

DAFTAR PUSTAKA

Adriani, M. & Wirjatmadi, B. 2016. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Prenadamedia Group.

Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11 (3): 144-149.

Agusman. 2013. *Modul Penanganan Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

Akuzawa, R. dan 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.

Arief, I. M., Sugitha, dan Oktavia L. 2003. *Diversifikasi Produksi Makanan Tradisional Dadih dengan Penambahan Beberapa Level Coklat Kental*. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan* 09 (1): 71-75.

Arnold, M., Rajagukguk, Y., and Gramza-Michalowska, A. 2021. *Characterization of Dadih: Traditional Fermented Buffalo Milk of Minangkabau*. *Beverages*, 7: 60.

Asmaki, A. P., Masturi H., dan Asmaki T. D. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Ternak Sapi*. Bandung: CV. Pustaka Grafika. Indonesia 14: 228-233. BSN (Badan Nasional Indonesia). 2006.

BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2009. *Syarat Mutu Yoghurt SNI 2981-2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006. *Pengujian Kadar Air SNI 01-2354.2-2006*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Danuarsa. 2006. Analisis Proksimat dan Asam Lemak pada Beberapa Komoditas Kacang-Kacangan. *Buletin Teknik Pertanian*, 11 (I) : 5.

- Dewi, K.H, Hasbullah., dan N. Hathiqa. 2020. *Pemetaan Agroindustri Makanan Tradisional Dadih Suku Minangkabau*. Prosiding Seminar Nasional Agroindustri Tahun 2020. 347-354.
- Evawati, D. 2003. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hijau terhadap Kandungan Protein dan Serat Beras Jagung Instan: Penelitian Eksperimental Laboratoris [Thesis] Universitas Airlangga.
- Feryanto, A. 2019. *Aneka Olahan dari Kedelai*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi PT.
- Hariadi, H., Tensiska & Sumanti, D., 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (Phaseolus radiatus L.) pada Tepung Campuran Bonggol Pisang Batu (Musa bracycarph) dan Tepung Jagung terhadap Beberapa Karakteristik Cookies*. Jurnal Agrotek Indonesia, 2(2), pp. 80- 87.
- Hasanah, U. N. 2010. *Penentuan Kadar Air*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta 30
- Helmizar H., Surono, I., Saufani, I.A. 2020. Development of dadih powder as a complementary food to prevent children from stunting in West Sumatra, Indonesia. *IOP Conf Ser Earth Environ Sci*, 583(1).
- Ibrahim, M. A., Khattab, A.S., Awad, dan Tizsér, J. 2012. Genetic Parameters For Buffalo Milk Yield and Milk Quality Traits Using Animal Model. *Aweth*, 8 (2): 175-182.
- Kemenkes RI, 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI
- Kotler, P. dan Armstrong. 2001. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jilid 2. Edisi ke 12. Jakarta : Peberbit Erlangga
- Kotler, P. dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.
- Liu, K. 2004. *Soybean as Functional Foods and Ingredients*. USA: AOCS Publishing.

Melia, S., Purwanto, H., & Purwati, E. 2018. *Nutrition quality and microbial content of buffalo, cow, and goat milk from West Sumatera.*

Minah dan Wikanastri. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blancing.* Program Studi S1 Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

Mubarak, A. E. 2005. Nutritional Composition and Nutritional Factors of Mung Bean Seeds (*Phaseolus aureus*) As Affected by Some Home Traditional Processes. *Food Chemistry*, 89 (4): 489-495.

Mustakim, M. 2012. *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif.* Yogyakarta.: Pustaka Press.

Naiola, E. 1995. *“Dadih” Masakan Tradisional Sumatera Barat.* Widiakarya Nasional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI.Jakarta.

Palupi, F. R. Z., Zakaria, E. dan Prangdimurti, N. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul E-Learning ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-Fateta-IPB*, 1-14.

Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia*. 5(2): 162-166.

Ponelo, F., Yoyanda, B., dan Lisna, A. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealling terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology*, 4 (2): 185–97.

Pratiwi, A. dan Nuryanti. 2018. Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein dan Timbal (P_b) pada Sayuran di Pasar Sunter, Jakarta Utara, Sebagai Bahan Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*. 2(2): 67-78.

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.

Purwono, M. S. dan Rudi, H. 2012. *Kacang Hijau.* Jakarta : Penebar Swadaya.

