

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Hamid, M., E. Romeih, R.R. Gamba, E. Nagai, T. Suzuki, T. Koyanagi, T. Enomoto. 2018. The biological activity of fermented milk produced by *Lactobacillus casei* ATCC 393 during cold storage. *International Dairy Journal*, 9: 1-8.
- Abidin. Z dan A. Sodiq. 2008. Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Adriani, L. 2005. Bakteri Probiotik Sebagai Starter Dan Implikasi Efeknya Terhadap Kualitas Yoghurt, Ekosistem Saluran Pencernaan Dan Biokimia Darah Mencit. Disertasi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Afriani, Suryono dan H. Lukman. 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa *starter* bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal kabupaten kerinci. *Jurnal Agribisnis dan Industri Peternakan*, 1 (1):36-42.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmia Fillia cendekia*, 4 (2) : 88-94.
- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi Dasar. Fakultas MIPA. Universitas Hasanuddin.
- Ali, F. S., O. A. O. Saad dan S. A. Husein. 2013. Antimicrobial activity of probiotic bacteria. *Egyptian Academic Journal Biological Science*, 5:21-34.
- Aliaga, I. L., M. J. M. Alferez, M. Barrionuevo, T. Nestares, M. R. S. Sampelayo dan M. S. Campos. 2003. Study of nutritive utilization of protein and magnesium in rats with resection of the distal small intestine. Beneficial effect of goat milk. *Journal Dairy Science*, 86 (9) : 2968-2966.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th Edition, The Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, USA.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arief, R. W., N. Santri dan R. Asnawi. 2018. Pengenalan pengolahan susu kambing di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 23 (1) : 45-56.
- Arini, D. I. D. 2012. Potensi Pangi (*Pangium edule* reinw.) sebagai bahan pengawet alami dan prospek pengembangannya di Sulawesi Utara. *BPK Manado*, 2 (2) : 103 - 113.

- Aritonang, N. S. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2970-2006 Susu bubuk. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7552:2009 Minuman susu fermentasi berperisa. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. Jakarta
- Bahalwan, F. 2011. Pengaruh kadar garam dan lama penyimpanan terhadap kualitas mikrobiologi bakasang sebagai bahan modul pembelajaran masyarakat pengrajin bakasang. *Bimafika*, 3 : 292 – 297.
- Baum, D. A. 2008. Reading a phylogenetic tree: The meaning of monophyletic groups. *Nature Education*, 1 (1) : 190-197.
- Bawinto, A. S., E. Mongi dan B. E. Kaseger. 2015. Analisa kadar air, pH, organoleptik dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus* sp.) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3 (2) : 55-65.
- Bernat, N., M. Chafera, A. Chiralt, dan C. G. Martinez. 2015. Probiotic fermented almond milk" as an alternative tcow-milk yoghurt. *International Journal of Food Studies*, 4 : 201-211.
- Blasa, M., L. Gennari, D. Angelino dan P. Ninfali. 2010. Fruit and vegetable antioxidants in health. *In: Watson RR and Freedy VR. (Ed.). Bioactive foods in promoting health. fruit and vegetables. Elsevier Inc, New York.*
- Brooks G.F., J. S Butel, dan S. A. Morse. 2005. Mikrobiologi kedokteran. Alih Bahasa. Mudihardi E, Kuntaman, Wasito EB. Jakarta: Salemba Medika, 2005: 317-27.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta.
- Bylund, E. 1991. Dairy Processing Hand Book. Tetra Pak. Lund, Sweeden.
- Carr, F. J., D. Chill dan N. Maida. 2002. The lactic acid bacteria: a literature survey. *Critical Reviews in Microbiology*, 8: 281-370.
- 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.

