

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani., Suryono., & Haris, Lukman. 2011. *Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci*. Jambi: Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Azima, F. 1983. *Studi Tentang Dadih*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah mada.
- Azria, D.1986. "Mikrobiologi dalam Pembuatan Dadih Susu sapi". *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Budiman, Cahyo. 2004. "Karakteristik kimiawi Dadih Susu Sapi Hasil fermentasi Bakteri Probiotik yang Disimpan Pada Suhu Berbeda". *Skripsi*. Bogor: Fakultas Peternakan, Institute Pertanian Bogor.
- Dauli, H. 1995. "Pengaruh Pengeringan Tabung Bambu Terhadap Kualitas dadih". Dalam Sari, Putri Tanjung. 2009. *Pengaruh kemasan terhadap kualitas dadih susu sapi selama penyimpanan*. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Elida, Mutia. 2002. "Profil Bakteri Asam Laktat Dari Dadih yang Difermentasi Dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik". *Thesis*. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Heyne, k. 1987. "Tumbuhan Berguna Indonesia". Dalam Elida, Mutia. 2002. *Profil Bakteri Asam Laktat Dari Dadih yang Difermentasi Dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik*. *Thesis*. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Julianto. 2000. "Kualitas dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi dengan *Lactobacillus plantarum* yang Dikemas serta Disimpan Pada Suhu Berbeda". Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. Marcel Dekker Inc. New York: Marcel Dekker Inc. Dalam Usmiati, dkk. 2011. *Sifat Fisikokimia Dadih susu Sapi: Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Bahan Pengemas*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rusfidra, A. 2006. "Dadiah/dadiah, susu kerbau fermentasi mampu menurunkan kolesterol" (online), (<http://www.Cimbuak.net>, 4 November 2013).
- Sari, Putri Tanjung. 2009. "Pengaruh kemasan terhadap kualitas dadih susu sapi selama penyimpanan". *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sayuti, K. 1993. *Mempelajari Mutu Dadih Pada lama Penyimpanan Dan Jenis Bambu yang Berbeda*. Skripsi: Fakultas Pertanian, Universitas Andalas.
- Sayuti, K. 1992. *Studi Nilai Sosial dan Konsumsi Makanan Tradisional Dadih di Sumatera Barat, Studi Kasus di Kecamatan Lembah Gumantri, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat*. Dalam Syahrir, Hidayah Inayatul. *karakteristik Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi dadih Susu sapi dengan Kombinasi Starter Lactobacillus plantarum, Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Setiyanto, H dan Zulfardi. 2006. Dadih, Kendala, dan Pemecahannya. *Buletin Peternakan*. Vol 30 (4). November 2006.
- Sirait, C. H. 1993. "Pengolahan Susu Tradisional Untuk Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan". Dalam Sari, Putri Tanjung. *Pengaruh kemasan terhadap kualitas dadih susu sapi selama penyimpanan*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sisriyenni, D. dan Yayu. 2004." Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau di Dalam Tabung Bambu dan Tabung Plastik". *Jurnal pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. Vol 7 No :2, Juli 2004.
- Sunarlim, r. Dan s. Usmiati. 2006. "Sifat mikrobiologi dan sensori dadih susu sapi yang difermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam kemasan yang berbeda". *Buletin Peternakan* 30(4): 208 – 216.
- Syahrir, Hidayah Inayatul. 2002. "karakteristik Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi dadih Susu sapi dengan Kombinasi Starter *Lactobacillus plantarum, Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*". Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah : Karakteristik Kimiawi. Media Peternakan. Vol 27(3) : (88-100).
- Usmiati, dkk. 2011. Sifat Fisikokimia Dadih susu Sapi: Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Bahan Pengemas. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Yukuchi, dkk. 1998. "Fermented Milks, *Lactic* Drink and Intestinal Microflora. Dalam Syahrir, Hidayah Inayatul. karakteristik Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi dadih Susu sapi dengan Kombinasi Starter *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*". Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.