

## DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S., dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(1), 28-33.
- Adesokan, I. A., B. B. Odetoynbo., Y. A. Ekanola., R. E. Averenren and S. Fakorede. 2011. Production of nigerian nono using lactic starter cultures. *Pakistan Journal Nutrition*. 10(3), 203-207.
- Afdhal, V dan Affandi. 2024. Ampiang Dadiah: Desain Kemasan Fungsional Untuk Makanan Tradisional Minangkabau", *JDI*, vol. 6, tidak. 2, hlm. 293-302.
- Ali, A. 2010. Benefical role of lactic acid bacteria in food preservation and human health : A riview. *Research journal of microbiology*. 5: 1213-1221.
- Balia, R. L., H. Chairunnisa., O. Rachmawan., dan E. Wulandari. 2011. Derajat Keasaman dan Karakteristik Organoleptik Produk Fermentasi Susu Kambing dengan Penambahan Sari Kurma yang Diinokulasikan Berbagai Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Ilmu Ternak*.11(1):49-52.
- Bilang, M., M. Tahir., D. Haedar. 2018. Mempelajari viabilitas enkapsulasi sel probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus*) pada es krim:(Study Viability Encapsulation of Probiotic Cells (*Lactobacillus plantarum* and *Streptococcus thermophilus*) on Ice Cream). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 41-52.
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (Musacavendishii.). Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Burdock, G, A. 1996. *Encyclopedia of food and Color Additives*. New York: CRC Press.
- Chandramouli, V., K. Kailasapathy., P. Peiris dan M. Jones. 2004. An Improved Method of Microencapsulation and Its Evaluation to Protect *Lactobacillus spp.* In Simulated Gastric Condition, *Jof Microbiol Methods* 56:27–35.

- Cheong, S. H. 2016. Physicochemical properties of calcium lactate prepared by single-phase aragonite precipitated calcium carbonate. *Research Journal of Pharmaceutical , Biological and Chemical Sciences*, 7(1), 1786–1794.
- Christi, R. F., D. S. Tasripin., D. Suharwanto., dan Eka, W. 2020. Perbandingan susu sapi perah pada pemerahan pagi dan sore terhadap *total plate count* dan colioform di KUD Gemah Ripah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. Vol.7 (1): 65- 69.
- Code of Federal Regulations, Food and Drug Administration. 1997. Calcium lactate; Title 21, 184.1207. US Government Printing Office, Washington, DC.
- Daswati, E., Hidayat dan Elfawati. 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(1): 1-7.
- Dewi, N., B. Admadi., dan A. Hartiati. 2017. Karakteristik Bioplastik Alginat dari Rumput Laut *Ulva lactuca* (Tinjauan Suhu dan Lama Gelatinisasi). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(3): 66-73.
- Djali, M., H. Marta dan S. Harnah. 2016. Karakteristik yogurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. *J. Pascapanen*. 13(1): 28-35.
- Draget, K. I., B. Strand., M. Hartmann., S. Valla., O. Smidsrod., G., Skjak-Braek. 2000. Ionic and acid gel formation of epimerisedalginates; the effect of algE4. *Int J Biol Macromol* 27:117-122.
- Fadhlurrohman, I., M. S. Dzilali., P. M. C. Rosihan., B. T. Kristanto., & T. Setyawardani. 2024. Diversifikasi produk dadih yang dibuat dari berbagai jenis bakteri dan lama waktu inkubasi. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian, Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari*.
- Febrianto, A., Basito dan C. Anam. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung, *J. Teknosains Pangan*. 3(3): 22-34.

