

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., S. S. Yuwono, dan J. M. Maligan. 2019. Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk kaldu jamur tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(4): 53–61.
- Adiko, S. M., M. Lasindrang, dan L. Ahmad. 2023. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada tiliaya instan. *Journal of Food Technology*. 5 (2): 206-216.
- Afandy, M. K. A dan S. B. Widjanarko. 2018. Optimasi penambahan kadar maltodekstrin pada pembuatan brem padat flavour jeruk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 23-32.
- Afriani. 2008. Kualitas dan potensi dadih sebagai tambahan pendapatan peternak kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 11(3): 115-120.
- Afriani. 2012. Kualitas dan aktivitas antimikroba produk dadih susu sapi pada penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Agribisnis dan Industri Peternakan*. 02(1): 11-16.
- Al Awwaly, K. U. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. Universitas brawijaya press.
- Anami, H. K., M. I. Rivai, A. Suchitra, Irwan, R. Suswita, and J. Mitra. 2023. *Lactococcus lactis* D4 starter fermented milk's effect on liver function of obstructive jaundice model. *Indonesian Journal of Multidisciplinary Science*. 2(5).
- AOAC. 2005. Official Method of Analyze. Assosiation of Official Chemist.Inc. Virginia.
- Astuti, D. 2012. Uji Kadar protein dan organoleptik pada keju tradisional dari susu sapi dengan penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinall*, Rosc). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astuti, R. D. dan W. A. Wijaya. 2016. Formulasi dan uji kestabilan fisik granul effervescent infusa kulit putih semangka (*Citrullus vulgaris S.*) dengan kombinasi sumber asam. *Jurnal Kesehatan*. 11(1): 162-176.
- Bahar, B. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Budiyanto, A. 2015. Potensi Antioksidan, Inhibitor Tirosinase, dan Nilai Toksisitas dari Beberapa Spesies Tanaman Mangrove di Indonesia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bowser, T. J., R. S. Frazier, and R. R. Kakarala. 2011. Improvement of efficiency and environmental impact of a low-cost *food dehydrator*. The Open Food Science Journal. 5(1).
- Chairunnisa, H., L. G. Roosita, dan L. Gemilang. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi “Lifihomi”. Jurnal Ilmu Ternak. 6(2): 102-107.
- Chandra, A. dan J. R. B. Witono. 2018. Pengaruh berbagai proses dehidrasi pada pengeringan daun *Stevia rebaudiana*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Fakultas Teknologi Informasi. UPN “Veteran” Yogyakarta. K11.1-6.
- Dewastisari, W. F., L. Rumiyantri, dan I. Rakhmawati. 2018. Rendemen dan skrining fitokimia pada ekstrak daun *Sansevieria* sp. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 17(3): 197-202.
- Djali, M., H. Marta, dan S. Harnah. 2016. Karakteristik yoghurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 13(1): 28-35.
- Djali, M., R. Indarti, dan A. Vicki. 2017. Study of Freeze Dried Soyghurt powder characteristics on various addition of maltodextrin as coating material. Jurnal Penelitian Pangan. 2 (1): 9-17.
- Djaafar, T. F. dan S. Rahayu. 2007. Preferensi konsumen terhadap yoghurt buah dan sifat kimianya. Buletin Peternakan. 31(1): 13-21.
- Entrijayanti, F. P., K. H. Dewi, dan T. Anggraini. 2024. Physical and microbiological characteristics of dadih powder with different types and concentrations of encapsulated ingredients. Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment. 8 (3): 289-293.
- Fadro., R. Efendi, dan F. Restuhadi. 2015. Pengaruh penambahan susu skim dalam pembuatan minuman probiotik susu jagung (*Zea mays* L.) menggunakan kultur *Lactobacillus acidophilus*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Riau. Pekanbaru. 14(2): 28-36.
- Fasikhatun, T. 2010. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan gum arab terhadap karakteristik mikroenkapsulat minyak sawit Merah dengan metode *spray*

drying. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fatchiyah, E. L., S. Arumingtyas, Widyarti, dan S. Rahayu. 2011. Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis. Penerbit Erlangga. Jakarta.