- Chun, J., J. H. Lee., Y. Jung., M. Kim., S. Kim., B. K. Kim dan Y. K. Lim. 2007. EzTaxon: a web-based tool for the identification of prokaryotes based on 16S ribosomal RNA gene sequences. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 57: 2259-2261.
- Codex Alimentarius Comittee. 2003. Codex Standard For Fermented Milk. Codex Stan 243. Food and Agriculture Organization. United Nation, Roma.
- Costa, M. P., B. S. Frasa., B. L. C. C. Lima., B. R. C. Rodrigues., C. A. Conte dan C. A. Junior. 2016. Simultaneous analysis of carbohydrates and organic acids by HPLC-DAD-RI for monitoring goat's milk yogurts fermentation. *Talanta*.152: 162 – 170.
- Cotter, D. P dan C. Hill. 2003. Surviving the acid test: Responses of Gram-positive bacteria to low pH. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*, 67(3): 429-453.
- Darma., M. Ratmawati dan M. Fatma. 2015. karakteristik dan sifat daya hambat *escherechia coli* dengan penambahan ekstrak kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada susu pasteurisasi. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 15 (3) : 278 – 283.
- 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. Universitas Andalas, Padang.
- Desniar, I., Setyaningsih dan R. S. Sumardi. 2012. Perubahan parameter kimia dan mikrobiologi serta isolasi bakteri penghasil asam selama fermentasi bekasam ikan mas. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15 (3) : 232-239.
- Dimitrellou, D., P. Kandyli dan T. Petrović . 2016. Survival of spray-dried microencapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. *Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie-Food Science and Technology*, 71: 169-174.
- Diniatik., Suparman., A. Dewi dan A. Ibnu. 2016. Uji antioksidan ekstrak etanol daun dan kulit batang manggis *Garcinia mangostana* L. *Jurnal Pharmacia*, 6 (1) : 21-30.
- Dowel, K. J. 2008. Molecular phylogenetics: an introduction to computational methods and tools for analyzing evolutionary relationships. University of Maine. Orono, 1-19.

- Evanikastri. 2003. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Sampel Klinis yang Berpotensi sebagai Probiotik. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Eveline, T. M. Siregar dan Sanny. 2014. Studi aktivitas antioksidan pada tomat (*Lycopersicon esculentum*) konvensional dan organik selama penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi. 5: 22- 28.
- Farnworth, E. R. 2008. Handbook of Fermented Functional Food. CRC Press, New York.
- Fatriani., H. Aryati dan Yuniarti. 2019. Karakteristik gula semut dari pengaron sebagai pemanis pangan alternatif. Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah, 4 (1) : 34-37.
- Ferawati, H. Purwanto, E. Purwati. 2018. Characterization of lactic acid bacteria isolates from *Arenga Pinnata Merr* as a probiotik in West Sumatera Indonesia. Universitas Andalas, Indonesia.
- Ferawati, S. Melia, E. Purwati, I. Zulkarnain, H. Purwanto. 2019. Kualitas mikrobiologis susu kambing fermentasi dengan menggunakan starter *Lactobacillus fermentum* Strain NCC2970 pada penyimpanan suhu refrigerator. Journal of Applied Agricultural Science and Technology, 3 (1) : 51-56.
- Gupita, C. N dan A. Rahayuni. 2012. Pengaruh berbagai pH sari buah dan suhu pasteurisasi terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan sari kulit buah manggis. Journal of Nutrition College, 1 (1) : 209-215.
- Hagstrom, A., J. Pinhassi dan U. L. Zweifel. 2000. Biogeographical diversity among marine bacterioplankton. Aquatic Microbial Ecology, 21:231-244.
- Hartoyo. 2003. Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Kansius, Yogyakarta.
- Hasbullah, A. Kasim, Novelina dan H. Nurdin. 2016. Characterization traditional food *Pado* from West Sumatra. Scholars Research Library, 8 (15):26-31.
- Hasibuan, E. 2015. Peranan Teknik *Polymerase Chain Reaction* (PCR) Terhadap Perkembangan Ilmu Pengetahuan. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Harahap, M. R. 2018. Elektroforesis: analisis elektronika terhadap biokimia genetika. Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknik Elektro, 2 (1) : 21-26.
- Hayati, E. K., U. S. Budi dan R. Hermawan. 2012. Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* l.) : pengaruh temperatur dan pH. Jurnal Kimia, 6 (2) : 138-147.

