

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih sebagai Tambahan Pendapatan Peternakan 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. *Agrinak*. 177: 6791-6797F.
- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi Dasar Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. [www.unhas.ac.id/fisika/snfmks2015/prosidingf2015mks.pdf](http://www.unhas.ac.id/fisika/snfmks2015/prosidingf2015mks.pdf). [diakses 20 Oktober 2019 pukul 20.00].
- Alaraidh I. A. 2008. Improved DNA extraction method for porcine contaminants, detection in imported meat to Saudi markets. *Saudi Journal of Biological Science*. vol. 15. no. 2. pp. 225-229.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Allgeyer, L.C., M.J. Miller dan S.Y. Lee. Sensory and microbial quality of yogurt drinks with prebiotics and probiotics. *J Dairy Sci* 2010; 93: 4471-4479.
- Anggraini, I. (2010). Klasifikasi dan Pelabelan Minuman Buah. [www.foodreview.biz](http://www.foodreview.biz).
- Anggraini D. R. 2016. Karakteristik Fisik, Nilai Gizi, Dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember: Jember.
- Antara, N. S., I. G. W. Bagus, and A. D. M. Agung. 2015. The Effect of Turmeric (*Curcuma domestica* Val.) and Fermentation Time on Microbiological Characteristic of Urut. *Media Ilm. Teknol. Pangan* 2:132–140.
- Apriantono, A.D., N. Fardiaz, Puspitasari, Sendanawarti dan S. Budiyantono. 2000. *Analisis Pangan*. Intitut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Arief, I. I., Z. Wulandari, E. L. Aditia, M. Baihaqi, Noraimah, and Hendrawan. 2014. Physicochemical and Microbiological Properties of Fermented Lamb Sausages using Probiotic *Lactobacillus plantarum* IIA-2C12 as Starter Culture. *Procedia Environ. Sci.* 20:352–356.

- Aritonang, E. Roza, E. Rossi, E. Purwati dan Husmaini. 2017. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Okara and Evaluation of Their Potential as Candidate Probiotics. Pakistan Journal of Nutriton. Vol,16, No.8, Hal.618-628.
- Astawan, M. 2007. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Jurnal. IPB. Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. No.HK.00.05.52.4040 Tahun 2006 tentang Kategori Pangan
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2018. Sumatera Barat dalam Angka 2018. Badan Pusat Statistik, Padang.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar. 2016. Tanah Datar dalam Angka 2016. Badan Pusat Statistik, Tanah Datar.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. Ayam Broiller. (SNI 01-4258-2010). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. SNI 01-3820-2015 tentang Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Baum dan David. 2008. “Reading a PhylogeneticTree: The Meaning of MonophyleticGroups” Nature Education 1 (1): 190.
- Bezkorovany. 2006. Probiotic supplementation affects markers of intestinal barrier, oxidation, and inflammation in trained men; a randomized, double-blinded, placebo-controlled trial. J Intl Soc Sports Nutr. 9:1-13.
- Bidlack, W.R. and W. Wang, 2000, Designing Functional Foods to Enhance Health, in W.R. Bidlack, S.T. Omaye, M.S. Meskin & D.K.W. Topham (Eds.). *Phytochemicals as Bioactive Agents* (pp. 241-270), Lancaster: Teclmomic Publishing Company.
- Bron, P. A., C. Granette, A. Meroenier, W. M. De Vos and M. Kleerebezem. 2004. Identification of *Lactobacillus plantarumgenes* that are induced in the gastro-intestinal tract of mice. Journal of Bacteriology. 186: 5721-5729.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 2009. Ilmu pangan. Purnomo H dan Adiono, penerjemah dari food science. 13-71. UI Press, Jakarta.
- Christanto, A., Soekardono, S., Primadewi, N., Surono A dan Widada, J. 2003. Uji molekuler (Polymerase Chain Reaction) pada otiti media supuratif kronik benigna aktif. Departemen THT-KL Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada/RS. Dr Sardjito. Yogyakarta.