- Frent, O. D., G. L. Vicas., N. Duteanu., M. C. Morgovan., T. Jurca., A. Pallag., E. Marian. 2022. Sodium alginate Natural microencapsulation material of polymeric microparticles. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(20), 12108.
- Harris, D. C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis* 5th ed, New York (US). W H Freeman and Company.
- Hartas, H. 2008. *Pendeteksian Keasaman dan Kebasaan Pada Pembuburan kertas Dengan Menggunakan pH meter pada Proses Blaching (Pemutihan)*. Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- Hartono, D., A. Sulasmi., A. D. Oktaviani., R. P. Ismanur., dan Y. H. Sipahutar. 2021. Fortifikasi natrium alginat dan ekstrak lavender terhadap formulasi skin lotion. Dalam *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan* (hlm. 103–109). Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin. ISBN 978-602-71759-8-3.
- Hashim, I. B., A. H. Khalil., dan H. Habib. 2009. Quality and acceptability of a set-type yogurt made from camel milk. *J. Dairy Sci.* 92:857–862.
- Hayati, N. 2018. *Pengembangan Media Video Molecular Gastronomy Teknik Spherification untuk Siswa SMK*, Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Hernandez, M. A., J. Gallegos., J. Solorza-Feria., M. Cornejo-Mazón., R. J. Velázquez-Martínez., E. M. Rodríguez-Huezo., F. G. Gutiérrez-López., & H. Hernández-Sánchez. 2023. Protective effect of alginate microcapsules with different rheological behavior on *Lactiplantibacillus plantarum* 299v. *Gels*, 9(1), 1–14.
- Ivanovic, S., K. Mikinac., and L. Perman. 2011. Molecular gastronomy in function of scientific implementation in practice. *UTMS Journal of Economics*.
- Jannah, A. M., M. A. Legowo., Y. B. Pramono., N. A. Al-Baarri., dan M. B. S. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Cita rasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 55-60.

- Jost, V., M. Reinelt. 2017. Effect of  $\text{Ca}^{2+}$ -induced crosslinking on the mechanical and barrier properties of cast alginate films. *Journal of Applied Polymer Science*, 134(33), 1–10.
- Kardooni, Z., B. A. Behbahani., H. Jooyandeh., M. Noshad. 2023. Probiotic Viability, Physicochemical and Sensory Properties of Probiotic Orange Juice. *J. Food Meas.* 17, 1817–1822.
- Khotimah, R. H. 2018. Kajian pembuatan fruit caviar sari buah honje hutan (*Etlingera hemisphaerica*) menggunakan teknik spherification ilmu molekular gastronomi. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Maharani, A. A., A. Husni., N. Ekantari. 2017. Karakteristik natrium alginat rumput laut cokelat *Sargassum fluitans* dengan metode ekstraksi yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*, 20(3), 478–487.
- Mardhiyah, A. K., F. Mayandri., H. D. Putri., R. Fevria., A. S. Farma., & L. Advinda. 2021. Characteristics of buffalo milk curd and cow's milk curd. *Prosiding SEMNAS BIO*, 1, 185–192.
- Mennane, Z., M. Ouhssine., K. Khedid., and M. Elyachoui. 2007. Hygienic quality of raw cow's milk feeding from domestic waste in two regions in Morocco. *International journal of agriculture and biology*, 9(1), pp.46-48.
- Moreira, H. R., F. Munarin., R. Gentilini., L. Visal., L. P. Granja., C.M. Tanzl. 2014. Injectable pectin hydrogels produced by internal gelation: pH dependence of gelling and rheological properties. *Carbohydrate Polymers*, 103(1), 339-347.
- Nababan, L. A., I. Suada., ketut, dan N. B. I. Swacita. 2014. Ketahanan susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji tingkat keasaman, didih, dan waktu reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(4), 274–282.
- Ngouemazong, D. E., F. F. Tengweh., T. Duvetter., I. Fraeye., V. A. Loey., P. Moldenaers. 2011. Quantifying structural characteristics of partially de-esterified pectins. *Food Hydrocolloids*, 25(3), 434–443.

- Ni, K., Y. Wang., D. Li., Y. Cai dan H. Pang. 2015. Characterization, identification and application of lactic acid bacteria isolated from forage paddy rice silage. PLOS one Journal.
- Nicholas, D., P. H. Chua., M. A. Teresa., H. M. Hazijah and R. A. Zakaria. 2022. Transforming Liquids Into Pops of Flavours by Using Juice Pearl Kit. Food Science and Technology Research Center, MARDI Kuching, Serawak, Malaysia. Food Suppl. 2 Research 6 P : 91 – 96.
- Noouril, A. B dan R. Adil. 2010. Rancang bangun model mekanik alat untuk mengukur kadar keasaman susu cair sari buah dan soft drink. Jurnal Teknik Elektronika Politeknik Elektronika Negeri Surabaya.
- Nuraida, L. 2015. A review: Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods. Food Science and Human Wellnes 4(2): 47-55.
- Oberoi, K., A. Tolun., Z. Altintas., & S. Sharma. 2021. Effect of alginate-microencapsulated hydrogels on the survival of *Lactobacillus rhamnosus* under simulated gastrointestinal conditions. Foods, 10(9), 1999.
- Oladimeji, T. E., E. Iyi-Eweka., R. Oyinola., J. O. Odigure. 2016. Effects of Incubation Temperature on the Physical and Chemical Properties of Yoghurt. Department of Chemical Engineering, Covenant University.
- Pereira, R., A. Mendes., P. Bartolo. 2013. Alginate/Aloe vera hydrogel films for biomedical applications, Procedia CIRP 5, 210-215.
- Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components Second Edition. New York: Academia Press, Inc.
- Prasanna, P. H. P., D. Charalampopoulos. 2018. Encapsulation in an alginate-goats' milk-inulin matrix improves survival of probiotic *Bifidobacterium* in simulated gastrointestinal conditions and goats' milk yoghurt. International Journal of Dairy Technology, 71(4), 944–955. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12568>.

