

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A. 2014. *Bioteknologi Dasar*. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. Press. Makasar.
- Ali, F.S., O.A.O. Saad and S.A. Husein. 2013. Antimicrobial activity of probiotic bacteria. *Egypt Acad. J. Biology Sci.* 5:21-34.
- Allismawati. 2011. *Penilaian produk dengan uji organoleptik*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Amarowicz, R., M. Naczki and F. Shahidi. 2000: Antioxidant activity of various fractions of non-tannin phenolics of canola hulls. *J. Agric. Food Chem.*, 48: 2755–2759.
- Anggraini, O.R. 2020. *Potensi Bakteri Asam Laktat Asal Nira dari Kecamatan Lareh Sago Halaban sebagai Starter dalam Pembuatan Susu Fermentasi*. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Apriantono, A.D., N. Fardiaz., Puspitasari., Sendanawarti dan S. Budiyanono. 2000. *Analisis Pangan*. Intitut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Arifin, M.Z., S. Maharani dan S.I. Widiaputri. 2020. Uji sifat fisiko kimia dan organoleptik minuman yoghurt ngeboon panorama Indonesia. e-ISSN: 2541-4593. *EDUFORTECH* 5(1).
- Aritonang, S.N., 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 Nutrition*. Vol,16, No.8, Hal.618-628.
- Aritonang, S.N. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press, Cirebon.
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Terkait Pangan Fungsional*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Pusat Statistika Kabupaten Lima Puluh Kota. 2019. *Kecamatan Lareh Sago Halaban Dalam Angka*. ISBN: 978-602-6494-61-0. No. Publikasi: 13080.1909.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Standar Mutu Yoghurt (SNI-01-2981-2009)*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar (SNI-01-3141-2011). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Baum, D.A. 2008. Reading a phylogenetic tree: The meaning of monophyletic groups. *Nature Education*, 1 (1): 190-197.
- Bidiman, A dan S. Setyawan. 2010. Pengaruh konsentrasi substrat, lama inkubasi dan pH dalam proses isolasi enzim xylanase dengan menggunakan media jerami padi. *Jurnal Teknik Kimia*. 11:1-11.
- Blasa, M., L. Gennari., D. Angelino and P. Ninfali. 2010. Fruit and vegetable antioxidants in health. In: Watson RR and Freedy VR. (Ed). *Bioactive Food in Promoting Health. Fruit and Vegetable*. Elsevier Inc. New York.
- Brinkman, F. and D. Leipe. 2001. Phylogenetic Analysis. In: *Bioinformatics: A Practical Guide to the Analysis of Gene and Protein*. Baxevanis, A.D. and B.F.F. Ouellette (Eds.). John Willey & Sons. pp. 323 – 358.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet and M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Budiman, S dan D. Saraswati. 2008. Berkebun stroberi secara komersil. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bylund, E. 1991. *Dairy Processing Hand Book*. Tetra Pak. Lund. Sweden.
- Cassani, L., B. Tomadoni dan M.D.R. Moreira. 2020. Green ultrasound-assisted processing for extending the shelf-life of prebiotic-rich strawberry juices. *J Sci Food Agric*. DOI 10.1002/jsfa.10604.
- Christanto, A., S. Soekardono., N. Primadewi., A. Surono dan J. Widada. 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.
- Chun, J., J.H.Lee., Y.Jung.,M. Kim., S. Kim., B.K. Kim and 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. Republic of Korea.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard for Fermented Milk: Codex STAN 243*. FAO/WHO Food Standards.
- Codex. 2011. *Codex Alimentarius : Milk and Fermented milk. Codex STAN 243*. FAO/WHO food standards. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.

