

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2012. Kualitas dan Aktivitas Antimikroba Produk Dadih Susu Sapi pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Agrinak*. Vol. 01 No 1, Hal:11-16
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis 962.09. Ed ke-18. Volume I. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemists Inc.
- Askar, S dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*, Bogor.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan [BPOM]. 2011. Persyaratan Mutu Obat Tradisional . Jakarta (ID): Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standarisasi Nasional Indonesia SNI Susu Segar bagian 1: Sapi, Badan Standarisasi Nasional :Jakarta.
- Bakhtavar M.A., Afzal I., dan Basra S.M.A. 2019. Moisture Adsorption Isotherms and Quality of Seeds Stored in Conventional Packaging Materials and Hermetic Super Bag. *Department of Agronomy, Universitas of Agriculture Faisalabab, Punjab, Pakistan. PloS: 4 (2) : e0207569*
- Basu, S., Shivhare, U.S., dan Mujumbar, A.S. 2006. Model for sorptions isotherm for foods: a review. *Drying Technology*. Vol. 24 (917-930). DOI : 10.1080/07373930601031711
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Datt, K. S., Swati K., Narayan S. T., dan Surekha A. 2012. Chemical composition, functional properties and processing of carrot-a review. *association of food scientists & technologists (India). J Food Sci Technol*. Vol 49 (1) : 22–32
- Fatmawati, Endang. 2015. Technology acceptance model (TAM) untuk menganalisis penerimaan terhadap sistem informasi perpustakaan. *Jurnal:Vol 9 (1)*
- Fatmawati, U., Prasetyo, F.I., Supia, T.A.M., dan Utami, A.N. 2013. Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Bioedukasi 6(2):1 9.DOI:10.20961*

- Ferawati, S. Melia, E.Purwati., I. Zulkarnain., dan H. Purwanto. 2019. Kualitas mikrobiologis susu kambing fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus fermentum* Strain NCC2970 pada penyimpanan suhu refrigerator. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*. Vol 3(1):51-56.
- Fleurat, L.F. 2017. Integrated mangement of the risks of stored grain spoilage by seedborne fungi, and contamination by stroge moul mycotoxins-an update. *Journal of Store Products*. Res.71:22-40. DOI : 10.1016/J.JSPR
- Food and Agriculture Organization/ World Healt Organization. 2006. Probiotics in Food Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, Ontarion.
- Galani J. H. Y., Patel J. S., Patel N. J., dan Talati J. G. 2017. Storage of Fruit and Vegetable in Refrigerator Increases Their Phenolic Acid But Decreases The Total Phenolic, Anthocyanin and Vitamin Cwith Subsequents Loss of Their Antioxidant Capcity. Article. [www. mdpi. Com /journal / antioxidant](http://www.mdpi.com/journal/antioxidant). Vol 6 (59): 1-19
- Guruh, M.Karyantinadan N.Suhartatik.2017. Karakteristik yoghurt susu wijen (*sesamun indicum*) dengan penambahan ekstrak buahbit (*beta vulgaris*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 2 (1): 39-45.
- Herawati, N., Sukatiningsih., dan Windrati, W.S. 2012. Pembuatan minuman fungsional berbasis ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*), rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan buah salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Jurnal Agrotech.*, 6(1), 40-50.
- Huang C. 2005. Identification of an antifungal chitinase from a potential biocontrol agent, *Bacillus cereus*. *Journal of Biochemistry and Molecular Biology*. 38 : 82-88.
- Husni, A., M. Madalena., dan Ustadi. 2015. Aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen pada yoghurt yang diperkaya dengan ekstrak *Sargassum polycystum*. [Journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi](http://Journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi). DOI:10. 17844 /jphpi.18.2.108
- Indrayani S., N. Suharti., dan E.Yantri. 2016. Pengaruh Lama dan Suhu Penyimpanan ASI terhadap Total Koloni Bakteri Asam Laktat, Total Koloni Bakteri Aerob dan Keasaman dalam ASI. Artikel. Universitas Andalas.