Felix da Silva, D., L. Ahrné, R. Ipsen, and A. B. Hougaard. 2018. Casein-based powders: characteristics and rehydration properties. *Comprehensive reviews in food science and food safety*. 17(1): 240-254.

Gandy, J. W., A. Madden, dan M. Holdsworth. 2014. Gizi dan Dietetika. Edisi 2. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

Gangurde, H. H., M. A. Chordiya, P. S. Patil, and N. S. Baste. 2011. Whey protein. *Scholars Research Journal*. 1(2): 69-77. DOI:10.4103/2249-5975.99663.

Hamizah, S. B. S. 2020. Finite element method (FEM) analysis coupled of processing the food dehydrator. Thesis. Faculty Of Engineering. Polytechnic Sultan Sahahuddin Abdul aziz Shah. Malaysia.

Hansen, E. B. 2002. Commercial bacterial starter cultures for fermented food of the future. *Int. Journal Food Microbiol*. 78: 119-131.

Hartanti, S., S. Rohmah, dan Tamtarini. 2003. Kombinasi penambahan CMC dan dekstrin pada pengolahan bubuk buah mangga dengan pengeringan surya. *Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan PATPI*. Yogyakarta.

Hayati, H. R., A. K. Dewi, R. A. Nugrahani, dan L. Satibi. 2015. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap kadar air dan waktu melarutnya santan kelapa bubuk (Coconut Milk Powder) dalam air. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta. Indonesia.

Indriyani, F., Nurhidajah, dan A. Suyanto. 2013. Physical, chemical and organoleptic characteristics of brown rice flour based on the variation of drying time. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 04(08): 27-34.

Kania, W., M. M. Andriani, dan Siswanti. 2015. Pengaruh varisasi rasio bahan pengikat terhadap karakteristik fisik dan kimia granul minuman fungsional instan kecambah kacang komak (*Lablab purpureus (l.) Sweet*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(3): 16 – 29.

Khotimah, K. 2006. Pembuatan susu bubuk dengan foam mat drying: kajian pengaruh bahan penstabil terhadap kualitas susu bubuk. *Journal Agricultural and Food Science*. 13(1): 44-51.

Kusumaningati, A. M., S. Nurhatika, dan A. Muhibuddin. 2013. Pengaruh konsentrasi inokulum bakteri *Zymomonas mobilis* dan lama fermentasi

pada produksi etanol dari sampah sayur dan buah Pasar Wonokromo Surabaya. Jurnal Sains dan Seni Pomits. 2(2).

Mattick, K. L., F. Jorgensen, J. D. Legan, H. M. Lappin-Scott, and T. J. Humphrey. 2001. Improving recovery of *Salmonella* enterica serovar Thypimurium DT 104 Cells Injured by Heating at Different Water Activity Values. Journal Food Protect. 64 (10):1471-1476.

Meriatna. 2013. Hidrolisis tepung sagu menjadi maltodekstrin menggunakan asam klorida. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. 1(2): 38-48.

Mirzadeh, K. H., A. Masoudi, M. Chaji, and M. Bojarpour. 2010. The composition of raw milk produced by some dairy farms in lordegan region of Iran. Journal of Animal and Veterinary Advances. 9:1582-1583.

Nardina, E. A., E. D. Astuti, C. S. Hutomo, S. D. Prihaini, N. Azizah, Sumiyati, dan N. B. Argaheni. 2021. Gizi Reproduksi. Yayasan Kita Menulis. Medan.

Nasution, A. H. 2024. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin yang berbeda terhadap susu fermentasi kering *Lactococcus Lactis* D4 terhadap kelarutan, rendemen dan kadar protein dengan metode *freeze drying*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.

