

DAFTAR PUSTAKA

- Adlhani, E. 2014. Penapisan kandungan fitokimia pada buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Teknologi dan Industri. 3(1).
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total koloni bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai ph dadih susu sapi. Jurnal-Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan. 8(6): 279-285.
- Afriani. 2012. Kualitas dan aktivitas antimikroba produk dadih susu sapi pada penyimpanan suhu rendah. AGRINAK. 02(1): 11-16.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C.
- Aliyah, R. 2010. Pengaruh bahan pengental dalam pembuatan es krim sari wortel terhadap kadar b-karoten dan sifat inderawi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- 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(1).
- Anugrah, S.T. 2006. Pengembangan produk kombucha probiotik berbahan berbau hitam (*Camelia sinensis*). Skripsi. Fakultas Terkonologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aritonang, S.N. 2017. Susu dan Teknologi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas. Padang.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bhat., Mudasir A., and Bhat. 2013. Study on physico-chemical characteristic of pumpkin blended cake. Journal of Food Process Technology. 4(9).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet. dan M. Wooto. 2007. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

- Diandini, A.K., Mulus G., Gurid PEM., dan F. Agung. 2019. Analisis tingkat kesukaan, total plate count, betakaroten, dan antioksidan pada es krim kefir labu kuning. *Jurnal Riset Kesehatan*. 11(1).
- Elida, M. 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik. Ilmu Pangan, Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Elmoslemana., A.M. Keefe., G.P. Doho., I.R. Wichel., H. Stryhn. and R.T. Dingwell. 2010. The association between bulk tank milk analysis for raw milk quality and on-farm management practices. *Journal Of Prevet Med*. 95(1-2).
- Fadillah, U.T., Setiwardani. dan S. Wardito. 2013. Pengaruh lama pemeraman yang berbeda terhadap keasaman (pH), jumlah mikroba dan bakteri asam laktat. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Foschia, M., Peressini, D., Sensidoni, A., and Brennan C.S. 2013. The effect of dietary fibre addition on the quality of common cereal product. *Journal of Cereal Sci*. 8(4): 216-227.
- Harris, A. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim. Skripsi. Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hidayat., Kusrahayu. dan Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai ph, dan sifat organoleptik drink yogurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Jurnal Animal Agriculture* 2(1).
- Humairoh, T. 2019. Kadar lemak, kadar protein, dan total padatan es krim susu sapi dengan penambahan pure labu kuning (*cucurbita moschata*). Skripsi. UIN_SUSKA. Pekanbaru.
- Irayanti. 2005. Pengaruh berbagai level suhu inkubator terhadap total koloni bakrei, keasaman, ph dan kadar air dadih. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Jayanti, Y.D. 2014. Uji organoleptik dan kadar protein dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak jeruk nipis dan lama pemeraman. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kandlakunta, B., Rajendran A. and Thingnganing L. 2008. Carotene content of some common (cereals, pulses, vegetables, sp ices and condiment) and unconvencional sources of plant origin. *Food Chemistry*: 106:85-89.

- Kayagil, F. 2006. Effect of traditional starter cultures on quality of cheese. tesis. departement of biotechnology. Middle East Technical University. Dubai.
- Kurt, A. and Atalar I. 2018. Effect of quince seed on the rheological, structural and sensory characteristics of ice cream. *Food Hydrocolloids*. 82:186-195.
- Legowo, A., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Malaka, R. 2007. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mardalena. 2016. Fase pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) tempoyak asal jambi yang disimpan pada suhu kamar. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(1).
- Miksusanti., Fatma., Shueryanto., Untari B., dan Adnan Y. 2013. Training pembuatan selai dan es krim labu kuning sebagai makanan untuk kesehatan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengatahuan Alam. Universitas Sriwijaya. Palembang. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya* 57-52.
- Minda, A. dan Irayani. 2006. Pengaruh penambahan inulin pada karakteristik set yogurt dari susu skim. Laporan Penelitian Universitas Negeri Padang. Padang.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis kepuasan konsumen susu uht merk real good di kota bogor. Program Studi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nasution, F.S. 2012. Identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada kotoran ayam broiler sebagai agensi probiotik. Skripsi. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Nurwantoro., Sutaryo., D. Hartanti. Dan H. Sukoco. 2009. Viabilitas *Bifidobacterium bifidum*, kadar laktosa dan rasa es krim sinbiotik pada lama penyimpanan suhu beku yang berbeda. *Jurnal Animal Agrikultur*. 34(1):16-21
- Padaga, M dan Sawitri, M.E. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. Kamus Ilmu Gizi. PT Kompas Media Nusantara: Jakarta.
- Pratiwi, S.T. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Penerbit Erlangga. Jakarta

