

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2008. Kualitas dan potensi dadih sebagai tambahan pendapatan peternak kerbau di kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11(3) hal:115-120.
- Afriani, Suryono dan Haris Lukman. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa *Starter* Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. Jambi: *Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Vol.01 No.1 hal:36-42*.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Ambri, Khairul, Joni Kusnadi, dan Widya Dwi Rukmi Putri. 2009. Studi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Dadih Dalam Es Krim Sebagai Pangan Probiotik. Malang: *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 10 No. 1, hal:1 – 9*.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Buah*. Bandung: Dian Rakyat.
- Astawan, Made dan Tutik Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astuti, Nurita Puji. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. *Karya Tulis Ilmiah*. Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astuti, Erma Puji. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Air dari Gambir Terhadap Kadar Gula Reduksi, Derajat Keasaman (pH) dan Total Asam Air Kelapa Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Skripsi*. Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan . Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, (1998). SNI 01-3141-1998. *Standar Mutu Susu Segar*. Jakarta.
- Bamualim, Wirdahayati R. 2002. Strategi Pelestarian Produksi Susu Kerbau Lokal (Swamp Buffalo) bagi Peningkatan Gizi Masyarakat. Bogor: *Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*.

- Betha, Muhammad. 2012. *Rennet*. (<http://muhammadbetha.blog.uns.ac.id/rennet.htm/>, diakses 20 Mei 2012).
- Budiman, Cahyo. 2004. Karakteristik Kimiawi Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Budiyanto, Moch, Agus Krisno. 2001. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dalimartha, Setiawan. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta: Trubus Agriwidaya.
- Demam, John W. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Fessenden, Ralp J. dan Joan S. Fessenden. 2006. *Kimia Organik*. Jakarta: Erlangga.
- Gulo, Nitema. 2006. Substitusi Susu Kedelai dengan Susu Sapi pada Pembuatan Soyghurt Instan. Sumatera Utara: *Jurnal Penelitian Ilmu Pengetahuan Bidang Pertanian Volume 4, hal:75-82*.
- Harmayani, Erni, Ngatirah, Endang S. Rahayu, dan Tyas Utami. 2001. Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode Freeze dan Spray Drying. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol 12, No 2, hal:1*.
- Jaya, Firman dan Didik Hadikusuma. 2009. Pengaruh Substitusi Susu Sapi dengan Susu Kedelai serta Besarnya Konsentrasi Penambahan Ekstrak Nenas (*Ananas Comosus*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju *Cottage*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 4 No. 1, hal: 46-54*.
- Khomsan, A. 2000. *Susu Minuman Penjajah Bikin Sehat*. <http://www.indomedia.com/intisari/2000/nov/susu-11.html>, diakses 29 Mei 2012).
- Melia, S. dan I. M. Sughita. 2007. Kualitas Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus Lactis* pada Beberapa Level Waktu Fermentasi. Padang: *Jurnal Indonesia Agriculture 32 [2] hal:86-90*.
- Moelijanto, Rini Damayanti dan Bernadius. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing*. Jakarta: Agromedia.

- Ngili, Yohanes. 2010. *Biokimia Dasar*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Rahayu, Rita Dwi, Achmad Dinoto, Joko Sulisty, dan Sri Purwaningsih. 2011. Aktivitas Proteolitik Dan Anti-Hipertensi Susu Kedelai yang Difermentasi Oleh *Lactobacillus Plantarum* Ap1 dan *Spingobacterium* Sp Tb17. Cibinong: Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia hal: 19-23.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sarwono, B. 2007. *Beternak Kambing Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sastrohamidjojo, Hardjono. 2005. *Kimia Organik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Shodiq, A dan Zainal, A. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Suardi, Farid. 2010. *Pengujian Organoleptik*. (<http://qualitycontrol-07.blogspot.com/2010/04/persiapan-panelis-untuk-pengujian.html>, diakses 7 Juli 2012).
- Sukardi dkk, M.Hindun Pulungan, Isti Purwaningsih. 2001. Optimasi Penambahan Sari Kecambah Jagung Guna Meningkatkan Kualitas dan Rasa Soyghurt untuk Diet Jantung Koroner. Malang: *Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 2, No. 2, hal: 38-51*.
- Sunarlim, Roswita. 2009. Potensi *Lactobacillus* Sp. Asal dari Dadih Sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Jakarta: *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, hal:69-76*.
- Surajudin, Fauzi R. Kusuma dan Dwi Purnomo. 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Surono, Ingrid S, Thoishaki Nighisaki, Anang Endaryanto, dan Priyo Waspo. 2008. Indonesian Biodiversities, from Microbes to Herbal Plants as Potential Functional Food. *Journal of The Faculty of Agriculture Shinshu University Vol.44 No.1-2, hal:23-27*.
- Suryani dkk, Isti, Agus Santoso, dan M.Juffrie. 2010. Penambahan Agar-Agar dan Pengaruhnya Terhadap Kestabilan dan Daya Terima Susu Tempe pada

Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi. Yogyakarta: *Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol. 7, No. 2 hal: 85-91.*

Susilorini, Tri Eko. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. Bogor: *Media Peternakan, Fakultas Peternakan IPB, hal:88-100.*

Triyono, Agus. 2010. *Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)* (<http://eprints.undip.ac.id/22692/1/B-03.pdf>, diakses 29 Mei 2012).

Usmiati dkk, Sri, W. Broto Dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. Bogor: *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Jitv 16(2) hal: 141-153.*

Uripi, Vera. 2004. *Menu Sehat Untuk Balita*. Yogyakarta: Puspa Swara.

Wahidin. 2009. Analisis Zat Besi dari Susu Murni dan Minuman Fermentasi Yakult, Calpico, dan Vitacharm, secara Destruksi dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Tesis*. Program Studi Ilmu Kimia. Medan: Universitas Sumatra Utara.

Wahyuni, Sri. 2009. Uji Kadar Protein dan Lemak pada Keju Kedelai dengan Perbandingan Inokulum *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Lactis* yang Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wahyudi, Marman. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. Bogor: *Buletin Teknik Pertanian Vol. 11 No. 1,hal: 12-16.*

Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Wirahadikusumah, Muhamad. 2001. *Biokimia Protein, Enzim, dan Asam Nukleat*. Bandung: ITB.

Wiryono. 2009. *Nutrasatika*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

Yuniarni, Ika Arista. 2006. Pengaruh Komposisi Campuran Air Susu Sapi dan Susu Kedelai Terhadap Jumlah N-Total dan Jumlah Lemak Total dalam Keju. *Skripsi*. Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Yusmarini dan Raswen Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. Pekanbaru: *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104-110.