Noviantari, N. P., L. Suhendra, dan N. M. Wartini. 2017. Pengaruh ukuran partikel bubuk dan konsentrasi pelarut aseton terhadap karakteristik ekstrak warna *Sargassum polycystum*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. 5(3): 102-112.

Nurhayati, T., D. Aryanti, dan Nurjanah. 2009. Kajian awal potensi ekstrak spons sebagai antioksidan. Jurnal Kelautan Nasional. 2(2): 43-51.

Oka, B., M. Wijaya, dan K. Kadirman. 2017. Karakterisasi kimia susu sapi perah di Kabupaten Sinjai. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3(2): 195-202.

Pato, U., Y. Yusuf, dan Y. P. Nainggolan. 2019. Pengaruh *Lactobacillus casei subsp. Casei* R-68 diisolasi dari dadih tentang aktivitas enzim prokarsinogenik dan jumlah mikroflora feses tikus yang ditantang bakteri patogen. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology. 9(5): 1656-1662.

Petrotos, K., E. Tsakali, P. Goulas, and A. G. D'Alessandro. 2014. Casein and whey proteins in human health. Milk and Dairy Products as Functional Foods. 94: 1-10.



- Primasoni, N. 2012. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Purwadi. 2006. Kualitas kimia keju segar dengan bahan pengasaman jus jeruk nipis. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 1 (1): 12-17.
- Purwati, E., Rusfidra, Armadyan, I. Juliyarsi, dan H. Purwanto. 2010. Plasma nutfah Sumatera Barat “Dadih sebagai pangan fungsional probiotik menunjang kesehatan masyarakat”. Cendekia. Bogor. ISBN 978-979-15949-5-0.
- Purwati, E., B. S. Putra, Y. D. Jurnal, and Y. Sayoeti. 2015. Influence of *Pediococcus Pentasaceus* Isolate “Dadih” (Buffalo Milk Fermented in Bamboo) The Bowel Frequence, Secretory Immunoglobulin a Level and Height of Ileum Villi of The Mice Epec Induced Diarrhea. Proceedings of the ICMPBB.
- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi, dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak. Banten.
- Putra, S. D. R., L. M. Ekawati, Purwijantiningih, dan F. S. Pranata. 2013. Kualitas minuman serbuk instan kulit buah manggis (*Garcinia Mangostana* Linn.) dengan variasi maltodekstrin dan suhu pemanasan. Skripsi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Raharjo, S. B., B. Santoso, H. Nurrachmat. 2017. Perbedaan kadar total protein dalam serum menggunakan reagen biuret yang diletakkan dalam alat kimia analyzer segera, 24 jam, 48 jam, dan 72 jam. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rauf, R. F., D. A. Sari, H. Syam, and A. A. Rivai. 2023. Thin layer drying kinetics of dried mango acid at different drying temperature in a *food dehydrator*. Journal of Agrosience Indonesia. 1: 1-10.
- Rusmin, R. A. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dengke dengan bantuan bakteri asam laktat. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negri Alauddin Makassar.

