

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2008. Kualitas dan potensial dadih sebagai tambahan pendapatan peternak kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 11(3): 115-120.
- Ambri, K., Joni. K., dan Widya, D. R. P 2009. Studi pertumbuhan bakteri asam laktat dari dadih dalam es krim sebagai pangan probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(1) : 1-9.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., D. Herawati. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anugrah, I. 2006. Kajian Pembuatan Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Susu Skim serta Pengaruhnya Terhadap Koloni Bakteri, Keasaman, dan Tekstur. *Skripsi*. Padang : Fakultas Peternakan UNAND.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Yasni, S., Budijanto, S. 1989. Analisis Pangan. Bogor: IPB Press.
- Arinasa, I.B.K., dan Peneng. 2013. Jenis-jenis Bambu yang ada di Bali dan Potensinya. Jakarta : LIPI Press.
- Aritonang, S.N. 2009. Susu dan Teknologi. Cirebon : Swagati Press.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 1995. Official Methods of Analysis. Int Washington.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. Official Methods of Analysis. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astria, F., M. Subito., D. Herawati. 2014. Rancangan bangun alat ukur pH dan suhu berbasis Short Masage Service (SMS) Gateway. *Jurnal Mektrik*. 1(1) : 47-55.
- Astuti, D. 2012. Uji Kadar Protein dan Organoleptik pada Keju Tradisional dari Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinal, Rosc*). *Skripsi*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azima, F. 1993. Studi Tentang Dadih. *Thesis*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.

- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Yoghurt. SNI 01-2981-2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-2981-2009. Syarat Mutu Yoghurt. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bahri, S dan C. Thalib, C. 2008. Strategi pengembangan pembibitan ternak kerbau. Prosiding. Seminar dan Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau 2008. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Bamforth, C.W. 2005. Food, Fermentation and Micro-organisms. Inggris: Blackwell Publishing.
- Belitz, H.D., W. Grosch., dan P. Schieberle. 2009. Food Chemistry. Edisi Keempat. Berlin: Springer-Verlag. Halaman 232.
- Chen, J., M, Shafi., Y, Wang., J, Wu., Z, Ye., C, Liu., B, Zhong., H, Guo., L, He and D. Liu. 2016. Organic acid compounds in root exudation of Moso Bamboo (*Phyllostachys pubescens*) and its bioactivity as affected by heavy metals. *Environ Sci Pollut Res* 23, 20977-20984.
- Daswati, E., Hidayat dan Elfawati. 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(1): 1-7.
- Demirbas, D., A. Coelho and M.R. Gozalbo 2018. Hereditary galactosemia. *Metabolism-Clinical and Experimental*. 8(13): 188-196.
- Dewi, M.K. 2014. Aktivitas antibakteri ekstrak daun majapahit (*Crescentia cujete*) terhadap pertumbuhan bakteri *Ralstonia solanacearum* penyebab penyakit layu. *Lentera Bio*. 3(1):51-57.
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik. *Thesis*. Bogor : Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Fadilah, U., Made, M. J., dan N.S. Antara. 2018. Studi pengaruh pH awal media dan lama fermentasi pada proses produksi etanol dan hidrolisat tepung biji nangka dengan menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 6(2): 92-102.
- Gianti, I. dan Herli, E. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(1): 28-33.
- Hartanti, S., R. Siti. dan Tamtarini. 2003. Kombinasi Penambahan CMC dan Dekstri pada Pengolahan Bubuk Buah Mangga dengan Pengeringan

- Surya. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan PATPI (juli). Yogyakarta.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Terjemahan Oleh : Badan Litbang Kehutanan Jakarta. Jakarta :Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Huang,Y.,Y. Zhang., Y. Qi., Y. Yu and W. Yu. 2019. Identification of odorous constituents of bamboo during thermal treatment. Environ Sci Pollut Res. DOI. 10.1007/s1136-016-7323-8.
- Januarita, A. 2017. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kerbau dan Dadih Di Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Javed, M. T., E. Stolz., S. Lindberg and M. Greger. 2013. Changes in pH and Organic acid in mucilage of *Eriophorum angustifolium* roots after exposure to elevated concentrations of toxic elements. Environ Sci Pollut Res 20 (3): 1876-1880.
- Jay, J. L. 2005. Modern Food Microbiology. Seventh Edition. USA: Springer.
- Kusnandar, F. 2010. Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat.
- Liese, W. 1980. Preservation of Bamboo. In Lessard, G & Chouinard, A (eds). Bamboo Research in Asia. IDRC Canada.
- Lindryani, F. 2017. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Dadih Nagari Batu Bajanjang, Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok Sumatera Barat. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Mayasari, A. dan S. Ady. 2012. Keragaman jenis bambu dan pemanfaatannya di Taman Nasional Alas Purwo. Manado: Info BPK Manado. Hlm 139-154.
- Mirdhayati, I., J. Handoko., dan U.P. Khaidar. 2008. Mutu susu segar di UPT ruminansia besar. Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Jurnal Peternakan. 5(1): 14-21.
- Miskiyah dan B. Wisnu. 2011. Pengaruh kemasan terhadap kualitas dadih susu sapi . Buletin Peternakan. 35(2): 96-106.
- Miskiyah dan S. Usmiati. 2011. Pengaruh total solid dan lama penyimpanan terhadap kualitas dadih susu sapi. Buletin Peternakan. 35(2): 96-106.
- Murti, T.W. 2002. Ilmu ternak Kerbau. Yogyakarta : Kansinus.