- Davidson, R.H., S.E. Duncan., C.R. Hackney., W.N. Eigel and J.W. Boling. 2000. Probiotic culture survival and implications in fermented frozen yogurt characteristic. *Journal of Dairy Science*. 83: 666-673.
- 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.
- Dicagno, R., R.F. Surico., A. Paradiso., M. De Angelis., J.C. Salmon., S. Buchin., L.D. Gara and M. Gobbetti. 2008. Effect of autochthonous lactic acid bacteria starters on healthpromoting and sensory properties of tomato juices. *International Journal of Food Microbiology*. 128: 473–483.
- Diniyah, N., Setiadji., W.S. Windrawati dan L. Mayasari. 2011. Produksi Minuman Fungsional Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Dengan Cara Fermentasi Asam Laktat. Universitas Jember, Jember.
- Dwidjoseputro, D. 1989. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djembatan, Jakarta.
- Farnworth., E.R., I. Mainville., M.P. Desjardins., N. Gardner, I. Fliss and C. Champagne. 2007. Growth of probiotic bacteria and *bifidobacteria* in a soy yogurt formulation. *Journal of Food Microbiology*, 116, 174-181.
- Ferawati., Agestayani., H. Fatdillah dan A. Rahma. 2018. Penggunaan starter bakteri *Lactobacillus fermentum* strain SNUV 175 dan Krim kefir untuk meningkatkan kualitas keju mozzarella balado. *Laporan Akhir Riset Dosen Pemula*. Universitas Andalas. Padang.
- Ferawati., H. Purwanto dan E. Purwati. 2018. Characterization of lactic acid bacteria isolates from *Arenga Pinnata Merr* as a probiotik in West Sumatera Indonesia. *Andalas University, Indonesia*.
- Gafar, P.Adan S. Heryani. 2012. Pengembangan Proses Pengolahan Minuman Nira Aren Dengan Teknik Ultrafiltrasi dan Deodorisasi. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 25(1), 1–10.
- Gordon, M.H., J. Pokorny., N. Yanishlieve dan M. Gordon. 2011. *Antioksidan in Food*. New York: CRC Press.
- Gusti, D. 2010. Isolasi gasahol dari limbah nira aren (*Arenga pinnata merr*) *Jurnal Penelitian Kelapa*. Vol. 2 No 2.
- Hannum, S.M. 2004. Potential impact of strawberries on human health. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr*. 44:1-17.

- Hardiningsih, R., N.R. Napitupulu dan T. Yulinery. 2006. Isolasi dan uji resistensi beberapa isolat *Lactobacillus* pada pH rendah. Biodiversitas, Pusat Penelitian Biologi, LIPI, Bogor.
- Hartini, P. 2018. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Asal Tempoyak Sebagai Starter Yogurt Probiotik dari Susu Kambing dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Tesis. Universitas Andalas. Padang.
- Hartoyo, A. 2003. Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Huang, Y.C., Y.H. Chang and Y.Y. Shao. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal Food Chemistry*. Vol. 98:29-38.
- Imelda, F dan P. Ledy. 2017. Karakteristik Sensori Yoghurt Sinbiotik Ubi Jalar. Prosiding Seminar Nasional Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Pontianak.
- Inggrid, H.M dan A.R. Iskandar. 2016. Pengaruh pH dan temperatur pada Ekstraksi Antioksidan dan zat warna buah stroberi. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta, 17 Maret 2016. ISSN 1693-4393.
- IPTEK. 2009. Yoghurt. <http://iptek.apjii.or.id/artikel/pangan/IPB/Yoghurt.pdf>. Akses 15 April 2021.
- Irigoyen, A., I. Arana., M. Castiella., P. Torre and F.C Ibanez. 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food Chem* 90:613-620.
- Jaster H., G.D. Arend., K. Rezzadori., V.C Chaves., F.H. Reginatto and J.C.C Petrus. 2018. Enhancement of antioxidant activity and physicochemical properties of yogurt enriched with concentrated strawberry pulp obtained by block freeze concentration. *Food Res Int*. 104:119-125. doi: 10.1016/j.foodres.2017.10.006. Epub 2017 Oct 7. PMID: 29433776.
- Juliyarsi I., P. Hartini., Yuherman., A. Djamaan., Arief., H. Purwanto., S.N Aritonang., J. Hellyward and E. Purwati. 2018. *Characterization of Lactic Acid Bacteria and Determination of Antimicrobial Activity in Tempoyak from Padang Pariaman District, West Sumatra, Indonesia*. Pakistan Journal of Nutrition. 17 (10): 506-511. DOI: 10.3923/pjn.2018.506.511.
- Karthikeyan, V and S. W. Santosh. 2009. Isolation and Partial Characterization of Bacteriocin Produced from *Lactobacillus plantarum*. *African Journal of Microbiology Research*. 3(5):233-239.