- Hidayat, N, Masdiana dan Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Howlett, J. 2008. Functional Foods: From Science to Health and Claims. International Life Sciences Institute Europe, Eropa.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang dan Y. Y. Shao. 2005. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. Food Chemistry, 98 (3) 529-538.
- Hutkins, R.W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Foods. IFT Press, Chicago.
- Ihsan, R. Z., D. Cakrawati, M. N. Handayani, dan S. Handayani. 2017. Penentuan umur simpan yoghurt sinbiotik dengan penambahan tepung gembolo modifikasi fisik. Jurnal Edufortech, 2 (1) : 1-6.
- Indah, A. 2017. Optimasi Suhu Dalam Pembuatan Kefir Susu Sapi dan Uji Aktivitas Antibakterinya Sebagai Minuman Probiotik. Skripsi. Universitas Islam Negeri Jakarta, Jakarta.
- International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. <https://isappscience.org/about/mission-and-values/isapp-activities/#toggle-id-27>. Diakses pada tanggal 8 Desember 2020.
- Irigoyen, A., I. Arana., M. Castiella., P. Torre dan F.C Ibanez. 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. Food Chemistry, 90 : 613-620.
- Iswari, K., E. Afdi, dan Harnel. 2005. Pengkajian Profil Usahatani dan Pemasaran Buah Manggis di Sumbar. Laporan Hasil Penelitian BPTP Sumatra Barat.
- Jannah, H. 2020. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari *Pado* (Ikan Fermentasi Tradisional Asal Kabupaten Agam, Sumatera Barat). Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Khuruna, H. K dan S. K. Kanawijaya. 2007. Recent trends in development of fermented milks. journal Current Research in Nutrition and Food Science, 3: 91 – 108.
- Konczak, I dan W. Zhang. 2004. Anthocyanins—More than nature's colours. Journal of Biomedicine and Biotechnology, (5) : 239–240.
- Koriasih, P., S. N. Jannah dan B. Raharjo. 2019. Isolasi bakteri asam laktat dari tape ketan dan potensinya sebagai agen antikapang terhadap pertumbuhan *Aspergillus flavus*. Journal of Tropical Biology. 2(2): 7-13.

- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, P. Purwadi, D. P. P. Hadiani dan R. L. Wae. 2021. The effect of different storage times at 5°C on the quality of yogurt with the addition of local taro starch (*Colocasia esculenta*) as stabilizer. Journal of Physics: Conference Series. IOP Publishing.
- Kristianingrum, S. 2009. Analisis nutrisi dalam gula semut. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta, 345-350.
- Kurnia, Y.F., E. L. S. Suharto dan E. Purwati. 2021. Quality of fermented goat milk with carrot juice during cold storage. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1-8.
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenus sebagai Genus Probiotik dengan Kemampuan Mempertahankan Keseimbangan Mikroflora Feses Dan Mereduksi Kolesterol Serum Darah Tikus. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lade, H. S., M. P. Chitanand, G. Gyananath dan T. A. Kadam. 2005. Studies on some properties of bacteriocins produced by *Lactobacillus* spesies isolated from agrobased waste. The Internet Journal of Microbiology, 2 (1) : 1-4.
- Laily, I.N., R. Utami dan E. Widowati. 2013. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat penghasil riboflavin dari produk fermentasi sawi asin. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2 (4) : 179-184.
- Madigan, M.T., J. M. Martinko dan J. Parker. 2000. Biology of Microorganisms. 9th edition. Prentice Hall International Inc, New Jersey.
- Magalhães, K.T., G.V.D.M. Pereira., C. R. Campos., G. Dragone dan R. F Schwan. 2011. Brazilian kefir structure, microbial communities, and chemical composition. Brazil Journal Microbiol 42: 693-702.
- Mal, R., L. E. Radiati, dan Purwadi. 2005. Effect of storage duration in refrigerator temperature on pH value, viscosity, total lactic acid and profiles protein dissolved of goat milk kefir. Universitas Brawijaya. 1-12.
- Maliana, Y., S. Khotimah dan F. Diba. 2013. Aktivitas antibakteri kulit *Garcinia mangostana* Linn. terhadap pertumbuhan *Flavobacterium* dan *Enterobacter coptotermes curvinathus holmgren*. Jurnal Protobiont, 2 (1) : 7-11.
- Mattila-Sandholm, T. dan M, Saarela. 2000. Functional Dairy Product. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Fulda, Germany
- Meiliana, N. E dan A. N. Hasanah. 2018. Aktivitas antibakteri ekstrak kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap bakteri penyebab jerawat. Farmaka, 16 (2) : 322-328.