- Purwati, E., S. Syukur. Dan Hidayat Z. 2005. *Lactobacillus sp* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Jakarta. Bandung.
- Purwati, E. 2009. Diversifikasi blondo ampas virgin coconut oil dapat menunjang kesehatan masyarakat. Hibah Penelitian Tim Pascasarjana HPTP. Universitas Andalas.
- Purwati, E., S.N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi. dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat. Penerbit Lembaga Literasi Dayak. Tangerang Banten.
- Putra, A.A., Y. Marlida., Khasrad., S.Y.D. Azhike. Dan R. Wulandari. 2011. Perkembangan dan usaha perkembangan dadih: sebuah review tentang susu fermentasi tradisional minangkabau. Jurnal Peternakan Indonesia. 13(3).
- Rahim, A., S. laude., Asrawaty. dan Akbar. 2017. Sifat fisikokimia dan sensoris es krim labu kuning dengan penambahan tepung talas sebagai pengental. Jurnal Agroland, 24(2): 89-94
- Ramadhani. dan M. Izzati. 2012. Analisis proksimat, antioksidan dan kesukaan sereal makanan dari bahan dasar tepung jagung (*Zea Mays L.*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata Durch*). Jurnal Anatomi dan Fisiologi. 20(2): 32-39.
- Rohmatilah, M.N.W. 2019. Pengaruh kefir susu sapi terhadap kualitas es krim sinbiotik ditinjau dari segi kadar ph, bal, dan tpc. Universitas Nusantara PGRI Kediri. Kediri.
- Rustam. Dan I. Rusiana. 2013. Studi isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari fermentasi cabai rawit (*Capsicum Fruetence L.*) Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rosita. S. 2014. Kualitas es krim probiotik dengan level penambahan susu yang difermentasi *Lactobacillus casei* pada lama penyimpanan yang berbeda. Makassar.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Pp. 1-2.
- Saleh, E., K. Bambang., P. Indah. dan N.H.W.Z. Wieda. 2012. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Buku Daras. Suska Press. Pekanbaru.
- Santoso, E. 2013. Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap sifat sensoris dan fisikokimia pure labu kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Seveline. 2005. Pengembangan produk probiotik dari isolat klinis bakteri asam laktat dengan menggunakan teknik pengeringan semprot dan pengeringan beku. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sibarani, F. (2011). Evaluasi penerapan teknik pemotongan ayam ditinjau dari keamanan pangan dan kehalalan di tempat pemotongan ayam (tpa) di empat kecamatan kabupaten bogor. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Simanungkalit dan Suriadikarta. 2016. Kajian pembuatan es krim dengan penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 18(1): 20-26.
- Sinaga, S. 2011. Pengaruh substitusi tepung terigu dan jenis penstabil dalam pembuatan cookies labu kuning. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soeparno., Indratiningsih., Triatnojo. dan Rihastuti. (2001). Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 1995. No. 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2009. No. 0752-2009. Susu Fermentasi. Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2011. No. 3144.1:2011. Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Edisi Ke-4. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).
- Sugitha, I.M., A. Mulyani., Dharma. Dan S. Syukur. 2002. Aktivitas bakteriosin yang dihasilkan *Lactococcus lactis* mutan *ssp lactis* pada dadih sebagai penghambat bakteri kontaminan. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang. Jurnal Peternakan dan Lingkungan. 8(2).
- Sukma, A. 2017. Analysis of microbiota in. and isolation of nisin-producing *Lactococcus lactis subsp Strains* from, indonesian traditional fermented milk, dadiah. Graduate School of Environmental and Life Science (Doctor's Course) : Okayana University.
- Sulistijowati, S. R. 2012. Potensi *Lactobacillus acidophilus ATCC 4796* sebagai biopreservatif pada rebusan daging ikan tongkol. Jurnal IJAS. 2(2).
- Sumarsono, T. 2009. Efektifitas jenis dan konsentrasi nutrisi dalam bioremediasi tanah tercemar minyak mentah yang diaugmentasi dengan konsorsium bakteri. Departemen Biologi FSAINTEK Universitas Airlangga. Surabaya.

- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus sp.* asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas indonesia. *Bulletin Teknologi Pascapanen Pertanian* (5): 69-76.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Suryono. 2003. Dadih : Produk olahan susu fermentasi berpotensi sebagai pangan probiotik. Tesis. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susianawati, R. 2006. Kajian penerapan GMP dan SSOP pada produk ikan asin kering dalam upaya peningkatan keamanan pangan di kabupaten kendal. tesis. universitas Diponegoro. Semarang.
- Susilawati. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 19(3): 243-256.
- Susilorini, T.E. dan Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah. *Media Peternakan*. 27(3): 88-133.
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani. Dan Maria O.G. 2005. Karakteristik serbuk labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16(2): 157-167.
- Usmiati, S., W. Broto. dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *JITV*. 16(2):140-152.
- Usmiati, S. dan Risfaheri. 2012. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli sumatera barat. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(1).
- Waji, R.A. dan Sugrani. 2009. Flavonoid (*Quercetin*), laporan kimia organik bahan alam. Program S2 Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Waluyo. Dan Lud. 2010. *Buku Petunjuk Pratikum Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Wells, J.M. 2011. Immunomodulatory Mechanisms of *Lactobacilli*. *J. Microb Cell Fact* 10 : Sit. DOI: 10.1186/1475-2589-10-S1-S17.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.

- Widyaningsih, M.M.K., E. Purwijantingsih. dan Y.R. Swasti. 2021. Kualitas es krim yogurt sinbiotik dengan variasi tepung kolong-kaling (*Arenga pinnata Merr.*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 6(3):3897-3908.
- Wijaya, R.C., E. Lusiana. Dan Yudianingsih. 2015. Perancangan alat perhitungan bakteri. Jurnal Teknologi Informasi. 10.
- Yelnetty, A., Bahow G., Tamasoleng M., Pontoh W.J.H. 2016. Karakteristik es krim menggunakan starter bakteri probiotik *Streptococcus thermophiles* dan *Lactobacillus acidophilus*. Zootec. 36(1):69-76.
- Yurlisani. dan Y. Zakaria. 2013. Kajian Penambahan Khamir *Kluyvero-mycetes lactis*, *Candida curiosa* dan *Brettanomyces custersi* asal dadih terhadap konsentrasi asam amino, lemak, asam organik dan karbohidrat pada susu kerbau fermentasi (dadih). Bionatura-Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati dan Fisik. 15(1):54-59.