- Kasmiati, U.Tdan E. Harmayani. 2002. Kemampuan Isolat Bakteri Asam Laktat Indigenous Untuk Menurunkan Kadar Laktosa Yoghurt. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta
- Kimoto, H., K. Mizumachi., T. Okamoto and J. Kurisaki. 2004. New Lactococcus Strain with immunomodulatory activity: Enhancement of Th1-type immune response. Microbiol. Immunol. Vol 48 (2) : 75 – 82.
- 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, A. 2005. Petunjuk Praktis Budi Daya Stroberi. Agro Medika Pustaka Jakarta.
- Kusmiati dan A. Malik. 2002. Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri *Leuconostoc mesenteroides* Pbac1 pada Berbagai Media. ISSN, 23563656. Majalah/Jurnal, Makara Journal of Health Research. Volume, Vol. 6, No.1, Juni 2002: Hal. : 1-7.
- Leboffe, M and B.E. Pierce. 2011. A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory 4th ed. Morton Publishing Company. United States of America.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko and D.A. Stahl. 2011. Biology of microorganisms. 13th Ed. Benjamin Cummings, San Fransisco.
- Manab, A. 2008. Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4⁰C. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 3(1),52-66.
- Mani-López, E., E. Palou and A. López-Malo. 2014. Probiotic viability and storage stability of yogurts and fermented milks prepared with several mixtures of lactic acid bacteria. Journal of Dairy Science (97): 2578–2590.
- Mardiyah, S. 2017. Pengaruh lama pemanasan terhadap kadar alkohol pada nira siwalan (*Borassus flabellifer*). Surabaya: The Journal of Muhamadiyah Medical Laboratory Technologist. Vol: 2, No. 1 (9-15).
- Marshall, R.T., H.D. Goff and R.W. Hartel. 2003. Ice Cream. Sixth Edition. Plenuri Publisher. New York.
- Melia, S., E. Purwati., Yuherman., Jaswandi., S.N. Aritonang., E. Rossy dan H. Purwanto. 2018. Supernatan bebas sel *Lactobacillus fermentum* L23 yang berpotensi sebagai Antimikroba Indonesia. Paten. Paten IDS000002471 Agustus 26, 2019.
- Melia, S., E. Purwati., Y.F. Kurnia and D.R. Pratama. 2019. Antimicrobial potential of *Pediococcus acidilactici* from *Bekasam*, fermentation of sepat

rawa fish (*Tricopodus trichopterus*) from Banyuasin, South Sumatra, Indonesia. Biodiversitas J : 3532-3538. DOI : 10.13057/biodiv/d201210.