Cleveland, J., J. T. Monvile., I. F. Nes and M. L. Chikinds. 2001. Bacteriocin Safe Natural Antimicrobils for Food Preservation. International Journal of Food Microbiology. 71: 1-20.

Daswati E, Hidayati dan Elfawati. 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(1) : 8-13.

Depson, R. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Potensial Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Dadih Terhadap Kolesterol Daging Itik Bayang Sumber Daya Genetik Sumatera Barat. [Tesis]. Pascasarjana Universitas Andalas. UNAND, Padang.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Ditjenak, 2001. Buku Statistik Peternakan 2001. Direktotar Jendral Bina Produksi Peternakan. Departemen Pertanian. Jakarta.

Dowell. dan Karen. 2008. Molecular Phylogenetics: An Introduction to Computational Methods and Tools for Analyzing Evolutionary Relationships. Orono: University of Maine. EMBL-EBI. 2016. "Multiple Sequence Alignment."

Dwidjoseputro, D. 1989. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djembatan, Jakarta.

Effendi, S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.

Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya sebagai Probiotik. Tesis, Bogor : Program Pascasarjana IPB.

Erkkila. S. 2001. Bioprotective and probiotic meat starter culture for fermentation of dry sausage. Disertasi. Departement of Food Technology, Helinski.

FAO/WHO (2006). Probiotics in Food : Health and Nutritional Properties and Guidelines for evaluation. FAO Food and Nutrition Paper 85.

FAO/WHO. 2001. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London.

Gilliland, S. E dan D. K. Walker. 2000. Factor to Consider When Selecting a Culture of *L. acidophilus* as a Dietary Adjunct to Produce a Hypcholesterolemia Effect in Human. J Dairy. 73:905-911.

Grajek, Wlodzimir, Anna, Olejnik, Anna, Sip. 2005. *Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods*. Acta Biochimica Polonia. 52(3): 665-671.

Hadju R. dan A. Yelnetty., 2010. Pengaruh Penambahan Sukrosa Dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Kualitas Sosis Sapi Terfermentasi oleh *Lactobacillus Plantarum*. Jurnal Ilmiah Sains. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sam Ratulangi. Manado. ISSN 1412-3770.

Hagström, A., J. Pinhassi and U. L. Zweifel. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. Aquat. Microb. E Col. 21:231-244.

Hidayat, R. dan F. Alhadi. 2012. Identifikasi *Streptococcus Equi* dari Kuda yang Diduga Menderita Strangles. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, Vol.17, No. 3, Hal. 199-203.

Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., and Shao Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal Food Chemistry*. Vol. 98:29-38.

Alaraidh I.A., "Improved DNA extraction method for porcine contaminants, detection in imported meat to Saudi markets," Saudi Journal of Biological Science, vol. 15, no. 2, pp. 225-229, 2008.

Ibrahim, L. 2002. Sifat fisik, kimiawi, mikrobiologis dan organoleptik susu dadiyah di dalam tabung bambu (0-168 jam). Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

Ikawati, R. 2005. Optimasi Kondisi Ekstraksi Karotenoid Wortel (*Daucus carota* L.) Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). Jurnal teknologi Pertanian 1(1) 14-22.

Imanningsih N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Penel Gizi Makan. 35 (1): 13-22.

ISAPP. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. Available at; [www.isapp.net](http://www.isapp.net). Opened : January 5, 2019.

Jain S., Brahmbhatt M. N., Rank D. N., Joshi C. G. dan Solanki J. 2007. Use of cytochrome b gene variability in detecting meat species by multiplex PCR assay. Indian Journal of Animal Science, vol. 77. no. 9. pp. 880-881.

