

DAFTAR PUSTAKA

- Abitogun, A.S., et Olasehinde, E.F. 2012. "Nutritional Evaluation of Seed and Characterization Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) OIL". *IOSR Journal of Applied Chemistry (IOSRJAC)*. Vol 1. Page 36-40.
- Afriani. 2012. "Kualitas Dan Aktivitas Antimikroba Produk Dadih Susu Sapi Pada Penyimpanan Suhu Rendah". *Jurnal Agrinak*. Vol 2. No 1. Hal: 11-16.
- Ali, Mukhti. 2016. "Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*)". *Jurnal agritepa*. Vol.2. No.2.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2009. "Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam dan Enzimatik Terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili". *Tesis*. Universitas Negeri Yogyakarta : Jurusan pasca sarjana tata boga IKK Universitas Negeri Yogyakarta.
- Anonim, 2012. *Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (Canavalia sp.)*. Balai penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-umbian.
- Antrik, Wahyuni. 2016. "Kualitas dadih dengan penambahan sari jeruk manis dan jambu biji". *skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Arora, Rashmi. Bhojak, N et Joshi Rajani. 2013. "Comparative Aspects of Goat and Cow Milk". *International Journal Of Engineering Science Invention*. Vol.2. Issue.1.
- Chairunnisa, Hartati., Roostita L. Balia, Gemilang Lara Utama S. 2006. "Penggunaan starter Bakteri Asam Laktat Pada Produk Susu Fermentasi "Lifihomi" ". *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol 6. No 2. Hal: 103-106.
- Ceballos, L.S., Morales, E.R., Adarve, G.T., Castro, J.D., Martinez, L.P., Sampelayo, M.R.S., 2009. "Composition of goat and cow milk produced under similar conditions and analysed by identical methodology". *Journal of Food Composition and Analysis* 22: 322-329.
- Daswati. E, Hidayati, Elfawati. 2009. "Kualitas Dadih susu kerbau dengan lama pememraman yang berbeda". *Jurnal peternakan*. Vol 6. No 1. Hal: 8-13.
- Doss, A., M. Pugalenth, and V. Vadivel. 2011. "Nutritional Evaluation of Wild Jack Bean (*Canavalia Ensiformis*) Seeds in Different Locations of South India". *Word Applied Sciences Journal*. Vol 13. No 7. Page: 1606-1612.
- Dwi, M.S.W. Tohari, Imam. Dan Purwadi. "Kualitas Dadih Susu Kambing Yang Diinkubasi Pada Berbagai Macam Bambu". *Jurnal ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol.11. No.1. Hal: 22-37.
- Ekawati, prizka. Rostiati dan Syahraeni. 2015. "Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Susu Kedelai Dan Santan". *E-Journal Agrotekbis*. Vol.3. No.2.

- Elastri, Aprini. 2015. “Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim”. *Sripsi*. Universitas Negeri Padang : Program Studi Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
- Emil. (2011). *Buah Naga Unggul*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Fitriani, Rahayu, Sugiyarto dan Susilowati, Ari. 2013. “ Analisis Kandungan Karbohidrat Pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Karika (*Carica Pubescens*) Di Kejajar Dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah”. *Bioteknologi*. Vol 10. No 1. Hal: 7-10.
- Handayani, A.P dan A. Rahmawati. 2012. “Pemanfaatan kulit buah naga (*Dragon fruit*) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintesis”. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol 1: 19-24.
- Harijono, Siwi. N, dan Sutrisno, A. 2011. Purifikasi Dan Karakteristik Linamarase Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) Untuk Detoksifikasi bubur Umbi Gadung. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.12. No.2. Hal: 76-82.
- Heni, Purwanti. 2013. “Kadar Protein Dan Vitamin B1 Dadih formulasi Susu Kacang Hijau Dan Susu Sapi Yang Berbeda Dengan Aroma Mangga Kweni”. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Herendra. 2009. Pengaruh proses distribusi terhadap peningkatan angka kuman pada susu sapi segar di peternakan Ram Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran : Universitas Sebelas Maret.
- Heyne K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid 3. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Departemen Kehutanan*, penerjemah; Jakarta: Yayasan sarana Wana Jaya. Terjemahan dari: De Nuttige Planten Van Indonesia.
- Ingrath, Windha, Nugroho, W.A dan Yulianingsih, R. 2015. “Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Dengan Menggunakan Microwave (Kajian Waktu Pemanasan Dengan Microwave Dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades Dan Asam Sitrat)”. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol.3.No. 3.
- Indratiningsih, et all. 2008. “ Pengaruh Pemanasan Terhadap Profil Asam Lemak Dan Conjugated Linoleic Acid (CLA) Pada Susu Kambing”. *Jurnal agritek*. Vol 17. No 5.
- Kristanto. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lestari, muji. 2015. “Uji Kadar Protein Dan Asam Total Dadih Susu Kambing Etawa Dengan Variasi Penutup dan Lama Fermentasi Yang Berbeda”. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Minz, Sangeeta. 2012. “ Isolation And Characterization Of concavalin A From Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Seed”. *Thesis*. National Institute Of Technology Rourkela Odisha

India : Departemen Of Life Science National Institute Of Technology Rourkela Odisha India.