- Puguan, J. M. C., X. Yu., & H. Kim. 2014. Characterization of structure, physico-chemical properties and diffusion behavior of Ca-Alginate gel beads prepared by different gelation methods. *Journal of Colloid and Interface Science*, 432(15), 109–116.
- Purwati, E. 2016. Manfaat probiotik bakteri Asam laktat dadiah Menunjang kesehatan Masyarakat. Padang : Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Purwati, E., S. N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. Lembaga Literasi Dayak dan Universitas Andalas. Padang.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14–20.
- Putriyana, R. S., I. Abdulah., I. Purwaningsih., dan L. Silvia. 2018. Sintesis natrium alginat dari *Sargassum sp.* dengan proses leaching. *Jurnal Teknik Kimia, Politeknik Negeri Bandung*, 1–5.
- Rachmawati, U. 2012. Pemanfaatan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Tradisional dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Manis (*Citrus sinensis* Osbeck) dan Jambu Biji (*Psidium guajava*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Ramdhan, T., H. S. Ching., S. Prakash., & B. Bhandari. 2020. Physical and mechanical properties of alginate-based composite gels. *Trends in Food Science & Technology*, 106, 150–159.
- Ratnasari, N., N. Kusumawati., & I. Kuswardhani. 2014. Pengaruh konsentrasi natrium alginat sebagai penjerat sel *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan lama penyimpanan terhadap jumlah sel yang terlepas dan karakter carrier. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 13(2), 81-86.
- Sadler, G. D., P. A. Murpy. 1998. pH and titratable acidity. Di dalam Nielsen SS, editor. *Food analysis 2nd edition*.
- Saeed, M., R. Khanam., H. Hafeez., Z. Ahmad., S. Saleem., M. R. Thariq., W. Safdar., M. Waseem., U. Ali., M. Azam., M. A. Rehman., and F. H. Shan. 2024. Viability of Free and Alginate–Carrageenan Gum Coated

*Lactobacillus acidophilus* and *Lactocaseibacillus casei* in Functional Cottage Cheese. ACS Omega, 9, 13840–13851.

- Sakoui, S., R. Derdak., O. L. Pop., D. C. Vodnar., B. Addoum., B-E. Teleky., S. Elemer., A. Elmakssoudi., R. Suharoschi., A. Soukri., B.E. Khalfi. 2022. Effect of encapsulated probiotic in Inulin-Maltodextrin-Sodium alginate matrix on the viability of *Enterococcus mundtii* SRBG1 and the rheological parameters of fermented milk. Current Research in Food Sciences 5. 1713-1719. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.09.027>.
- Samard. S., P. Jiranitsarawit., H. G. Ry. 2023. Development of Vitamin C Butterfly Pea Juice Breads By Reverse Spherification Thechnique. The 13th National and the 9th International PIM Conference .
- Sen, J.D. 2017. Ikatan Silang Ion Kalsium dalam Alginat Menghasilkan Sferifikasi dalam Gastronomi Molekuler Melalui Aliran Pseudoplastik. Jurnal Ilmu Farmasi Dunia, 5(1): 1-10.
- Setiyanto, H., Miskiyah., Abubakar., S. Usmiat., W. Broto., E. Sukasih., dan A. Edial. 2009. Perbaikan Proses dan Pengemasan Dadih sebagai Probiotik dengan Daya Simpan sampai 20 Hari. Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian, Bogor.
- Sirait, C.H. 1993. Pengolahan Susu Tradisional untuk Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan.Laporan Penelitian. Balai Peternakan Ciawi, Bogor.
- Sirait, C.H. dan H. Setiyanto. 1995. Evaluasi mutu dadih di daerah produsen. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Peternakan, Bogor 25-26 Oktober 1995. Balai Penelitian Ternak, Ciawi, Bogor.
- Sisriyenni, D. dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bamboo dan tabung plastik. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 7(2): 171-179.
- Sitompul, S. S. 2017. Analisis tataniaga susu kerbau. Studi kasus: Desa Nagasaribu IV, Kecamatan Lintongnihuta, Kabupaten Humbang Hasundutan). Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

