

## DAFTAR PUSTAKA

- Abun. (2009). *Pengolahan Limbah Udang Windu Secara Kimiawi dengan NaOH dan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> terhadap Protein dan Mineral Terlarut*. Makalah Ilmiah. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran.
- Afriani, P. R. (2009). *Potensi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dadih dari Kabupaten Kerinci sebagai Biopreservatif Pangan*. Laporan Penelitian. Jambi: Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Amar, A. (1999). Peranan Bakteri Laktat dari Dadih pada Pembuatan Keju Kedelai Camembert. *Jurnal IPTEK ITI*, No. XIII 16-20.
- Amrin, T. (2005). *Susu Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anonim. (2012). *Departement Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Astawan, M. (2004). *Bersahabatlah dengan Kolesterol*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Astawan, M. (2004). *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai.
- Bangun, R. S. (2009). *Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat terhadap Kadar Protein Susu Kedelai*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Dalimartha, S. (2000). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Jakarta: Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara.
- Elida, M. (2002). *Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang di Fermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya sebagai Probiotik*. Tesis. Bandung: Progrma Sarjana IPB.
- Evi Daswati, H. E. (2009). Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, Vol. 6, No.1.
- Fidathama, D. S. (2012). *Pemanfaatan Susu Kambing (Capra Aegragus) dan Susu KeIndonesia Berkadar Protein Tinggi*. Skripsidelai (Glycine Maax) pada Keju Tradisional Khas. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- H.F.Jaya, D. (2009). Pengaruh Substitusi Susu 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 (1).
- Hapsari, N. D. (2014). *Kadar Glukosa dan Kalsium Yoghurt Biji Keluwih dengan Penambahan Jenis Pemanis dan Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss) sebagai Pewarna Alami*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hariana, A. (2013). *262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hasruddin, N. P. (2015). *Mikrobiologi Industri* . Bandung: Alfabeta.
- Ismangil, E. H. (2005). Degradasi Mineral Batuan oleh Asam-asam Organik. *Jurnal Ilmu Tanah dan Lingkungan* , Vol.5 (1).
- J. Sumarmono, F. S. (2012). Yield dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) dari Susu Sapi yang dibuat dengan Tehnik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* , Vol.1 (2).
- Khamidah, A. N. (2012). *Pengolahan Sari Kedelai sebagai Dukungan Akselerasi Peningkatan Gizi Masyarakat. Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi*. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Lestari, M. *Kadar Protein dan Asam Total Dadih Susu Kambing Etawa dengan Variasi Penutup dan Lama Fermentasi*. Skripsi . Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maryana, T. A. (2014). *Organoleptik dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bmabu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Miskiyyah, W. B. (2011). Pengaruh Kemasan terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi. *Buletin Peternakan* , Vol. 35 (2)96-106.
- Muchtadi, D. (2013). *Pangan dan Kesehatan Jantung*. Bandung: Alfabeta.
- N.S.Budiana. (2013). *Buah Ajaib Tumpas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Noriyanti, T. (2012). *Analisis Kalsium dan Kadmium pada Susu Sapi secara Spektrofotometri Serapan Atom. Depok*. Jakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia.
- Priyotamtama, W. (2009). *Nutrasetika sebuah Tinjauan Pengembangan Produk Pangan*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Purwadi. (2010). Kualitas Fisik Keju Mozarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* , Vol. 5 (2).
- Rachmawati, U. (2012). *Pemanfaatan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Tradisional dengan Penambahan Sari Jeruk Manis (Citrus sinensis Osbeck) dan Jambu Biji (Psidium guava)*. Skripsi . Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahayu, E. S. (2012). Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dan Manisa Basah Karica Dieng (*Carica pubescens* Lenne & K.Koch) . *Jurnal Biosantifika* , Vol.4 (2).
- Rakmah, R. F. (2013). *Pemanfaatan Buah Lokal sebagai Koagulan dalam Pembuatan Soy Cheese*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ramayulis, R. (2013). *Jus Super Ajaib*. Jakarta: Penebar Plus.
- Riadi, L. (2007). *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rukmana, H. R. (2003). *Jeruk Manis*. Yogyakarta: Kanisius.
- S. Melia, I. S. (2007). *Kualitas Dadih Susu Sapi Mutan Lactococcus lactis pada Beberapa Level Waktu Fermentasi*. Padang: Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- S. Sudarmadji, B. H. (2010). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- S.J.Chye, R. A. (2012). Studies on the Physicochemical and Sensory Characteristics of Goat's Milk Dadih Incorporated with Tropical-Fruit Purees. *International Food Research Journal* , Vol.19 (4).
- Sapta Raharja, A. D. (2014). Optimasi Penghambatan Pengendapan Jus Jambu Biji Merah dengan Metode Sonifikasi. *E-Jurnal Agroindustri Indonesia* , Vol. 3 (1).
- Sastrapradja, S. (2012). *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

- Sri Usmiati, R. (2012). Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatra Utara. *Jurnal Litbang* , Vol. 02 (1).
- Steenis, C. V. (2005). *Flora*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Subroto, M. A. (2008). *Real Food True Health*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sudjanto, C. M. (2011). *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surajudin, F. R. (2008). *Yoghurt : Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Suwarto, A. (2010). *9 Buah & Sayur Sakti Tangkal Penyakit*. Yogyakarta: Liberplus.
- Taufik, E. (2004). Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang disimpan pada Suhu Rendah : Karakteristik Kimiawi . *Media Peternakan* , Vol.27 (3).
- Tri Eko Susilorini, M. E. (2006). *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Usmiati,Miskiyyah. (2011). Sifat Fisikokimia Dadih Susu Sapi: Penyimpanan dan Bahan Pengemas. *Balai Besar dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*.
- Y.D. Jatmiko, M. D. (2012). Moleculer Indetification of Yeast Isolated from Dadih by RFLP - PCR and Assesment on Their Ability in Utilizing Lactate. *Microbiol Indones* , Vol. 6.
- Yulneriwarni, S. L. (2009). Fermentasi Keju dari Berbagai Jenis Kacang Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nenas. *Vis Vitalis* , Vol. 02 (1).
- Zulaikah, S. (2004). *Dasar Gizi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.