- Mount, D.W.2004. Bioinformatic: sequence and genome analysis, second edition, CHSL Press New York.
- Mulyani, S., A.M. Legowo dan A.A. Mahanani. 2008. Viabilitas bakteri asam laktat, keasaman dan waktu pelepasan es krim probiotik menggunakan starter *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*. J.Indon.trop.anim.agric. 33 (2): 120-125.
- Mustopa, A. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Nasution, I., S. Yusmanizar dan K. Melianda. 2013. Pengaruh Penggunaa Lapisan Edible (Edible Coating), Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Stroberi. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 4 (2): 21-26.
- Nurilmala, F. 2007. Studi Karakteristik Produk pada Formulasi Yoghurt Padat Kalori. Jurnal Nusa Kimia. Bogor. Vol. 7 (2), 2007: 38-45.
- Oyofa, BA., M. Lesmana., D. Subekti., P. Tjaniadi., W. Larasati., M. Putri., C.H. Simanjuntak., N.H. Punjabi., W. Santoso., Muzahar., Sukarma., Sriwati., S. Sarumpaet., M. Abdi., R. Tjindi., H. Ma'ani., A. Sumardiati., H. Handayani., J.R. Campbell., W.K. Alexander., H.J. Beecham and A.L. Corwin. 2002. Surveillance of bacterial pathogens of diarrhoea in Indonesia. Diag Microbiol and Infect Dis 44: 227-234. DOI: 10.1016/S0732-8893(02)00454-6.
- 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.
- Pereira, E., L. Barros and I. Ferreira. 2013. Relevance of the mention of antioxidant properties in yoghurt labels: In vitro evaluation and chromatographic analysis. Antioxidants. Journal Antioxidants. 2: 62-76; doi: 10.3390/antiox2020062.
- Pontoh, J. 2007. Analisa Komponen Kimia dalam Gula dan Nira Aren. Laporan pada Yayasan Masarang. Sulawesi Utara.
- Prasanna, P.H.P., A.S. Grandison and D. Charalampopoulos. 2013. Microbiological, chemical and rheological properties of low fat set yoghurt produced with exopolysaccharide (EPS) Producing *Bifidobacterium* strains. FoodRes. Int.51,15-22.

- 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 Vol.2 No.3: 98-109.
- Promega Protocol. 2010. DNA Analysis. <https://worldwide.promega.com/resources/protocols/>.
- 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. Meliaand H. Purwanto. 2018. Influence of Use *Lactobacillus fermentum* L23 and *Streptococcus thermophilus* with Dragon Fruit Extract (*Hylocereus Polyrhisuz*) to Quality of Microbiology, Chemistry and Organoleptic Value of Yoghurt. Andalas University, Padang. International Journal of Engineering dan Technology, Vol. 8, 11-Special Issue, 2018.
- Purwati, E., S. Melia., I. Juliyarsi., E. Rossi and H. Purwanto. 2018. Stok starter bakteri yoghurt *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus ferementum* dengan daya simpan 2 minggu pada suhu refrigerator. Paten no. SID201804980.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta, Bandung.
- Qonita, S.B., V.S. Johan dan Rahmayuni. 2018. Identifikasi Genus Bakteri Asam Laktat Dari Nira Aren Terfermentasi Spontan. Jurnal Jom Faperta Vol 5, No 1. April 2018. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Rahayu. 2009. Perkembangan terkini penggunaan probiotik dalam industri susu . Foodreview Indonesia. 4 (6): 30-33.
- Reddy, D.M., D. Paul., H.K. Reddy and G. Reddy.2009. Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS : An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium. International Journal of Integrative Biology. No. 3 (5).
- Rezaei, R., M. Khomeiri., Kashaninejadand M. Alami. 2011. Effects of guar gum and arabic gum on the physicochemical, sensory and flow behavior characteristics of frozen yoghurt. International Journal of Dairy Technology. 64 (4): 563-568.

