

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M.H., dan Andy. 2011. Penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) untuk peningkatan kualitas yogurt. Jurnal Agrisistem. 9(2):96-105.
- Adriani, L. 2005. Bakteri probiotik sebagai starter dan implikasi efeknya terhadap kualitas yoghurt, ekosistem saluran pencernaan dan biokimia darah mencit. Disertasi Program Pasca Sarjana. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Afriani. 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.
- Akmal, M. 2018. Karakteristik fisik dan organoleptik serta mikrobiologis susu fermentasi yang menggunakan starter bakteri asam laktat isolat dangke. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Allgeyer, L.C., M.J. Miller dan S.Y. Lee. 2010. Sensory and microbial quality of yogurt drinks with prebiotics and probiotics. J Dairy Sci. 93: 4471-4479.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. AOAC Inc., Washington.
- Aritonang, N. S. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Ayuti, S. R., Nurliana., Yurliasni., Sugito., dan Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. Jurnal Agripet. 16(1):23-30.
- Azizah. N ., Y. B. Pramono, dan S. B. M. Abduh. 2013. Sifat fisik, organoleptik, dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah nangka. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(3): 148-151.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 2981:2009 Syarat Mutu Yoghurt. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 7552:2009 Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2011. SNI 3141:2011 Susu Segar. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bao Y., Zhang Y., Li Y., Wang S., Dong X., Wang Y., dan Zhang H. 2010. Screening of potential probiotic properties of *Lactobacillus fermentum* isolated from traditional dairy products. Food Control J. 21: 695-701.
- Buckle K.A., R.A. Edward., W.R. Day., G.H. Fleet dan, M. Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Casarotti, S.N., D.A. Monteiro., M.M.S Moretti., dan A.L.B. Penna. 2014. Influence of the combination of probiotic cultures during fermentation and storage of fermented milk. *Food Res Intern.* 59:67-75.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi “Lifihomi”. *Jurnal Ilmu Ternak.* 6 (2): 102- 107.
- Codex Alimentarius Comitte. 2011. Codex Standard For Fermented Milk. Codex Stan 243. Food and Agriculture Organization. United Nation, Roma.
- Darmajana, D. A. 2011. Pengaruh konsentrasi starter dan konsentrasi karagenan terhadap mutu yoghurt nabati kacang hijau. *Jurnal Sains, Teknologi dan Kesehatan.* 2 (1): 267-274.
- Elisabeth, D. A. A. 2003. Pembuatan yoghurt simbiotik dengan menggunakan kultur campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus casei strain shirota* dan *Bifidobacterium breve*. Skripsi. ITP FATETA. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fatmawati, U., F.I. Prasetyo., T.A.M. Supia., dan A.N. Utami. 2013. Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Bioedukasi.* 6(2):1-9.
- Febrihantana, W., L. E. Radiati, dan I. Thohari. 2014. Pengaruh penambahan sari wortel sebagai fortifikasi produk yogurt ditinjau dari nilai pH, total asam tertitrasi, total bakteri asam laktat, viskositas dan total karoten. *Jurnal Teknologi Pertanian Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.* Malang. 1(1) : 36-44.
- Hidayat, A. 2010. *Buku Petunjuk Praktis untuk Peternak Sapi Perah tentang, Manajemen Kesehatan Pemerahan.* Dinas Peternakan. Jawa Barat, Bandung.
- Hidayat, R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal.* 2(1): 160-167.
- Ikawati, R. 2005. Optimasi kondisi ekstraksi karotenoid wortel (*Daucus carota* L.) menggunakan response surface methodology (Rsm). *Jurnal Teknologi Pertanian.* 1 (1):36-44.
- Irigoyen, A., I. Arana., M. Castiella., P. Torre., dan F.C. Ibanez. 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food Chem.* 90:613-620.

- Kavas G., H. Uysal., H. Kilic., N. Akbulut., dan H. Kesenkas. 2003. Some properties of yoghurt produced from goat milk and cow-goat milk mixtures by different fortification methods. *Pakistan J Biol Sci.* 6(23): 1936-1939.
- Kullisaar T., Songisepp. E., Mikelsaar. M., Zilmer. K., Vihalemm.T., dan Zilmer.M. 2003. Antioxidative probiotic fermented goat's milk decreases oxidative stress-mediated atherogenicity in Human. *J Nutr.* 90: 449-456.
- Kumalasari, K. E. D., Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh kombinasi susu dengan air kelapa terhadap total bakteri asam laktat (BAL), total gula dan keasaman drink yoghurt. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 1 (2): 48-53.
- Kurnia, Y.F., dan E.Purwati. 2016. The potential of dadiah from 50 kota district, West Sumatera as a probiotic food based on total of lactic acid bacteria. *Proceeding.* ISBN 978-602-6381-22-4.
- Lanny, L 2010. *Cerdas Memilih Sayuran.* PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Legarova V dan L. Kourimska. 2010. Sensory quality evaluation of whey-based beverages. *Mljekarstvo.* 60(4):280-287.
- Magala, M., Z. Kohajdova dan J. Karovicova. 2013. Preparation of lactic acid bacteria fermented wheat-yoghurt mixtures, *Acta. Sci. Pol., Technol. Aliment.* 12(3):295-302.
- Maleta, H. N., Indrawati, R., Limantara, L., Hartano, T., dan Brutosudormo, P. 2018. Ragam metode ekstraksi karotenoid dari sumber tumbuhan dalam dekade terakhir (telaah literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan.* 13(1):40-50.
- Mallesha., Shylaja, R dan Selvakumar, D.J.H., 2010. Isolation and identification of lactic acid bacteria from raw and fermented products and their antibacterial activity. *Rec. Res. Sci. Technol.* 2(6):42-46.
- Mariance, R. 2006. Karakteristik fisik dan pH sari wortel. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McDermott. 2000, Antioxidant nutrient : current dietary recommendation and reseach update. *Jurnal of the American Pharmaceutical Association.* 40:785-799.
- Melia S., Ferawati., I. Zulkarnain., H. Purwanto., Y. Jaswandi dan E. Purwati. 2019. Quality, viability, and anti-bacterial properties of *Lactobacillus fermentum* NCC2970 in probiotic fermented goat milk at 4°C. *Asian Jr. of Microbiol. Biotech. Env. Sc.* 21(2): 237-242.

