

DAFTAR PUSTAKA

- Adamberg, K., Kask, S., Laht, T. M. and Paalme, T. 2003. The effect of temperature and pH on the growth of lactic acid bacteria: a pH-auxostat study. *Int J Food Microbiol.* 85: 171-183.
- Almatsier, S. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ahmeed, T., R. Kanwal and N. Ayubi. 2006. Influence of temperature of growth pattern of *Lactococcus lactis*, *Streptococcus cremories* and *Lactobacillus acidophilus* isolated from camel milk. *Biotechnology.* 5 (4) : 481-488.
- Ambri, K., J. Kusnadi dan W. D. R. Putri. 2009. Studi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Dadih Dalam Es Krim Sebagai Pangan Probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2):1-9.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* dan *Lactobacillus* F1 terhadap Susu Skim. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Aritonang, N. S. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press. Cirebon.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995 Standardisasi Nasional Indonesia SNI Es Krim. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7552-2009 Standardisasi Nasional Indonesia SNI Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011 Standardisasi Nasional Indonesia SNI Susu Segar. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton. 2013. *Ilmu Pangan*. (Penerjemah Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bylund, E. 1991. *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pak. Lund. Stockholm.
- Chan. 2008. *Membuat Ice cream*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Cortes, C.R., G.T. Isaias, C. L. Cuello, J. M. V. Flores, R. C. Anderson, C. E. Campos. 2004. Bacterial isolation rate from fertile eggs, hatching eggs and neonatal with yolk sac infection. *Revista Latinoamerica de Microbiologia.* 46 (1-2): 12 - 16
- Cota, C. and A. Stanila. 2013. Study of Probiotic Ice Cream. *Bulletin UASVM Food Science and Technology.* 70(1): 38-44.
- FAO/WHO. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario. Canada.

- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Febrisiantosa, A., Purwanto BP, Arief II dan Widyastuti Y. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi whey kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan angiotensin converting enzyme (ACE). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24 (2) : 147-153.
- Gad, A. S., A. M. Kholil and A. F. Sayed. 2010. Evaluation of the Nutritional Value of Functional Yogurt Resulting from Combination of Date Palm Syrup and Skim Milk. Am. J. Food Technol. 5: 250-259.
- Gianti, I., H. Evanuraini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Fermentasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 6 (1) : 28-33.
- Ginting, E. L., L. Rangan, L. L. Wantania dan S. Wullur. 2019. Isolasi Bakteri Symbion Alga Merah dari Perairan Tongkeina, Sulawesi Utara. Jurnal Ilmiah Platax. 7(2) : 2302-3589.
- Guarner, F., G. Aamir, G. J. Khan, R. Eliakim, A. Gangl, A. Tomon, J. Krabshuis, T. Lemair and N. Kim. 2011. World Gastroenterology Organisation Global Guidelines: probiotics and prebiotics October 2011. World Gastroenterology Organization. 46 : 468-481.
- Gueimonde, M. and R. Gavilan. 2009. Detection and Enumeration Of Gastrointestinal Microorganisms In Hand Book Of Probiotics and Prebiotics. USA : John Wiley and Sons In Publication.
- Hamilton-Miller, J. M. 2003. The role of Probiotics in the Treatment and Prevention of *Helicobacter pylori* Infection. Int Journal Antimicrob Agents. 22 : 360-366.
- Hariyadi, P. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. Foodreview Indonesia. 2 (7) : 30 - 35
- Julmiaty. 2002. Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional dan Mikroware dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kailasapath, K. and J. Chin. 2000. Survival and therapeutic potential of probiotic organisms with reference to Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium sp. Immunology and Cell Biology. 78 : 80-88.
- 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.
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi Bakteri Asam Laktat *Indigenous* Sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Mempertahankan Keseimbangan Mikroflora Usus Feces dan Mereduksi Kolesterol Serum Darah Tikus. Tesis. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Legowo, A., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Manin, F., E. Hendalia dan Yusrizal. 2012. Potensi Bakteri *Bacillus* dan *Lactobacillus* sebagai Probiotik untuk Mengurangi Pencemaran Amonia pada Kandang Unggas. Jurnal Peternakan Indonesia. 14 (2) : 360-367.
- Marshall, R.T. and Arbuckle. 2000. Ice Cream. 5th Edition. Aspen Publisher Inc. Maryland.
- Melia, S., E. Purwati, I. Yuherman, I. Juliyarsi, Ferawati, H. Purwanto. 2018. Susu Potensi Pangan Probiotik. Andalas University Press. Padang.
- Melia, S. dan I. Juliyarsi. 2011. Kualitas dan Aktivitas Antibakteri Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherechia coli* dan *Salmonella typhi*. Jurnal Peternakan Indonesia. 13(1): 48-54.
- Mulyani, S., Nurwantoro dan Maqfiroh. 2006. Prospek Es Krim Fermentasi Sebagai Makanan Fungsional, Prosiding Seminar Nasional 2006. Fakultas Peternakan Univeritas Diponegoro.
- Nababan, I. F. F. 2017. Gambaran Jumlah Pertumbuhan Bakteri pada Susu Formula Bubuk yang Diseduh Menggunakan Air Mendidih dan Air Panas Dispenser Dilihat dari Lamanya Penyeduhan. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nizori, A., V. Suwita, Surhaini, Mursalin, Melisa, T. C. Sunarti dan E. J. Warsiki. 2007. Pembuatan Soyghurt Sinbotik Sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 18(1) : 28-33.
- Padaga, M. dan M. E. Sawitri. 2005. Membuat Es Krim Yang Sehat. Trubus Agrisana. Surabaya.
- Parapouli, M., C. Delbès-Paus, A. Kakouri, A. I. Koukkou, M. C. Montel and J. Samelis. 2013. Characterization of a Wild, Novel Nisin a-producing *Lactococcus* strain with an *L. lactis* subsp. *cremoris* Genotype and an *L. lactis* subsp. *lactis* Phenotype, Isolated from Greek Raw Milk. Journal Applied and Environmental Microbiology. 79(11): 3476-84.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Risiko Penyakit Kanker. Jurnal Natur Indonesia. 5(2) : 162-166.
- Planzer, S. B., A. G. Da Cruz, A. S. Sant' Ana, R. Silva, M. R. L. Moura and L. M. J. De Carvalho. 2009. Food Safety Knowledge of Cheese Consumers. Journal Food Science. Institue of Food Technologist. 74 (1) : 14-26.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolasi dari Biovicophitomega sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Purwati, E., S. Syukur, Husmaini, Purwanto, Hendri dan R.P. Pasaribu. 2014. Molekuler Karakterisasi Baktert Asam Laktat Isolate Dadih Air Dingin Kabupaten Solok Sumatera Barat. 40 (2) : 136.

- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Salem, M. M. E., F. A. Fathi and R. A. Awad. 2005. Production of probiotic ice cream. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 14/55(3) : 267-271.
- Salminen, S., A. Wright and A. C. Ouwehand. 2004. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect, Third edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc. New York.
- Santoso, K. A. 2018. The Effect of Milk Age on the Titratable Acidity of Raw Milk. International Journal of Science and Research. 9(7): 1041-1049.
- Saputra, K. E. 2013. Isolasi, Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Senyawa Antibakteri pada Telur Asin. Thesis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sia, R. 2014. Kualitas Es Krim Probiotik dengan Level Penambahan Susu yang Difermentasi *Lactobacillus casei* pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makasar
- Siswanti, S. W. 2002. Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologis Acidophilus Milkplus: Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus acidophilus* dan Kombinasinya dengan *Lactobacillus bulgaricus* atau *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Insitut Pertanian Bogor: Bogor.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Song, A. A., S. H. Lim and R. A. Rahim. 2017. A Review on *Lactococcus lactis* : from Food to Factory. Microb Cell Fact. (2017) : 16:55.
- Steel, C. J. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT Gramedia. Jakarta.
- Sukma, A., H. Toh, T. T. T. Nguyen, N. Fitria, I. Mimura, R Kaneko, K. Arakawa and H. Morita. 2017. Microbiota Community Structure in Traditional Fermented Milk Dadiah in Indonesia: Insights from High-Throughput 16S rRNA Gene Sequencing. Milk Science International. (71) 2018 P. 1-3.
- Sukma, A. 2018. Dadiah: Sumber Bakteriosin Sebagai Pengawet Organic Alternative Berbasis Kearifan Lokal. Lustrum XI Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2018. Padang.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. YAPMMI. Jakarta.
- Suryono. 2003. Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional yang Berpotensi sebagai Pangan Probiotik. Pengantar Falsafah Sains. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti, D. 2005. Pembuatan Es Yoghurt Kedelai dengan Penambahan Probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan atau *Bifidobacterium bifidum*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syed, Q. A., S. Anwar, R. Shukat and T. Zahoor. 2018. Effect of Different Ingredient on Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*. 8(6) : 422-435.
- Syukur, S., L. S. Sari, E. Purwati, Urnemi and Jamsari. 2011. Screening and Invitro Antimicrobial, Protease Activities from Lactic Acid Bacteria Associated with Green Cacao Fermentation in West Sumatra, Indonesia. *Prosiding Seminar Internasional HKI*. Pekanbaru.
- Tamime, A. Y., M. Saarela, A. K. Sondergaard, V. V. Mistry and N. P. Shah. 2005. *Production and Maintenance of Viability of Probiotic Microorganisms in Dairy Products*. Blackwell Publishing Ltd. Oxford.
- Usman, N. A., K. Suradi dan J. Gumilar. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi Dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 18(2): 79-85
- Usmiati, S. dan Risfaheri. 2012. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(1): 20-29.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wirawati, C. U., 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.
- Zakaria, Y. 2003. Pengaruh Total Solid dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Yoghurt. *Agripet. J.* 4 (1) : 1-5.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. *Agripet. J.* 9 (1) : 26—30.