- Kasih, N. S., A. Jaelani. dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap PH, Susut Masak dan Organoleptik. *Jurnal Med Sains*. 4 (2):154-159.
- Kusumaningrum, A., Widjadiningrum dan Mubarok. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzgium polyantum*). *Jurnal MIPA Vol. 36 No. 1* Hal 14-19.
- Koapaha, T., T. Langi., dan E. Lalujan. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypopbthalmus*). *Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi, Manado*.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Press UI, Jakarta.
- LIPTAN, 2001. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. Lembar Informasi Pertanian. BPTP. Padang Marpoyan-Riau.
- Lye, H. S., G. R. R. Ali dan M. T. Liong. 2010. Mechanisms of cholesterol removal by lactobacilli under conditions that mimic the human gastrointestinal tract. *International Dairy Journal*, 20: 169-175.
- Maharaja. L. M. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. *Fakultas Pertaina*. Medan : Universitas Sumatra Utara.
- Melia, S., Yuherman, Jaswandi dan E. Purwati. 2018. Selection of Buffalo Milk Lactid Acid Bacteria with Probiotic Potential. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 11(6): 187-188.
- Moerad, B., 2002. *Penerapan Jaminan Keamanan dan Mutu Produk Pangan Asal Hewan*. Pelatihan Penerapan HACCP. Jakarta.
- Morales, Sierra, Mancilla, Paredes, Loyola, Gallardo, and Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against *Artemia salina*. *J. Chile Chem*.48(2).
- Mount, D.W, 2004. *Bioinformatic Sequence and Genome Analysis*, Second Edition, CHSL Press New York.
- Murti T. W., Admantin C. Y., Santoso U., Widiasih D. A. dan Haryanto A. 2015. Fraud identification in meatballs products using porcine detection kit and multiplex PCR methods. in The 6th International Seminar on Tropical Animal Production. Yogyakarta.

- Mustika O.C, Pinatih, K.J.P. dan Suardana, I.W. 2015. Uji Kepakaan *Escherichia coli* O157:H7 Feses Sapi di Kecamatan Kuta Selatan Badung Bali Terhadap Antibiotik. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(4) :342-350.
- Mustopa, A. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini, Mursalin, Melisa, Sunarti, T.C., dan Warsiki, E. J. 2007. Pembuatan Soyghurt Sinbiotik sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran. *J. Tek. Ind. Pert.* 18 (1): 28-33.
- Nuansa. 2011. Bercocok Tanam Wortel. Bandung: Fakultas Teknologi Industri Pertanian.
- Nuraida, L., S. Winarti, Hana dan E. Prangdimurti. 2011. Evaluasi Invitro Terhadap Kemampuan Isolat Bakteri Asam Laktat Air Susu Ibu untuk Mengasimilasi Kolesterol dan Mendekonjugasi Garam Empedu. *J. Teknologi dan Pangan*. 22(1): 46-52.
- Olejnik, A., M. Lewandowska, M. Obarska dan W. Grajek. 2005. Tolerance Of *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* Strains to Low Ph, Bile Salts and Digestive Enzymes. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wroclawiu. ISSN 1505-0297. 8 (1):444-465.
- Ordonez JA, Hierro EM, Bruna JM, de la Hoz L. 2004. Changes in the components of dry fermented sausages during ripening. *Journal of Food Science Nutritional* 39: 329-367.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru. *Jurnal Natur Indonesia*. 5(2): 162-166.
- Pato, U. 2008. Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih Untuk Menurunkan Risiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia* (5) 2 : 162-166.
- Plummer, D. T. 1978. An Introducing to Practical Biochemistry. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill book Company.
- Poedjiadi, A. 2007. Dasar-dasar Biokimia. Edisi Revisi. UI Press, Jakarta.
- Prayitno, A. H. F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T. M. Bagashaskoro, B. P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi Beta-karoten dari labu kuning(*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan*. Vol. 33 (2) : 1503-1511.