- Resnawati, H. 2010. Kualitas Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. Semilokal Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas Bogor : Balai Penelitian Ternak, 2010.
- Robinson, R.K. 2002. Dairy Microbiology Hand Book : The Microbiology of Milk and Milk Products. A Jhon Wiley and Son, Inc., Publication. USA.
- Romadhon., Subagiyo dan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakteristik bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk hasil perikanan. Jurnal Saintek Perikanan, 8 (1): 59-64.
- Roohi, S., A. Mushtaq., M. Jehangir and S.A. Malik. 2006. Synthesis, quality control and biodistribution—of ^{99m}Tc -kanamycin. Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry. 267: 561-6.
- Salminen, S., A.V. Wright and A. Ouwehand. 2004. Lactic Acid Bacteria. Marckel Dekker. New York.
- Samichah. 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus Carrota* L). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran : Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sandra, A., Y.F. Kurnia., A.Sukma and E.Purwati. 2019. The chemical characteristics of yoghurt (*Lactobacillus fermentum* MGA40-6 and *Streptococcus thermophilus*) with additional puree from Senduduk fruit (*Melastoma malabathricum* L.).
- Sayuti, I., S. Wulandari dan D.K. Sari. 2013. Efektivitas penambahan ekstrak ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) dan susu skim terhadap kadar asam laktat dan pH yogurt jagung manis (*Zea mays* L. Saccharata) dengan menggunakan inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. Jurnal Biogenesis 9(2):21-27.
- Schmidt, H. 2003. Phylogenetic Trees from Large Datasets. Inaugural Dissertation. Dusseldorf University. <http://www.bi.uniduesseldorf.de/~hschmidt/publ/schmidt2003.phdthesis.pdf>.
- Seeley, H.W., P.J. Vandemark and J.J. Lee. 2001. Microbes in Action: A Laboratory Manual of Microbiology. Fourth Edition. W.H. Freeman and Company. New York. pp.185-209.
- Setyawardani, T dan J. Sumarmono. 2015. Chemical and microbiological characteristics of goat milk kefir during storage under different temperatures. J. Indones. Trop. Anim. Agric. 40(3): 183-188.

- Shah, N.P. 2007. Functional cultures and health benefits. *International Dairy Journal* 17: 1262-1277.
- Shaker, R.R., R.Y. Jumahand B. Abu-Jdayil. 2000. Rheological Properties of Plain Yogurt During Coagulation Process: Impact of Fat Content and Preheat Treatment of Milk. *J. Food Eng*, 44, 175-180.
- Sheeladevi, Adan N. Ramanathan. 2011. Lactic Acid Production using Lactic Acid Bacteria under Optimized Conditions. *Internasional Journal Pharm Biol Arch*. 2(6): 168-169.
- Skryplonek, K., D. Gomes., J. Viegas., C. Pereira and M. Henriques. 2017. Lactose-free frozen yogurt: production and characteristics. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.*, 16(2), 171-179. <http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2017.0478>.
- Smit, G., B.A. Smit and W.J.M. Engels. 2005. Flavour formation by lactic acid bacteria and biochemical flavour profiling of cheese products. *FEMS Microbil. Rev.* 29: 591-610
- Sodiq, A dan Z. Abidin. 2008. Meningkatkan Produk Susu Kambing Peranakan Etawa. Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Soeharsono., L. Adriani., R. Safitri., O. Sjojfan., S. Abdullah., R. Rostika., H.A. W. Lengkeydan A. Mushawwir. 2010. Probiotik. Widya Padjajaran. Bandung.
- Soeparno., Rihastuti., S. Triatmojo dan Indratiningsih. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Sohn, H., Y.H. Chang., J.H. Yune., C.H. Jeong., D.M. Shin., H.C. Kwon., D.H. Kim., S.W. Hong., H. Hwang., J.Y. Jeong and S.G. Han. 2020. Probiotic Properties of *Lactiplantibacillus plantarum* LB5 Isolated from Kimchi Based on Nitrate Reducing Capability. Department of Food Science and Biotechnology of Animal Resources, Konkuk University, Seoul 05029, Korea.
- Soleha, T.U. 2015. Uji Kepekaan terhadap Antibiotik *Jurnal Kesehatan Unila* Vol. 5, No. 9, Hal. 119-123.
- Steel, R.G.D. dan J. Torrie. 1996. Prinsip dan Prosedur Statistkik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Subroto, M.A. 2008. Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat. PT Agromedia Pusat. Jakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Surajudin., Kusumadan P. Dwi. 2006. Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. Hal 31- 32.
- Suryani., L. Ambarsari dan E.S. Harahap. 2009. Amplifikasi Gen 16s-Rrna Bakteri Termofilik Dari Sumber Air Panas, Gunung Pancar Bogor. Jurnal Riset Kimia. Vol. 3, No. 1.
- Suryanto, D. 2003. Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa Teknik Genetika Molekuler. Universitas Sumatera Utara. Digital library. Medan.
- Sunaryanto, R dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakteristik bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia, 14(3): 228-233.
- Susanti., Kusumaningtyas dan Illanningtyas. 2007. Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol.18, Ed. 2, hal 90-99.
- Susanto, D dan N.S. Budiana. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilorini, T.E dan M.E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Surabaya: Penebar Swadaya.
- Syukur, S dan E. Purwati. 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. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science* 5(6): 1096-1104.
- Tamime, A.Y. 2002. Fermented milks: a historical food with modern applications-areview. *European Journal of Clinical Nutrition* 56: 2-15.
- Tamime, AY and R.K. Robinson. 2007. Background, standards and marketing of frozenyogurt: Yoghurt: Science and Technology (ed. AY Tamime and RKRobinson). 3nd ed. CRC Press, Boca Raton, FL. p. 392-393.
- 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. *Agric. Biol. J. North Am.* 2(1):29-33.