- Sobti, B., A. H. A. Aljneibi., A. A. H. Seraidy., H. A. A. Alnaqbi., B. Al Zain., T. Ramachandran., F. Hamed., & A. Kamal-Eldin. 2021. Short communication: The effect of pectin and sodium alginate on labans made from camel milk and bovine milk. *Journal of Dairy Science*, 104(5), 5279–5284.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Terjemaha: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta.
- Sugitha, I. M. 1995. Dadih : Olahan Susu Kerbau Tradisional Minang, Manfaat, Kendala, dan Prospeknya dalam Era Industrialisasi Sumatera Barat. Seminar sehari Penerapan Teknologi Hasil Ternak Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang. Hal 56-60.
- Sukma, A., A. Rakhmadi., Afdhol., H. Alzahra., & N. Fitria. 2024. Nutrient, total colony, and calory analysis of “ampiang dadiah” in Bukittinggi. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1341(1), 012031.
- Sultana, K., G. Godward., N. Reynolds., R. Arumugaswamy., P. Peiris., & K. Kailasapathy. 2000. Encapsulation of probiotic bacteria with alginate–starch and evaluation of survival in simulated gastrointestinal conditions and in yoghurt. *International Journal of Food Microbiology*, 62(1–2), 47–55.
- Sumarni, P. Ike., P. Endang., dan N. A. Salam. 2011. Pengaruh efektifitas bakteri asam laktat terhadap kualitas mikrobiologis dan daya simpan dadiah di beberapa daerah di sumatera barat. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Tyl, C., G. D. Sadler, G. D. 2017. pH and titratable acidity. In S. S. Nielsen (Ed.), *Food analysis* (5th ed.). (pp. 389–406). Springer. [https://doi.org/10.1007/978-3-319-45776-5\\_22](https://doi.org/10.1007/978-3-319-45776-5_22).

- Utami, M, N., A. Fauziyah., dan L. D. Puspareni. 2021. Pengaruh Minuman Popping Boba Terong Belanda dengan Ekstrak Teh Hijau terhadap Tes Toleransi Glukosa Oral. *Argipa*, 6(2) 83-94.
- Velings, N. M., & M. M. Mestdagh. 1995. Physico-chemical properties of alginate gel beads. *Polymer Gels and Networks*, 3(3), 311–330.
- Wandrey, C. 2005. Polyelectrolytes and Biopolimer. *Materials Science and Engineering. Ecole Polytechnique Federale De Lausame*, 1-37.
- Wang, L., I. Sondi., E. Matijevic. 1999. Preparation of Uniform needle like aragonite particles by homogeneous precipitation. *J. Colloid Interface Sci.* 218: 545-553.
- Wati, A. M., J. M. Lin & L. E. Radiati. 2022. Effect of different incubation time on goat's milk dadih on thorny bamboo (*Bambusa stenostachya* Hackel). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 17(2), 74–82. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2022.017.02.2>.
- Wirawati , C. U. 2017. Characteristic and development of cow's milk dadih as an alternate of buffalo's milk dadih. *War Indones Bull Anim Vet Sci.* 27:95–103.
- Yang, X., T. Nisar., D. Liang., Y. Hou., L. Sun., & Y. Guo. 2018. Low methoxyl pectin gelation under alkaline conditions and its rheological properties: Using NaOH as a pH regulator. *Food Hydrocolloids*, 79, 560–571.
- Zazzali, I., A. R. T. Calvo., P. M. V. Ruíz-Henestrosab., R. P. Santagapita., & M. Perullini. 2019. Effects of pH, extrusion tip size and storage protocol on the structural properties of Ca(II)-alginate beads. *Carbohydrate Polymers*, 206(15), 749–756.
- Zounpopoulou G., A. Tzouvanou, E. Mavrogonatou, V. Alexandraki, M. Georgalaki, R. Anastasiou, E. Tsakalidou. 2017. Probiotic features of lactic acid bacteria isolated from a diverse pool of traditional greek dairy product regarding spesific strain-host interactions. Athens. Greece.