- Melia, S., D. Novia., I. Juliyarsi dan E. Purwati. 2019. The characteristics of the pericarp of *Garcinia mangostana* (mangosteen) extract as natural antioxidants in rendang. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1-7.
- Melia, S., Purwati E, Yuherman, Jaswandi, Aritonang S N, Purwanto H. 2019. Supernatan Bebas Sel *Lactobacillus fermentum* L23 yang berpotensi sebagai antimikroba. No. Paten Granted IDS000002471. Direktorat Jendral Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia.
- Melia, S., I. Juliyarsi., Y. F. Kurnia, Y. E. Pratama dan D.R. Pratama. 2020. The quality of fermented goat milk produced by *Pediococcus acidilactici* BK01 on refrigerator temperature. Jurnal Biodiversitas, 21 (10) : 4591-4596.
- Mirzadeh, K. H., A. Masoudi, M. Chaji, dan M. Bojarpour. 2010. The composition of raw milk produced by some dairy farms in Iordegan region of Iran. Journal of Animal and Veterinary Advances. 9:1582-1583.
- Miwada, L. N. S., S. A. Lindawati dan W. Tatang. 2006. Tingkat efektivitas “stater” bakteri asam laktat pada proses fermentasi laktosa susu. Indonesia Tropis Animal Agriculture Journal, 31 (1): 32-35.
- Moat, A. G., J. W. Foster dan M. P. Spector. 2002. Microbial Physiology. Fourth Edition, John Willey & Sons.
- Naiu, A.S., Y. Koniyo, S. Nursinar, dan F. Kasim. 2018. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. CV Athara Samudra, Gorontalo.
- Morales, G, P., Sierra, A. Mancilla, A. Paredes, L. A. Loyola, O. Gallardo dan J. Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against artemia salina. Journal of the Chilean Chemical Society, 48 (2) : 13-18.
- Mount, D. W. 2001. Phylogenetic Prediction. In: Bioinformatic, Sequence and Genome Analysis. Cold Spring Harbor laboratory, New York.
- Mulyadi, A. F. 2011. Studi kelayakan pendirian unit pengolahan gula semut dengan pengolahan sistem reprosesing pada skala industri menengah di Kabupaten Blitar. Prosiding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan 6-7 Juli 2011, 1-6.
- Mumtiah, O. N., E. Kusdiyantini and Budiharjo. 2014. Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari makanan fermentasi bekasam ikan mujair (*Oreochromis mossambicus* peters). Jurnal Biologi, 3 (2) : 20-30.

- Mustika, O.C., K. J. P. Pinatih dan I.W. Suardana. 2015. Uji kepekaan *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.
- Nair, P.S dan P. K Surendran. 2005. Biochemical characterization of lactic acid bacteria isolated from fish and prawn. *Journal Culture Collections*, 4 : 48-52.
- Nugroho, A. E. 2009. Manggis (*Garcinia mangostana* L.): dari kulit buah yang terbuang hingga menjadi kandidat suatu obat. *Majalah Obat Tradisional*, 12 (42) : 1-9.
- Nursyam, H. 2011. Pengolahan sosis fermentasi ikan Tuna (*Thunnus* sp.) menggunakan kultur starter *Lactobacillus plantarum* terhadap nilai pH, total asam, N-total, dan N-amino. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3 (2) : 221-228.
- Pandit, I. G. S., N. T. Suryadhi, I. B. Arka dan N. Adiputra. 2007. Pengaruh penyilangan dan suhu penyimpanan terhadap mutu kimiawi, mikrobiologis, dan organoleptik ikan tongkol (*Auxis thazard*, *Lac*). *Indonesian Journal of Biomedical Science*, 1 (3) : 1-12.
- Pasaribu, F., S. Bahri, dan P. Sitorus dan. 2012. Uji ekstrak etanol kulit buah manggis (*Garcinia mangostana*. L) terhadap penurunan kadar glukosa darah. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacologi*, 1(1) :1-8.
- Pelczar, M. J dan E. C. S. Chan. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I*. UI Press, Jakarta.
- Permana, A.W. 2010. Kulit buah manggis dapat menjadi minuman instan kaya antioksidan. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 32 (2) : 5-7.
- Pertiwi, R. A., R. I. Pujaningsih dan S. mukodiningsih. 2019. pengaruh lama penyimpanan ampas kelapa yang diberi ekstrak daun kersen (*Muntingiaca labura* L.) dalam kemasan karung blacu terhadap kualitas fisik organoleptik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14 (4) : 368-379.
- Primurdia, E. G. dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3) : 98-109.
- Promega Protocol. 2010. *Genomic DNA Purification Kit*. Promega.