- Thai Agricultural Standard. 2008. Raw Goat Milk. Thailand: National Bureau of Agricultural Comodity and Food Standard. Ministry of Agricultural and Cooperative.
- Trisnaningtyas, R.Y., A.M Legowo dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada frozen yogurt dengan bahan dasar whey terhadap total bahan padatan, waktu pelelehan dan tekstur. *Animal Agriculture Journal* 2(1):217-224.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2011. National Nutrient Database for Standard Reference, Release 24. Nutrient Data Laboratory Home Page, U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service.
- Unus. 2005. *Basic Microbiology*. Publisher Papas Sinar Sinanti Jakarta.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Vol. 11, No. 1. Hal. 12 – 16.
- Wasis. N.O., N.S. Antaradan I.B.W. Gunam. 2018. Studi Viabilitas Isolat Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Asinan Rebung Bambu Tabah Terhadap Ph Rendah Dan Garam Empedu. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ISSN : 2503-488X Vol. 7, No.1, 1-10, Maret 2019. DOI: 10.24843/JRMA.2019.v07.i01.p01.
- Water, J.V and P. Naiyanotr. 2008. *Handbook of fermented Functional. Foods* Second Edition. CRC Press. Taylor and Francis Group. Boca Raton London. New York.
- Widodo, W.2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Depok.
- Widyawati, N.2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Wikandari, P.R., Suparmo., Y. Marsono dan E.S Rahayu. 2012. Karakterisasi bakteri asam laktat proteolitik pada bekasam. *J. Natur Indonesia* 14(2): 120- 125.
- Wiley, J.M., L.M. Sherwood and C.J. Woolverton. 2008. *Presscut, Harley and Klein's Microbiology*, 7th Edn., Mc Graw Hill Companies, New York, USA.
- Winarno, F.G. 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yulistiani, R., T. Mulyani dan P. Minja. 2012. Peranan starter dan cryoprotectan terhadap kualitas yogurt beku buah pepino. Rekapangan. 6 (2):1–9.

Zheng, J., S. Wittouck., E. Salvetti., C.M.A.P.Franz., H.M.B Harris., P.O Mattarelli., P.W Toole., B. Pot., P. Vandammeand J. Walter. 2020. A taxonomic note on the genus *Lactobacillus*: Description of 23 novel genera, emended description of the genus *Lactobacillus* Beijerinck 19-1, and union of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. Int J. Syst. E vol Microbiol 70: 2782-2858.

Zubaidah E., E. Sapariantidan M. Mawardhani. 2005. Peranan substitusi dengan sari wortel dan kondisi fermentasi terhadap karakteristik minuman susu fermentasi bakteri asam laktat. Jurnal Teknologi Pertanian. 6(2): 93-100.