- Melia S., E. Purwati., Yuherman., Jaswandi., S.N. Aritonang dan M. Silaen. 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.
- Mirdhayati, I. J. Handoko dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*. 5(1):14-21.
- Mortazavian, A.M., Ehsani, M.R., Mousavi, S.M., Rezaul, K., Sohrab Vandi, S., dan Reinheimer, J.A. 2007. Effect of Refrigerated Storage Temperature on The Viability of Probiotic Microorganisms in Yogurt. *Intern. J. of Dairy. Technol.* 60(2):123-127.
- Noordiana, N dan Fatimah, A. B. M. 2013. Antibacterial agents produced by lactic acid bacteria isolatd from threadfin salmon and grass shrimp. *International Food Research Journal*. 20(1): 117-124.
- Oktavia, H.M., N Kusumawati dan I Kuswardani. 2015. Pengaruh lama penyimpanan selama distribusi dan pemasaran terhadap viabilitas bakteri asam laktat dan tingkat keasaman pada yoghurt murbei hitam (*Morus nigra* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 14 (1): 22-30.
- Palupi, N. S. 2013. Pangan Fungsional dalam Pola Konsumsi Pangan untuk Hidup Sehat, Aktif Dan Produktif (PDF). Kegiatan Apresiasi Pengembangan Pola Konsumsi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purwati, E., S.N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas, Padang.
- Rachman, A. dan D. Histifarina. 2005. Potensi sayuran wortel dan produk olahannya sebagai pangan fungsional. *Seminar Pangan Fungsional*. Bogor.
- Rahayu, W. P. dan C. C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Reid G. 2000. In vitro testing of *Lactobacillus acidophilus* NCFM TM as a possible probiotic for the urogenital tract. *International Dairy J* 10: 415-419.
- Rosiana, E., Nurliana dan Armansyah, T.T.R. 2013. Lactic acid level and acidity of kefir goat milk fermented by various sugar addition and different time of incubation. *Jurnal Medika Veterinaria*.7(2): 87-90.
- Rubatzky, V.E. dan M. Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia : Prinsip, Produksi, dan Gizi*, Jilid 2. Penerbit ITB. Bandung.

- Sah B N P., Vasiljevic T., McKechnie S., dan Donkor O N. 2016. Physicochemical, textural and rheological properties of probiotic yogurt fortified with fiber-rich pineapple peel powder during refrigerated storage. *LWT - Food Science and Technology* 65: 978-986.
- Saleh. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara Press, Medan.
- 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.
- Sheeladevi, A., dan Ramanathan, N. 2011. Lactic Acid Production Using Lactic Acid Bacteria under Optimized Conditions. *Intern. J. Pharm. Biol. Arch.* 2(6):1686-1691.
- 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.
- 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.
- Sun, M. S, Mihyang K, dan Song J. B. 2001. Cytotoxicity and quinine reductase induced effects of *Daucus carota* leaf extracts on human cells. *Korean Food Sci.* 30: 86–91.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). Jakarta.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah: karakteristik kimiawi. *Jurnal Media Peternakan.* 27(3): 88-100.
- Topping DL, dan Clifton PM. 2001. Short-chain fatty acids and human colonic function: Roles of resistant starch and non-starch polysaccharides. *Physiol Rev.* 81: 1031-1064.
- Usmiati, S., W. Broto, dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16(2): 141–153.

- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.
- Widowati, S dan Misgiyarta. 2009. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian. Prosiding.
- Widyastuti Y., Rohmatussolihat dan Febrisiantosa A. 2014. The role of lactic acid bacteria in milk fermentation. Food Nutr Sci. 5:435-442.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Mbrio Press. Bogor.
- Yenrina. R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press, Padang.
- Zakaria, Y. 2003. Pengaruh total solid dan lama penyimpanan terhadap kualitas yoghurt. Agripet. J. 4 (1) : 1-5.
- Zubaidah E., Saparianti E dan Mawardhani M. 2005. Peranan substitusi dengan sari wortel dan kondisi fermentasi terhadap karakteristik minuman susu fermentasi bakteri asam laktat. Jurnal Teknologi Pertanian. 6(2):93-100.
- Zulkarnain. 2018. Pengaruh lama penyimpanan susu kambing fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus fermentum* NCC 2970 terhadap total koloni bakteri asam laktat, pH, *total titratable acid* dan organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.