- Public Health England. 2014. Identification of *Staphylococcus* Species, *Micrococcus* Species and *Rothia* Species. UK Standards for Microbiology Investigations, UK.
- 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.
- Purwati, E., D. R. Pratama, S. Melia dan H. Purwanto. 2018. Influence of use *Lactobacillus fermentum* L23 and *Streptococcus thermophilus* with dragon fruit extract (*Hylocereus polyrhizus*) to quality of microbiology, chemistry and organoleptic value of yoghurt. *International Journal of Engineering & Technology*, 8 (11) : 1-6.
- Purwati, E., S. Melia, I. Juliyarsi, E. Rossi dan H. Purwanto. 2018. Stok starter bakteri yoghurt *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus fermentum* dengan daya simpan 2 minggu pada suhu refrigerator. Paten no. SID201804980.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Biovocopitomega sebagai Probiotik. *Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia*, Jakarta.
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. 2015. Mengolah Produk Perikanan dengan Fermentasi. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Putra, I. G. P. B. A., A. S. Duniaji, K. A. Nociantiri. 2020. Viabilitas *Lactobacillus sp* F213 pada minuman *rice juice (Oryza sativa)* selama penyimpanan suhu dingin (4°C). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9 (1) : 46-55.
- Putra, S. R. 2011. *Manggis Pembasmi Kanker*. DIVA Press, Yogyakarta.
- Rahayu, W. P., dan C. C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. IPB Pr, Bogor.
- Rinanda, T. 2011. Analisis sekuensing 16s rRNA di bidang mikrobiologi. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 11 (3) : 172-177.
- Rizqiati, H. 2006. Ketahanan dan viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang dienkapsulasi dengan susu skim dan gum arab setelah pengeringan dan penyimpanan. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Romadhon., Subagiyo dan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk hasil perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8 (1) : 59-64.

- Sa'diyah, N., M. F. Aminudin, P. Prihastuti dan L. Kurniasari. 2019. Ekstraksi kulit buah manggis (*garcinia mangostana* L.) menggunakan microwave assisted extraction. Prosiding SNST ke-10 Tahun 2019. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim.
- Salminen, S., V.W. Atte dan O. Arthur. 2004. Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel.
- 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 Conference Series: Earth and Environmental Science, 1-5.
- Sari, R dan Suhartati. 2015. Pangi (*Pangium edule* reinw.) sebagai tanaman serbaguna dan sumber pangan. Balai Penelitian Kehutanan Makassar, 12 (1) : 23 – 37.
- Sawitri, M. E., A. Manab, T. W. L. Palupi. 2008. Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, pH, daya ikat air dan sineresis yogurt. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 3 (1) : 35-42.
- Schmidt, H. 2003. Phylogenetic Trees from Large Datasets. Inaugural-Dissertation, Dusseldorf University.
- Setiawan, E. 2017. Amino acids content in mangosteen fruit as affected by tree ages. Agrovigor, 10 (1) : 33-38.
- Setya, W. A. 2012. Teknologi Pegolahan Susu. Surakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi.
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati, K. Widayaka, A. H. D. Rahardjo, S.S. Santoso dan J. Sumarmono. 2017. The physicochemical and sensory qualities of goat cheese with indigenous probiotic starter at different temperatures and storage durations. Animal Production, 19(3):197-205.
- Shah, N. P. 2007. Functional cultures and health benefits. Elsevier Inc, USA. International Dairy Journal,17:1262-1277.
- Sinaga, T., R. Nurdiani dan M. Fitriyani. 2015. Utilization of Mangosteen pericarp extract (*Garcinia mangostana* Linn) in development of instan pudding for cancer patients. 12th Asian Congress of Nutrition, Jepang.
- Singh, V., S. Ganger dan S. Patil. 2020. Characterization of *Lactobacillus brevis* with potential probiotic properties and biofilm inhibition against *Pseudomonas aeruginosa*. Proceeding 2–30 November 2020, 2-7.

- Siregar, R.A. 2019. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Ikan Fermentasi Tradisional (*Pado Basah*) di Kabupaten Agam Sumatera Barat. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Siswati, D.S., S.U. Juni, Junaini. 2013. Pemanfaatan antioksidan alami flavonol untuk mencegah proses ketengikan minyak kelapa. Teknik Kimia, Jawa Timur.
- Sitepu, Y. E., N. Harun dan Rahmayuni. 2013. Penambahan gula kelapa dan lama fermentasi terhadap kualitas susu fermentasi kacang merah (*Phaesolus vulgaris* L.). Repository Universitas Riau, 12 (2) : 9-14.
- Smit, G., B. A. Smit dan W. J. M. Engels. 2005. Flavour formation by lactic acid bacteria and biochemical flavour profiling of cheese products. FEMS Microbiology Reviews, 29: 591-610.
- Srihari, E., F. Sri dan S. Lingganingrum. 2015. Ekstrak kulit buah manggis bubuk. Jurnal Teknik Kimia, 10 (1) : 1-7.
- 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.
- Subroto, M. A. 2008. Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Suhartini, S dan N. Hidayat. 2005. Olahan Ikan Segar. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Suharto, E.L.S., Arief, I.I, dan Taufik, E. 2017. Quality and activity of yogurt supplemented with roselle during cold stroge. Journal Media Peternakan 39(2):82 89.
- Sukratiningrum, D. S. 2012. Penentuan Pohon Fiogenik Bakteri Xilanolitik Sistem Abdominal Rayap Tanah Berdasarkan 16 rRNA. Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Sunaryanto, R dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 14 (3) : 228-233.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Penerbit UNESA University Press, Surabaya.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI), Jakarta.

