

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Azizah. 2010. *Teknologi Pengolahan Keju*. <http://Zheazizah.wordpress.com/>
- Bina Karya Tani. 2008. *Pedoman Bertanam Jahe*. Bandung: Yrama Widya.
- Buckle, Edwards, Fleet dan Wotton. Penerjemah Hari Purnomo. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI press.
- Budyanti, Rani. 2011. *Daun Pisang, Mencegah Kematian Karena Luka Bakar*. <http://sibermedik.com/daun-pisang-mencegah-kematian-karena-luka-bakar>
- Daulay, Djundjung. 1991. *Fermentasi Keju*. Bogor: IPB.
- Departemen. 2011. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rajawali press.
- Djaeni, Achmad. 2006. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian rakyat.
- Egrina G dan Titin S. 2010. *Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulasi pada pembuatan Keju Cottage menggunakan Bakteri Streptococcus thermophilus, Lactococcus lactis, dan leuconostoc mesentroides*. J Sains dan Teknologi Kimia 1 (1) : 38-43.
- Estikomah, Solikah, A. 2009. *Pemeraman Untuk Meningkatkan Kualitas Keju Yang Diinokulasi Rhizopus oryzae*. Tesis. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Febrida, Melly. 2011. *Kasiat Daun Pisang Bagi Kulit*. <http://kesehatan.liputan6.com/read/342814/khasiat-daun-pisang-bagi-kulit>
- Ferdinand Fictor & Ariebowo Moekti. 2007. *Praktis Belajar Biologi*. Jakarta: visindo Media Persada.
- Genie. 2012. *Serba-serbi Daun Pembungkus Makanan (I)* . <http://www.pelitaonline.com/read/kesehatan-dan-kuliner/nasional/46/2869/manfaat-daun-pisang-bagi-kulit/>
- Gulo, Nitema. 2006. Substitusi Susu Kedelai dengan Susu Sapi pada Pembuatan Soygurt Instant. Sumatera Utara: *Jurnal Penelitian Ilmu Pengetahuan Bidang Pertanian Volume 4*.

- Julianto, Erwan. 2000. *Kualitas Dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Dengan Penambahan *Latobacillus plantarum* Yang Dikemas Serta Disimpan Pada Suhu Berbeda*. Bogor: IPB.
- Kurniawan. 2011. *Khasiat dan Kandungan Jahe*. <http://www.khasiat-dan-kandungan-jahe.php.html/>
- Malaka, R. dan Sulmiyati. 2010. *Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Keju Markisa Dengan Pemberian Level Starter (*Lactococcus Lactis* Subsp. *Lactis* 527) Dengan Lama Pemeraman Yang Berbeda*. Makasar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin).
- Melia S, dan Sugitha I,M. 2007. *The Quality of Dadih Mutan *Lactococcus Lactis* at Various Fermentation Times*. J Indonesia. Trop. Anim. Agric 32 (2).
- Miskiyah. 2011. *Study of Indonesian National Standart for Liquid Milk in Indonesia*. J Standarisasi 13 (1) : 1-7.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung: Alfabeta.
- . 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Paramitasari, Dyah. 2011. *Budidaya Rimpang Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Pelczar, Michael. J & Chan. E. C. S. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI press.
- Rohimah, Souvia. 2010. *Sifat Fisik Dan Kimia Susu*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Rozi, 2011. *Manfaat Jahe – Tak Hanya Sekedar Minuman Penghangat Badan*. <http://www.kesehatan123.com/2267/manfaat-jahe-tak-hanya-sekedar-penghangat-badan/>
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatra Utara: USU Digital Library.
- Sari, N. K. 2007. *Tren dan Potensi Susu Fermentasi*. [www.calpico.co.id](http://www.calpico.co.id)
- Simonbwidjanarko. 2008. *Nilai Gizi Keju dan Komponen Cita Rasa Keju*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/06/11/nilai-gizi-keju-dan-komponen-cita-rasa-keju/>
- Sugiono, Tien Muchtadi, Sugiono, dan Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

- Suryono. 2003. *Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional yang Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik*. Bogor: IPB.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Depok: Penebar Swadaya.
- Taufiq, Tuhana. 2008. *Susu Fermentasi untuk Kebugaran & Pengobatan*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Tirtayasa, Eri. 2011. *Klasifikasi Bambusa Sp.* <http://eri08tirtayasa.blogspot.com/2011/06/klasifikasi-bambusa-sp.html>
- Pato, Usman, 2003. *Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker*. J Natural Indonesia 5(2) : 162-166.
- Pazakova, J. Pipova, M., Turek, P., Nagy, J. 2001. *Change In Some Microbiological and Chemical Parameter During The Ripening of Sheep Cheese at Diferrent Temperatur*. Czech. J. Food Sci. 19:121-124.
- Wahyu, Wiwid. 2011. *Manfaat Bambu dari Tanaman Jadi Dagangan*. <http://wiwidwahyu.wordpress.com/2011/11/15/dari-tanaman-jadi-dagangan/>
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi Fermentasi susu*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widodo. 2003. *Mikrobiologi Pangan Dan Industri Hasil Ternak*. Yogyakarta: Lacticia press.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirayawan, Adam. 2011. *Uji Organoleptik*. [http://www.chem-is-try.org/materi\\_kimia/instrumen\\_analisis/uji-organoleptik/uji-organoleptik/](http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/instrumen_analisis/uji-organoleptik/uji-organoleptik/)
- Yusmarini dan Raswan Efendi. 2004. *Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula*. Pekanbaru: *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104-110.