- Putra. 2011. "Perkembangan dan Usaha Pengembangan Dadih: Sebuah Review tentang Susu Fermentasi Tradisional Minangkabau" dalam Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 13 (3). ISSN 1907 – 1760.
- Radiyati, T. 1992. *Pengolahan Kedelai*. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI. Subang.
- Rahman, A., Fardiaz, S., Rahayu, M. P., Suliantari, dan Nurwitri C. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Retnaningsih. 2008. Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan dan Jenis Inokulum terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo. *Jurnal Penelitian Saintek*, 14 (1): 97-128.
- Rizqiati, H., Sumantri, C., Noor, R. R., Damayanthi, E. dan Rianti, EI. 2015. *Characteristics of indigenous probiotic from river buffalo milk in North Sumatera Indonesia*. Int J Sc Basic Appl Res. 22:113-120.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saputro, D. H., Andriani, M., dan Siswanti. 2015. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Formulasi Tepung Kecambah Kacang-Kacangan sebagai Bahan Minuman. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1): 10-19.
- Sayuti, K. 1993. *Mempelajari Mutu Dadih pada Lama Penyimpanan dan Jenis Bambu yang Berbeda*. Thesis Pasca Sarjana Fakultas Pertanian. UNAND Padang.
- 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.
- Setyaningsih D. A. Apriyantono. & M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agr*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press. 31
- Sisriyeni, D. dan Zurriyanti, Y. 2004 . *Kajian kualitas Dadiah susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik*. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 2(7): 171 – 179.

- Situmorang, C., Swamilaksita, D. P., dan Anugrah, N. 2018. Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai pada Pembuatan *Bean Flakes* Tinggi Serat dan Tinggi Protein sebagai Sarapan Sehat [Skripsi] Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Sitepu, Gabriella and Harijono. 2023. *Pengujian Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Makanan Ringan Ekstrudat Berbasis Jagung (Zea mays, L.) dengan Campuran Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata, L. Wilczek) Utuh*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Situngkir, D. Y. 2010. Studi Pengaruh Tepung Komposit Biji-Bijian dan Konsentrasi Penstabil terhadap Mutu Makanan Pendamping ASI-Biskuit. [Skripsi] . Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Sugitha, I. M. 1995. *Olahan Susu Kerbau Tradisional Minang. Kendala dan perspektif dalam era industrialisasi di Sumatera Barat*. Seminar Sehari THT Fakultas Peternakan, UNAND.Padang.
- Suhanda, I. 2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Suhendra, S., Nopriandy, F., dan Fahrizal, I. 2021. *Kajian Eksperimental Mekanisme Rol Pemipih pada Prototipe Mesin Pemipih Emping Beras*. Turbo Jurnal, 1(1): 22-28.
- Suksesty, C. E. 2017. Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin Dan Berat Badan Bayi. Jurnal Ilmiah Bidan, 2(3), 32-40.
- Sunaryanto, R., dan Marwoto, B. 2012. *Isolasi, Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau*. Jurnal Sains Teknologi.
- Surono, I. 2015. *Fermented Milk and Dairy Products*. Jakarta: CRC Press.
- Widia, L. & Ermawati, 2018. *Efektifitas Pemberian Kacang Hijau (Vigna radiata) sebagai Upaya Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil Trimester I*. Jurnal Kesehatan STIKES Darul Azhar Batulicin, 6 (1): 39-43.

Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wirawati, Chandra U., Sudarwanto, M., Lukman D., dan Wientarsih I. 2017. Karakteristik dan Pengembangan Dadih dari Susu Sapi sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Wartazoa*, 27(2): 95-103.

Yaumi, N. 2011. *Penambahan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Donat dan Daya Terimanya*.

Yuliana, Ema, Murdiningsih, and Putu, L. 2022. Hubungan Persepsi Ibu, Dukungan Suami, dan Dukungan Tenaga Kesehatan terhadap Pemberian Asi Eksklusif pada Ibu Menyusui di Wilayah Kerja Puskesmas Cahya Maju Lempuing Oki Tahun 2021. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(1): 614.

Zaidah, S., Waluyo & Arinanti, M., 2012. *Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Hijau (Vigna 32 Radiata L) dalam Pembuatan Cookies terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Proksimat*. Thesis pada Universitas Respati Yogyakarta.

