dan Bambu Gombong (*Gigantochloa verticilata*). *TALENTA Conference Series: Agricultural & Natural Resources (ANR)* 01: 186-191.

Harti, A.S. 2015. *Mikrobiologi Kesehatan: Peran Mikrobiologi dalam Bidang Kesehatan*. Yogyakarta: Andi Offset.

Hathiqah, N., Dewi, K. H., dan Yenrina, R. 2023. Comparative Analysis of Value Added Analysis at Five Dadiah Agro-Industry Centers in West Sumatra Province. *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment* Vol. 7 No. 1:61-68.

Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., and Siregar, M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Perspective from A Sunda Village. *CGPRT* No 8.

Hidayat, Rahmat. 2013. *Kajian Kualitas dan Nilai Organoleptik Dadih pada Bambu yang Berbeda di Kab. Kampar Prov. Riau*. Padang: Tesis Program Pascasarjana Universitas Andalas.

Hidayanto, Ariyo Prabowo. 2017. Jakarta: Modul Mata Kuliah Teknologi Fermentasi Program Studi Bioteknologi. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul.

Ismail, I., Mubarak, F., Rasyak, R. I., Rusli, R., Fitriana, F., dan Mashar, H. M. 2023. Isolasi dan Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat dari Produk Fermentasi Kombucha Teh dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella thypi*. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2): 335–344.

- Khoiranin, Kuntum. 2015. *Uji Kualitas Susu Dengan California Mastitis Test (CMT) dan Organoleptik pada Susu Kerbau Perah (Bubalus bubalis) di Kab. Enrekang*. Makassar: Skripsi Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin.
- Matondang, R. H., dan Talib, C. 2015. Pemanfaatan Ternak Kerbau untuk Mendukung Peningkatan Produk Susu. *Jurnal Litbang Pertanian* 34: 41-49.
- Melia, S. dan Juliyarsi, I. 2011. Kualitas dan Aktifitas Antibakteri Dadih Susu Sapi200 Mutan *Lactococcus lactis* terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherechia coli* dan *Salmonella typhi*. *Jurnal Peternakan Indonesia* Vol.13(1): 48-54.
- Miskiyah, dan Broto, W. 2011. Pengaruh Kemasan terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi. *Buletin Peternakan*. 35: 96- 106.
- Novia, D., Dharmayanti, L., dan Khoiriya, R. 2022. Uji Total Bakteri Asam Laktat pada Minuman Kefir dengan Kombinasi Sari Buah Jeruk Gerga (*Citrus sp*). *Jurnal Pharmacopoeia*, 1(2): 143–154.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Risiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia* 5: 162-166.
- Pradipta, T., and Paramita, V., 2017. Studi Pengaruh Penambahan Berbagai Starter pada Susu Kacang Fermentasi terhadap Sifat Fisik Susu. *METANA* Vol. 13(2): 49-54.
- Purwati, E., Syukur, S., Husmaini, Purwanto, H., dan Pasaribu, R. P. 2014. Molekuler Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Isolat Dadih Air Dingin Kabupaten Solok, Sumatera Barat. *Jurnal Peternakan Indonesia* 40: 134-146.
- Putra, A. A., Mardila, Y., Khasrad, Azhike S. Y. D., dan Wulandari, R. 2011. Perkembangan dan Usaha Pengembangan Dadih: Sebuah *Review* tentang Susu Fermentasi Tradisional Minangkabau. *Jurnal Peternakan Indonesia* 13: 159-170.

- Rahayu, A. P., Zulfah, S., Sari, R. M., dan Uswandi. 2008. *Dadih Jelly Drink sebagai Minuman Probiotik Khas Indonesia. Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa*. Jakarta: Ditjen Dikti, Depdiknas.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S. dan Komalasari, E. 2018. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu Hasil Ikutan Ternak. Medan: Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Digitized by USU Digital Library.
- Sari, N. K. 2007. Tren dan Potensi Susu Fermentasi. *Majalah Foodreview Indonesia II* (3): 210-216.
- Setiyanto, H., dan Muhammad Z. 2006. Dadih, Kendala dan Pemecahannya. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian, pp. 419-423. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sisriyenni, D., dan Zurriyati, Y. 2004. Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau Didalam Tabung Bambu Dan Tabung Plastik. *Jurnal Pengkajian Pengembangan Teknologi Pertanian* 7: 171- 179.
- Sunarlim, R., dan Usmiati, S. 2006. Sifat Mikrobiologi dan Sensori Dadih Susu Sapi yang Difermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum* Dalam Kemasan yang Berbeda. *Buletin Peternakan* 30 (4): 208–216.
- _____. 2009. Potensi *Lactobacillus sp* Asal Dadih sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 5: 69-76.
- Sunaryanto, R., dan Marwoto, B. 2012. Isolasi, Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains Teknologi Indonesia* 14: 228-233.

- Surono, I. S. 2015. *Indonesian Dadih*. In A. K. Puniya (Editor), *Fermented Milk and Dairy Products* (377-399). CRC Press.
- Suryono. 2003. Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional yang Berpotensi sebagai Pangan Probiotik. Pengantar Falsafah Sains. Bogor: Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Susilorini, T. E., Sawitri M. E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan* 27: 88-100.
- _____. 2005. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Mikrobiologi. *Media Peternakan* 28: 13-20.
- Ulfiani, F., Darmawi, Darmawan, Siti, M. F. S. 2022. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* pada Daging Sapi yang Dijual di Pasar Blang Pulo Meulaboh Aceh Barat. *Jurnal Jumakemas* Vol. 2 (2):308-322.
- Usmiati, S., Broto, W., dan Setiyanto, H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16: 141-153.
- _____. dan Risfaheri. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 32 (1): 20-29.
- Utami, K. B., Lilik, E. R., dan Puguh, S. 2014. Kajian Kualitas Susu Sapi Perah PFH (Studi Kasus Pada Anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 24 (2): 58-66.

- Waites, M. J., Morgan, N. L., Rockey, J. S., and Gary, H. 2001. *Industrial Microbiology: an Introduction*. USA: Blackwell science.
- Williamson, G. dan W. J.A. Payne. 1993 *Pengantar Peternakan di Daerah Tropis*. Yogyakarta: Edisi Ketiga (Terjemahan) Gadjah Mada University Press.
- Wijayanti, M. D. S., Thohari, I., dan Purwadi, P. 2016. Kualitas Dadih Susu Kambing yang Diinkubasi pada Berbagai Macam Bambu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)* 11 (1): 22-37.
- Wirawati C. U., Sudarwanto M. B., Lukman D. W., dan Wientarsih. 2017. Potensi Susu Kedelai Asam (Soygurt) Kaya Bioaktif Peptida sebagai Antimikroba. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 14 (3): 158-166.
- Wouters J. T. M., Ayad, E.H.E., Hugenholtz, J., and Smit, G. 2002. Microbes From Raw Milk for Fermented Dairy Products. *Int Dairy J.* 12: 91-109.
- Yuliani, N. 2016. Pengendalian Thelaziasis pada Ternak Sapi dengan Menggunakan Rebusan Daun Sirih di Desa Oefafi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Perternakan* Vol. 1(2):48-60.
- Yusuf, I. A. E., Triana, S., dan Santosa, R. S. S. 2020. Total Padatan dan Warna Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan Persentase yang Berbeda. *Journal of Animal Science and Technology* Vol.2 (1): 99-104.