- Susanti, Kusumaningtyas, dan Illanningtyas. 2007. Uji sifat probiotik bakteri asam laktat sebagai kandidat bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18 (2) : 90-99.
- Susanto, N.S dan Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susilorini, T. E dan M. E Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Depok: Penebar Swadaya.
- Suter, I. K. 2013. Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang" yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, Denpasar.
- Sutrisna, D. Y., S. I. Ketut dan S. I. Putu. 2014. Kualitas susu kambing selama penyimpanan pada suhu ruang berdasarkan berat jenis, uji didih, dan kekentalan. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1) : 60-67.
- Suryanto, D. 2003. *Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa Teknik Genetika Molekuler*. Universitas Sumatera Utara. Digital Library, Medan 1-12.
- Syaefudin., M. Safithri dan U. Hasanah. 2016. Stabilitas total fenolik, aktivitas antioksidan, dan aktivitas penghambatan α -glukosidase pada minuman fungsional berbasis sirih merah (*Piper crocatum* Ruiz & Pav.). *Jurnal Gizi Pangan*, 11(2):83-90.
- Syafitri, Y. 2018. *Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Ikan Fermentasi (Pado) di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat*. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. *Bioteknologi Probiotik, untuk Kesehatan Masyarakat*. Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S., E. Purwati, Urnemi dan 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. 17-21.
- Robinson, R. K., J. A. Lucey, dan A.Y. Tamime. 2006. *Manufacture Of Yogurt*. Blackwell Science, Oxford.
- Tassew, A., and E. Seifu. 2011. Microbial quality of raw cows milk collected from farmers and dairy cooperatives in Bahir Dar Zuria and Mecha district, Ethiopia. *Agriculture and Biology Journal of North America*, 2(1):29-33.

- Thai Agricultural Standard. 2008. Raw Goat Milk. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives. ICS 67.100.01.
- Triwibowo, Y. 2005. Biologi Molekuler. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.
- Unus, U. 2005. Mikrobiologi Dasar. Penerbit Papas Sinar Sinanti, Jakarta.
- Usmiati, S., W. Broto dan Setiyanto. 2011. Character of cow's milk curd using probiotic bacteria starter. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16 (2): 140-152.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11 (1).
- Waji, R.A. dan A. Sugrani. 2009. Kimia Organik Bahan Alam, Flavonoid (Quercetin). Program Studi Kimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Wibawanti, J. M. W dan Rinawidiastuti. 2018. Sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* Lin.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3 (1) : 27-37.
- Wibawanti, J. M. W., Zulfanita dan D. Runanto. 2019. The antioxidant activity of yogurt drink by mangosteen rind extract (*Garcinia mangostana* L.). *Journal of Applied Food Technology*. 6 (1) : 15-18.
- Widayanti, S.M., A.W. Permana dan H. D. Kusumaninrum. 2009. Kapasitas dan kadar antioksidan ekstrak teung kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada berbagai pelarut dengan metode maserasi. *Jurnal Pascapanen*, 6 (2) : 61-68.
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4 (1) :14-20.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 31 (3) : 85-93.
- Yang, E., Ziheng dan B. Rannala. 2012. Molecular phylogenetics: principles and practice. *Nature Reviews Genetics*. 13: 303-314.

- Yuniani, D. R., C. Anam., T. Khusniati dan R. Utami. 2017. Peranan jus buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) dalam mempertahankan kualitas susu pasteurisasi kambing “Peranakan Etawa” selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10 (1): 67-78.
- Yusuf, R. 2008. Protein susu sapi perah Friesian Holstein akibat pemberian pakan yang mengandung tepung katu (*Sauropus androgynus* L. Merr) yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6 (1) : 1-6.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. *Jurnal Agripet*, 9 (1) : 26-30.