

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2008. *Kualitas dan potensi dadih sebagai tambahan pendapatan peternak kerbau di kabupaten Kerinci*. J. Ilmu-Ilmu Peternakan, 11(3) 115-120.
- Agustina, Wawan dan Yusuf Andriana. 2010. *Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*)*. Jurnal. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Jawa Barat : Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI.
- Akhlis. 2012. *Laporan Uji Protein*. <http://akhlisnurse.blogspot.com>. Diakses tanggal 05 April 2013 pukul 20.22 WIB
- Anonim. 2011. *Kweni dan Pakel (Bacang)*. <http://informasi-budidaya.blogspot.com/2011/10/kweni-dan-pakel-bacang.html>. Diakses tanggal 04 juni 2013 pukul 20.22 WIB).
- Anonim. 2013. *Manfaat Kacang Hijau untuk Kesehatan Tubuh*. <http://www.bolaria.net/2013/01/manfaat-kacang-hijau-untuk-kesehatan.html>. Diakses pada tanggal 06 Juni 2013 pukul 5:35 WIB.
- Askar, Surayah dan Sugiarto. 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yohurt*. Bogor : Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astuti, Dwi. 2012. *Uji Kadar Protein dan Organoleptik pada Keju Tradisional dari Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale, Rosc*)*. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Azizah. 2010. *Teknologi Pengolahan Keju*. <http://Zheazizah.wordpress.com/>. Diakses pada tanggal 08 April 2013 : 12.00 WIB.
- Daswati, Evi dkk. 2009. *Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda*. Jurnal Peternakan Vol 6 No 1 Februari 2009 (8-13). Riau : Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Effendi, Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Elida, Mutia. 2002. *Profil Bakteri Sam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya sebagai Probiotik*. Tesis. Bogor : Program Pascasarjana IPB.

- Fidatama, Dwi Safitri. 2012. *Pemanfaatan Susu Kambing (Capra aegagrus) dan Susu Kedelai (Glycine max) pada Keju Tradisional Khas Indonesia Berkadar Protein Tinggi*. Skripsi. Surakarta : FKIP UMS.
- Handayani, Rina dkk. 2012. Pengaruh Pemberian Probiotik *Pediococcus pentosaceus* Isolat Dadih sebagai Anti Diare pada Mencit Putih (*Mus musculus*). Jurnal Kimia Unand Volume 1 Nomor 1 November 2012. Sumatera Utara : Universitas Andalas.
- Hidayat, Nur dkk. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : ANDI.
- Iriani, Evi Safitri. 2005. *Pengaruh Penambahan Pektinase Terhadap Perubahan Rendemen dan Karakteristik Mutu Jus Mangga Kweni (Mangifera odorata, Griff)*. Tesis. Bogor : Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Laksmiwati dkk. 2012. *Kadar Thiamin Hidroklorida (Vitamin B1) pada Nasi Beras Putih dan Beras Merah pada Berbagai Waktu Penyimpanan pada Alat Magic-Com*. Jurnal Kimia 6 (1), Januari 2012 47-54. Bukit Jimbaran : Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana.
- Manalu, Ruth Dwi Elsa. 2011. *Kadar Beberapa Vitamin pada Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) dan Hasil Olahannya*. Skripsi. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Masykuri. 2003. *Analisis Kuantitatif Terhadap Etanol Fermentasi Susu Kerbau Lumpur dengan Kromatografi Gas*. J. Indon. Trop. Anim. Agric. 28 (2) June 2003. Semarang : Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Melgaard, MC dkk. 2007. *Sensory Evaluation Technique, 4th edition*. Boca Raton, FL, USA : CRC Press.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung : Alfabeta.
- Nawang Sari, D. N dkk. 2012. *Kadar Laktosa, Keasaman dan Total Bahan Padat Whey Fermentasi dengan Penambahan Jus Kacang Hijau*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1 No. 1, 2012. Semarang. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.
- Noegroho, Adi dan Firman Jaya. 2007. *Pembuatan Minuman Probiotik (Yoghurt) dari Proporsi Susu Sapi dan Kedelai dengan Isolat Lactobacillus Casei dan Lactobacillus Plantarum*. Laporan Praktikum Fisiologi Pasca Panen. Malang : Program Magister Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya
- Nuraini, Dini Nuris. 2011. *Aneka Manfaat Biji-bijian*. Yogyakarta. Gava Media.

- Purwati, E. Rusfidra dkk. 2010. *Plasma Nutfah Sumatera Barat “ Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat”*. ISBN 978-979-15949-5-0. Bogor : Cendekia.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikatan Ternak*. Sumatera Utara : USU Digital Library.
- Sari, Putri Tunjung. 2009. *Penaruh Kemasan Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Sugitha, I.M. 1998. *Teknologi Pembuatan Dadih*. Padang : Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung : Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Triyono, Agus dkk. 2010. *Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiates, L.*)*. Jurnal. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Yogyakarta : Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI.
- Yulneriwarni dkk. 2009. *Fermentasi Keju dari Berbagai Jenis Kacang Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nenas*. Jurnal. VIS VITALIS, Vol. 02 No.1, Maret 2009. Jakarta : Fakultas Biologi Universitas Nasional dan Departemen Perindustrian.
- Yusmarini dan Raswen Efendi. 2004. *Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula*. Pecanbaru : Jurnal Natur Indonesia 6(2) : 104-110.