- Primurdia, E.G. 2013. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3 p.98-109.
- Priyanka V. A. 2017. Deteksi cemaran daging babi pada produk sosis sapi di kota Yogyakarta dengan metode PCR. Universitas Atmajaya. Yogyakarta.
- Promega Protocol. 2010. DNA Analysis. <https://www.promega.com/resources/protocols/>. [Diakses 22 Juli 2019].
- Purbowati E, Sutrisno CI, Baliarti E, Budhi SPS, Lestariana W. 2006. Karakteristik Fisik otot Longissimus dorsi dan Biceps femoris domba lokal jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *J Protein* 33 (2): 147-153.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. Lactobacillus sp. Isolasi dari Biovicophitomega Sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwati, E., SN. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiyah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak, Tangerang.
- Purwanto, H. 2012. Identifikasi DNA dan Gen Resisten Terhadap Virus AI (*Avian Influenza*) pada Itik Pitalah sebagai Sumber Daya Genetik Sumatera Barat dengan PCR (*Polymerase Chain Reaction*). Tesis. Fakultas MIPA. Universitas Andalas. Padang.
- Racman, A dan D. Histifarina. 2005. Potensi Sayuran Wortel Dan Produk Olahannya Sebagai Pangan Fungsional. Seminar Pangan Fungsional.
- Rantsiou K, Urso R, Lacumin L, Cantoni C, Cattaneo P, Comi G, Cocolin L. 2005. Culture-dependent and independet methods to investigate the microbial ecology of Italian fermented sausages. *Applied and Environmental Microbiology* 71: 1977-1986.
- Reddy, D. M., D. Paul, H.K. Reddy, G. Reddy, 2009, Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS : An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium, *International Journal of Integrative Biology*, No. 3 (5).
- Rifqi, H., J. U. Sumarmono dan S. Triana. 2016. Karakteristik Sosis Fermentasi Daging Sapi Selama Proses Fermentasi dengan Starter dari Kefir Pasta. Fakultas Perternakan. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.

- Rompis. J. E. G., 1998. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisik, Kimia serta Palatabilitas Sosis Sapi. [Tesis]. Program Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Ross, R. P., Morgam, S. dan Hill, C. 2002. Preservation and Fermentation: past, Present and Future. International journal of food microbiology (79): 3-16.
- Rostini. I. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum*) terhadap Masa Simpan Fillet Merah pada Suhu Rendah. Karya Ilmiah. Universitas Pajajaran. Jatinangor.
- Ruzana. 2011. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Antibakteri dari Feses Bayi. Tesis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Salminen, S, Atte, V.W and Arthur O, 2004. Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel.
- Salminen, S., A. V. Wright dan A. Ouwehand. 2004. Lactic acid bacteria: Microbiology and Functional Aspects. 3 thdition. Revised and Expanded. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Saputri, E. Rossi dan U. Pato. 2017. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kulit Ari Kacang Kedelai Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Online Mahasiswa. Pekanbaru. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Vol.4, No.2, Hal 1-8.
- Sari W., Krisna A. dan Kurnia E. P. 2015. Deteksi molekuler cemaran daging babi pada bakso sapi di pasar tradisional kota malang menggunakan PCR. Pangan dan Agroindustri. vol. 3. no. 4.
- Segara, HM. 2000. Prosedur Reagensia Kimia Klinik. PT. Segara Husada Mandiri, Jakarta.
- Setyawan, A. 2007. Wortel (*Daucus carota L.*). Alumni Jurusan Tekhnologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Sholaikah, M. I. 2015. Profil Protein Jaringan Otot Daging Ayam Potong Pra-Penyemblian Elektrikal Stunning dan Non Elektical Stunning. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Soeharsono., L. Adriani.,R. Safitri., O. Sjofjan., S. Abdullah., R. Rostika., H. A. W. Lengkey dan A. Mushawwir. 2010. Probiotik. Widya Padjajaran. Bandung.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soleha, T. U. 2015. Uji Kepakaan Terhadap Antibiotik. Jurnal Kesehatan Unila. 5(9): 119-123.
- Steel, R. G. dan J. H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Ke-2. Cetakan 2. Alih Bahasa Sumatri. PT. Gramedia Utama, Jakarta
- Suardana I. W., Swacita I. B. N. 2009. Higiene Makanan. Udayana University Press, Denpasar, Bali.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sugitha, I. M., Mulyani, A., Dharma dan S. Syukur. 2002. Aktivitas bacteriosin yang dihasilkan *Lactococcus lactis* mutan ssp *lactis* pada Dadih Sebagai Penghambat Bakteri Kontaminan. Jurnal Peternakan dan Lingkungan Vol. 08 No. 2 Edisi Juni 2002. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Suharto, E. L. S., Y. F. Kurnia, D. Misqon dan H. Alfitrah. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologi Susu Kambing Fermentasi (*Lactobacillus fermentum* PE2) Dengan Penambahan Sari Wortel Selama Penyimpanan Suhu Refrigerator. Laporan Akhir SKIM Dosen Pemula. Universitas Andalas. Padang.
- Susanti, I , Kusumaningtyas W.R, Illaningtyas F. 2007. Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam laktat Sebagai Kandidat Bahan pangan Fungsional. J. Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 18. No. 3.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. Hal 31- 32.
- Surono, I.S. 2016. Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsional, Yogyakarta : Deepublish.