- Jannah, F. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan Dingin terhadap Aktivitas Antioksidan Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*). Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. IPB
- Kumalaningsih, S . 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber Manfaat ,Cara Penyediaan, dan Pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kurnia, Y.F., H. Purwanto., dan Endang Purwati. 2016. The potential of dadiah from 50 kota district, west sumatera as a probiotic food based on total of lactic acid bacteria. International Conference. Prosiding.
- Malaka R dan Laga A. 2005. Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus Bulgaricus* Strain Ropy dari Yoghurt Komersial. Sains & Teknologi.Vol. 5 No. 1: 50 – 58.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar
- Melia, S., Purwati, E., Yuherman., Jaswandi., Aritonang, S.N., dan Silaen, M. 2017. Characterization of The Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia) Against *Listeria monocytogenes*. PJN ISSN 1680-5195. 16(8): 645-650.
- Muharastrri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor.Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB.
- Noordiana N., dan Fatimah, A. B. M. 2013. Antibacterial agents produced by lactic acid bacteria isolate from threadfin salmon and grass shrimp. International Food Research Journal 20(1): 117-124.
- Oktavia M., Netty, K., dan Indah, K. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi dan Pemasaran Terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Tingkat Keasaman Pada Yogurt Murbei Hitam (*Morus nigra L.*). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Indonesia
- Pereira, E., Barros, L., dan Ferreira, I. 2013. Relevance of the mention of antioxidant properties in yoghurt labels: *in vitro* evaluation and chromatographic analysis. Antioxidants.Journal Antioxidants. 2: 62-76; doi: 10.3390/antiox2020062

- Purwati, E., Aritonang., S. Melia., Juliyarsi, I., dan Purwanto, H. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. Lembaga Literasi Dayak (LLD). Palangka Raya.
- Purwati, E., S. Syukur., dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolation of Bivicophitomega as Probiotics. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Rachman, A. dan D. Histifarina. 2005. Potensi Sayuran Wortel dan Produk Olahannya Sebagai Pangan Fungsional. Seminar Pangan Fungsional.
- Rahayu dan Nurwitri. 2012. Mikrobiologi Pangan. IPB Press, Bogor.
- Rasdhari, M., T. Parekh., N. Dave., V. Patel., dan R. Subhas. 2008. Properties of Hibiscus Sabdariffa and *L. casei* Incorporate Probiotik Yoghurt. Pakistan Journal of Biological Science: Vol. 11(17): 2101-2108
- Resnawati, Hati. 2010. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. Jurnal. Bogor : Balai Penelitian Ternak.
- Sandra A., Y.F. Kurnia., A. Sukma., dan E. Purwati. 2019. The chemical characteristics of yoghurt (*Lactobacillus fermentum* mga40-6 and *Streptococcus thermophilus*) with additional puree from senduduk fruit (*Melastoma malabathricum*, L.). IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. doi:10.1088/1755-1315/287/1/012024.
- Soeparno., Rihastuti, S., Triatmojo., dan Indratiningsih. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. Standar Mutu Susu Segar. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.
- Steel, R.G.D dan J. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Kedua, Cetakan Kedua, Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suharto, E.L.S., Arief, I.I., dan Taufik, E. 2017. Quality and activity of yogurt supplemented with roselle during cold stroke. Journal Media Peternakan 39(2):82-89. DOI:10.5398/medpet.2016.39.2.82.

- Sukma, A., Y.F. Kurnia., dan E. Purwati. 2019. Potensi *Lactobacillus fermentum* PE2 Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Dadih Kabupaten Lima Puluh Kota dan Pangan Lokal Sari Wortel Dalam Pembuatan Susu Fermentasi Sebagai Pangan Fungsional. Laporan Penelitian Riset Dasar, Universitas Andalas. Padang
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. p 31-32.
- Syarief R, dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan, Jakarta.
- Usmiati, S., dan Risfaberi. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. J. Litbang Pert. Vol. 32(1): 20- 29.
- Walstra P., J.T.M. Wouters., dan T.J. Geurts. 2006. Dairy Science and Technology. 2<sup>nd</sup>Ed. CRC Press Taylor & Francis Group. New York.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yuliana, N., Novlyeziana., dan T. S. Sutikno. 2016. Karakteristik Minuman Laktat Sari Buah Durian Lay (*Durio kutejensis*) yang Disuplementasi dengan Kultur *Lactobacillus* selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. Agritech, Vol. 36, No. 4 Hal. 424-432 DOI: <http://dx.doi.org/10.22146/agritech.16766>
- Zubaidah E., Ella Saparianti., dan Marrisa Mawardhani. 2005. Peranan substitusi dengan sari wortel dan kondisi fermentasi terhadap karakteristik minuman susu fermentasi bakteri asam laktat. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6 No. 2. Hal 93-100