

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambri, Khairul dkk. 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
- Andarwulan, Nuri dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Buah*. Bandung. Dian Rakyat.
- Betty. 2011. "Kandungan dan Manfaat Susu Sapi" (online). (<http://healthiskesehatan.blogspot.com/2011/01/kandungan-dan-manfaat-susu-sapi.html>, diakses pada tanggal 13 November 2013).
- Bukle, K. A, dkk. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Cahyadi, Wisnu. 2008. "Teknologi Pengolahan Keju Cottage Sari Kedelai dalam Upaya Pengembangan Industri Rakyat" (jurnal). Pasundan: Universitas Pasundan.
- Campbell. 2010. *Biologi jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Dalimartha, Setiawan. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia jilid 2*. Yogyakarta: Niaga Swadaya.
- Daswati, dkk. 2009. "Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda". Riau: Jurnal Peternakan Vol. 4 No. 1, hal: 8-13.
- Demam, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Fidatama, Dewi Safitri. 2012. "Pemanfaatan Susu Kambing (*Capra aegagrus*) dan Susu Kedelai (*Glycine max*) pada Keju Tradisional Khas Indonesia Berkadar Protein Tinggi" (Skripsi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Godam. 2012. "Food" (online). (<http://www.foodreview.biz/preview.php?view2&id=56625#.UVtPTKOafs0>, diakses pada tanggal 13 November 2013).
- Ide, Pangkalan. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Jaya, Firman dan Didik Hadikusuma. 2009. "Pengaruh Substitusi Susu Sapi dengan Susu Kedelai serta Besarnya Konsentrasi Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus*) terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Cottage". Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak vol 4. No 1, hal 46-54.

- Karmana, Oman. 2007. *Cerdas Belajar Biologi*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Koran jitu. 2013. “ Kota Susu Boyolali Hasilkan 120 Ribu Liter Susu Sehari” (online). (<http://koranjitu.com/lifestyle.detail/6925/>, diakses pada tanggal 20 Agustus 2013).
- Pelczar, Micheal. 2007. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI-Press Sediaoetama.
- Poedjiadi, Anna. 2007. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Purwadi. 2010. “ Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jeruk Nipis”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol.5, No.2, hal.33-40.
- Rahayu, Triastuti dan Ardhi, Waskito. 2010. *Modul Praktikum Mikrobiologi*. Surakarta: UMS.
- Rahmawati, Setyaningrum dan Zulaekah, Siti. 2006. *Diktat Kuliah Ilmu Gizi Dasar untuk Mahasiswa Gizi*. Surakarta: UMS.
- Rini, Novita. 2011. “ Uji Kadar Vitamin C (Asam Askorbat) dan Protein Yogurt Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sisrak (*Annona miricata*)” (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rukmana, Rahmat. 2003. *Jeruk Nipis Prospek Agribisnis Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kaninius.
- Rukmana, Rahmat. 2009. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, Singgih. 2006. *Menggunakan SPSS untuk Statistik Non-Parametrik*. Jakarta: Gramedia.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1993. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1996. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setiyanto, H dan Zulbardi. 2006. “ Dadih, Kendala, dan Pemecahannya”. Bandung: Buletin Peternakan. Vol 30 (4).

- Sirait, C. H. 1993. "Pengolahan Susu Tradisional Untuk Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan" (Laporan penelitian). Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Subroto, Muhammad Ahkam. 2008. *Real Food True Health-Makanan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sudarmadji, Slamet dkk. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suradjudin, dkk. 2005. *Yoghurt susu fermentasi yang menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Suryono. 2003. "Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional Yang Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik" (Pengantar Falsafah Sains Program Pascasarjana/S3). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- 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: jurnal media peternakan Vol. 27 No.3, hal: 88-100.
- Triyono, Agus. 2010. "Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phascolus radiatus L.*)". (<http://eprints.undip.ac.id/22692/1/B-03.pdf>, diakses pada 1 Maret 2014).
- Tutik, N. 2003. "Pengaruh konsentrasi enzim papain dan suhu fermentasi terhadap kualitas keju cottage". (online). (<http://www.fmipa.its.ac.id/isi%20mipa/jurnal/2003/20.htm>, diakses pada tanggal 20 Agustus 2013).
- 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 Sumatera Utara.
- Waluyo. 2005. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM- Press.
- Widiyanto, Joko. 2010. *SPSS for Windows untuk Analisis Data Statistik dan Penelitian*. Surakarta: UMS.
- Winarno F.G. 1980. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

————— 1992. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Utama.

————— 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

————— 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wiryan, Adam. 2011. *Uji Organoleptik* (online), ([http: Cherm-Is-Try.Org\\_Situs Kimia Indonesia.htm](http://Cherm-Is-Try.Org_Situs_Kimia_Indonesia.htm), diakses pada tanggal )

Wiryo, P. 2009. *Nutrasetika*. Yogyakarta. USD.

Yudoamijoyo. 1983. "Chemical and Microbiological Aspects of Dadih in Indonesia". *Jpn J of Dairy and Food Sci* Vol.32 (1), hal: 1-10.