- Sani, R. N., F. C. Nisa, R. D. Andriani, dan J. M. Maligan. 2014. Analisis rendemen dan fitokimia ekstrak etanol mikroalga laut *Tetraselmis chuii*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 121-126.
- Sansone, F., T. Mencherini, P. Picerno, M. d'Amore, R. P. Aquino, and M. R. Lauro. 2011. Maltodextrin/pectin microparticles by spray drying as carrier for nutraceutical extracts. J. Food Engineering. 105:468–476.
- Sawitri, M. E., A. Manab, dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk sal dalam pengolahan soft frozen es krim. JIIPB. 20(1): 31-37.
- Setya, W. A. 2012. Teknologi Pegolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Singh, A. P., N. Singh, and A. P. Singh. 2020. Solubility: an overview. Internasional Journal of Pharmaceutical Chemistry and Analysis. 7(4): 166 – 171.
- Song, A. A. L., L. L. A. In, S. H. E. Lim, and R. A. Rahim. 2017. A review on *Lactococcus lactis*: from food to factory. Microbial Cell Factories. 16(55).
- Steel, C. J. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistik. PT Gramedia. Jakarta.
- Sukma, A. 2017. Analysis of Microbiota in, and Isolation of Nisin-Producing *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* Strains from Indonesia Traditional Fermented Milk, Dadiah. Graduate School of Environmental and Life Science (Doctor's Course). Okayama University.
- Sulastri, A., B. Manguntungi, dan L. R. Vanggy. 2020. Analisa viabilitas *Lactobacillus lactis* pada inovasi media dasar pertumbuhan alternatif dan media dasar penepungan bakteri asam laktat. Jurnal Tambora. 4(2).
- Sumanti, D. M., I. Lanti, I. Hanidah, E. Sukarminah, dan A. Giovani. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. Jurnal Penelitian Pangan. 1(1).
- Sumbono, A. 2021. Mineral Seri Biokimia Pangan Dasar. Deepublish. Yogyakarta.

- Sunaryanto, R. dan B. Marwoto. 2012. Isolasi, Identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*.14(3): 228-233.
- Surono, I. S. 2015. Indonesian dadih. *Fermented milk dairy product*. (1): 377-399.
- Syafi'i, F., C. H. Wijaya, B. Nurtama. 2016. Optimasi proses pembuatan bubuk oleoresin lada (*Piper nigrum*) melalui proses emulsifikasi dan mikroenkapsulasi. *Agritech*. 36(2): 128–136.
- Syahriandra, M. I. Rivai, Irwan, A. Sukma, and Tofrizal. 2022. The effect of giving fermented milk starter *Lactococcus lactis* D4 dadih on obstructive jaundice: an in vivo study. *Bioscientia Medicina, Journal of Biomedicine and Translational Research*. 2761-2766.
- Tama, J. B. 2014. Studi pembuatan bubuk pewarna alami dari daun suji (*Pleomele angustifolia* N.E.Br.) (Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan MgCO₃). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh maltodekstrin dan susu skim terhadap karakteristik yoghurt kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Seminar rekayasa kimia dan proses. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Usmiati, S. dan T. Marwati. 2007. Seleksi dan optimasi proses produksi bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. *Jurnal Pasca panen*. 4(1): 27-37.
- Usmiati, S. dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Utama, C. S., B. Sulistiyanto, dan B. E. Setiati. 2013. Profil mikrobiologis pollard yang difermentasi dengan ekstrak limbah pasar sayur pada lama peram yang berbeda. *Jurnal Agripet*. 13(2): 26 – 30.
- Utami, F. F. 2021. Pengaruh penambahan kombinasi gum arab dan maltodekstrin terhadap karakteristik fisik yoghurt bubuk. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wahyuni, S., Y. S. K. Dewi, dan T. Rahayuni. 2021. Karakteristik fisikokimia dan sensori bumbu instan bubuk gulai tempoyak dengan penambahan maltodekstrin. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 40-49.
- Wang, L., X. Yu, H. Xu, Z. P. Aquilar, and H. Wei. 2015. Effect of skim milk coated inulin alginate encapsulation beads on viability and gene

expression of *Lactobacillus plantarum* during freeze-drying. Food Science and Technology. 68: 8-13.

Wardani, R. K. dan D. Arifiyana. 2020. Suhu, Waktu dan Kelarutan Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang. Penerbit Graniti. Gresik.

Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayeksi. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh terhadap karakteristik keju mozzarella. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. 1(1): 37-45.

Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Cetakan Pertama. Lacticia Press. Yogyakarta.

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

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(2): 95-103.

Yuliawaty, S. T. dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(1): 41-52.

Yuniarifin, H., V. P. Bintoro, dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas gelatin. Journal of Indonesian Tropical Animal Agriculture. 31(1): 55-61.