- Suyanto, M. 2003. Multimedia alat untuk meningkatkan keunggulan bersaing, Jakarta.
- Syukur, S., Utami L. S., Purwati, E., Urnemi dan Jamsari. 2011. Screening and invitro antimicrobial, protease activities from West Sumatera, Indonesia, Proseding Seminar Internasional HKI, Pekanbaru, Juli 17-21.
- Syukur, S. dan Purwati, E.. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S., E. Fachrial., and Jamsari. 2014. Isolation, antimicrobial activity and protein bacteriocin characterization of lactic acid bacteria isolated from dadih in Solok, West Sumatera Indonesia. Reseach Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science, P. 1096-1104.
- Taufik. E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan Pada Suhu Rendah. Media Peternakan. 27(3): 88-133.
- Tensiska, 2008. Probiotik dan Prebiotik Sebagai Pangan Fungsional, Universitas Padjadjaran. Jatinangor. Bandung.
- Ting Sun, Philip W., Simon and Sherry A., Tanumiharjo. Antioxidant Phytochemicals and Antioxidant Capacity of Biofortified Carrots (*Daucus carota L.*) of Various Colous. Journal Agricultural Food Chemistry. 2009. 57 (10). 4142-4147.
- Usman, Pato, 2003 *Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker*. J Natural Indonesia 5(2) : 162-166.
- Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik Dadih Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* Selama Penyimpanan. hlm. 406-414. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 3-4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Utama, A. 2003. Aplikasi Bioinformatika dalam Virology, Ilmu Komputer.com.
- Waluyo, lud. 2004. Mikrobiologi Umum. UMM Press, Malang.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Mbrio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

- Willey, J.M, Sherwood, L.M. and Woolverton, C.J. 2008. Presscout, Harley and Klein's Microbiology, 7th Edn., Mc Graw Hill Companies, New York, USA.
- Wulandari, D, Komar, N, dan Hadi, S. 2013. Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya malang.
- Yang, E., L. Fan, Y. Jiang, C. Doucette, dan S. Fillmore. 2012. Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yoghurts. *AMB Express*.
- Yang, E., Ziheng dan B. Rannala. 2012. Molecular Phylogenetics: Principles and Practice. *Nature Reviews Genetics*. 13: 303-314.
- Yuniastuti, A. 2014. Probiotik dalam Perspektif Kesehatan. Universitas Negeri Semarang. Semarang. UNNES Press.
- Yuwana, A. 2000. Pure Pisang Yang Mengandung Susu Fermentasi Oleh Lactobacillus casei dalam Yakult Kajian dari Proporsi Susu Skim dan Lama Fermentasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuwono, T. 2005. Biologi Molekuler. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.
- Zhang W, Xiao S, Samaraweera H, Lee EJ, Ahn DU. 2010. Improving functional value of meat products. *Journal of Meat Science* 86: 15-31.