- Murtono, A., dan D. Setyadi. 2015. Intervariasi nambu di Kelurahan Antigoro Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmu Dasar*, 15(2): 115-121.
- Nurmiati dan Periadnadi. 2008. Kajian potensi dan selektivitas probiotik alami dalam upaya perbaikan mutu makanan fermentasi tradisional dadiah. Hasil Penelitian Fundamental. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas, Padang.
- Purwadi. 2006. Kualitas kimia keju segar dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 1(1):12-17.
- Purwati, E., S.N. Aritonang, S. Melia., I, Juliyarsi. dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak (LID), Tangerang. ISBN 978-602-6381-09-5.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rijaya, I. dan Firmawati. 2019. Bamboo Species (Bambusoidae) In Bengkalis Island, Riau Province, Indonesia. *Floribunda*. 6(2): 41-52.
- Rindengan, B.S. 2007. Pengaruh perbandingan air kelapa dan penambahan daging kelapa muda serta lama penyimpanan terhadap serbuk minuman kelapa. *Jurnal Littri*. 13(1):12.
- Roosheroe, I.G. dan W. Sjamsuridzal. 2006. Mikologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Sayuti, K. 1993. Mempelajari Mutu Dadih Pada Lama Penyimpanan dan Jenis Bambu yang Berbeda. *Thesis*. Padang : Fakultas Pertanian Universitas Andalas.
- Sepriadi, S., U. Budi dan N. Ginting. 2012. Perbaikan mutu dadih susu kerbau murray menggunakan kemasan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 6(2) : 41-52.
- Shantosi, A. 2017. Kualitas dadih dengan perbedaan ruas bambu betung (*Dendrocalamus asper*) sebagai media fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sisriyeni, D dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadiah susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 7(2):171-179.

- Soeparno, Indratiningsih, S. Triatnojo. dan Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak Jurusan Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan. Yogyakarta: UGM Press.
- Sriyati, S., A. Ivana. dan D. Pryandoko. 2021. Pengembangan perangkat pembelajaran biologi berbasis potensi lokal dadiah untuk meningkatkan keterampilan proses sains siswa. *Jurnal Pendidikan Sains Indonesia*. 9(2): 168 -180.
- Steel, R.G.D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik. Jakarta: Gramedia.
- Stone, H. dan L. Joel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. California, US: Elsevier Academic Press.
- Sugitha, M. 1995. Dadih olahan susu kerbau tradisional Minang, manfaat, kendala, dan prospek dalam era industrialisasi Sumatera Barat. Makalah Seminar. di dalam: Penerapan Teknologi Hasil Ternak untuk Peningkatan Gizi Masyarakat. Padang: Universitas Andalas.
- Sumarmono, J., dan F. M. Suhartati. 2012. Yield dan komposisi keju lunak (*Soft cheese*) dari isolasi susu sapi yang dibuat dengan teknik direct acidification menggunakan ekstrak buah lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3):65-68.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus* sp. asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 5 : 69 - 76.
- Suryono. 2003. Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional yang Berpotensi sebagai Pangan Probiotik. *Tesis*. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susilorini, T. E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutardi, S.R., N. Nadjib., M. M. Jasni., I. M. Sulastiningsih, S. K. S. Suprpti., Abdurrahman dan E. Basri. 2015. Informasi Sifat Dasar dan Kemungkinan Penggunaan 10 Jenis Bambu. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil Hutan Badan Penelitian, Pengembangan dan Inovasi Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. Bogor.
- Syahril, H.I. 2002. Karakteristik fisik, Kimia dan Mikrobiologi Dadih Susu Sapi dengan Kombinasi Starter *Lactobacillus plantarum*, *L. bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah: karakteristik kimia. *Media Peternakan*. 27(3): 88-100.
- 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.
- Usmiati, S. dan Risfaheri. 2012. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* 32 (1): 20-29.
- Widarta, I.W.R., N.W. Wisaniyasa dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap karakteristik fisikokimia keju mozarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. Agrotechno*. 1(1): 37-45.
- Widjaja, E. A. 2001. Identifikasi jenis-jenis bambu di Kepulauan Sunda Kecil. Bogor. Pusat Penelitian dan Pengembangan Biologi-LIPI.
- Winarno. F.G. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Gramedia.
- Yuniarifin, H, V.P. Bintaro. dan A. Suwarastuti, A. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abudan viskositas gelatin. *Jurnal Indon Trop Anim Agric*. 31(1): 55-61.