- Mitasari, A. 2012. “Uji Aktivitas Ekstrak Kloroform Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton & Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1=Defemil-2-Pikril Hidrazil)”. *Skripsi*. Universitas Tanjungpura: Program studi farmasi Universitas Tanjungpura. Hal: 37-38.
- Miskiyah dan Wisnu Broto. 2011. “Pengaruh Kemasan Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi”. *Buletin Perternakan*. Vol 35. No 2. Hal: 96-106.
- Noor, M. Ilham, Evi, Yufita dan Zulfalina.2016. “Identifikasi Kaandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan *Fourier Transform Infrared* (FTIR) dan Fitokimia”.*Journal Of Aceh Physics Society*. Vol 5. No 1. Hal: 15-16.
- Nurliyana, et all. 2010. “Antioxidant Study Of Pulps and Peels Of Dragon Fruits : a Comparative study”. *International Food Research Journal*. Vol.17. Page: 365-367.
- Nusa, M. Iqbal, Misril,Faudi dan Siti Fatimah. 2014. “Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan”. *Agrium ISSN*. Vol 19. No 1. Hal: 36-37.
- Pasaribu, A. Firmansyah dan Idris,N. 2015.” Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Susu Sapi Perah Di Kabupaten Karo Provinsi Sumatera Utara”.*Jurnal Ilmu-Ilmu Perternakan*.Vol 18.No. 1.
- Pato,U. 2003.“Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan risiko penyakit kanker”.*Jurnal Natur Indonesia* .Vol. 5. No.2. Hal: 162–166.
- Pato,U. 2008. “Potensis Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih yang Menurunkan Resiko Kanker”.*Jurnal Natur Indonesia*.Vol.5. No.2. Hal: 162-166.
- Handayani, A.P dan A. Rahmawati. 2012. “Pemanfaatan kulit buah naga (*Dragon fruit*)sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintesis”.*Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol 1: 19-24.
- Saleh,Eniza. 2004. “Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak”.*Skripsi*. Universitas Sumatera Utara : Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Suciati,Andi. 2012. “ Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L)”. *Skripsi*.Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sheeladevi, A,Ramanathan,N.2011. “Lactic Acid Production Using Lactic Acid Bacteria Under Optimized Conditions”. *International journal Pharm Biological Arch*.Vol. 2. No.6.

- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*L). Makassar: Universitas Hasanudin Makassar. Page: 1686-1691.
- Surajudin, Kusuma, F.R, Purnomo, Dwi. 2006. Yoghurt susu fermentasi yang menyehatkan. Jakarta: Agromedia Pustaka. Hal: 7-47.
- Suryaningrum, R. 2013. Optimasi Takaran Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Yoghurt. *Research Article*. Jurnal Ilmu Biologi. Vol.6. No.3.
- Suryono. 2003. *Dadih : Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional Yang Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik Probiotik. Pengantar Falsafah Sains*. Institut Pertanian Bogor: Fakultas Perternakan Institut Pertanian Bogor.
- Taufik, E., G. et al. 2011. "Microbiological quality of raw goat milk in Bogor, Indonesia". *Media Peternakan*. Page : 105-110.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM press.
- Usmiati, S., & Risfaheri. 2012. "Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat". *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 32.No. 1.
- Wahjuningsih, Sri B., dan Wyatisadewisasi. 2013. "Pemanfaatan Koro Pedang Pada Aplikasi Produk Pangan Dan Analisis Ekonominya". *Jurnal Riptek*. Vol 7. No 2. Hal: 6-8.
- Wibawa, P.A.S, Antara, M.S dan Dharmayuda, O. 2013. "Identifikasi senyawa kimia Ekstrak Kulit Buah Naga Putih dan Pengaruhnya Terhadap Glukosa Darah Tikus Diabetes". *Indonesia Medicus Veterinus*. Vol 2.No 2. Haal: 151-161.
- Yodhabrata, Mahesa. 2010. "Pengaruh Penambahan Bahan Pengental Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi Dengan Starter *Lactococcus casei*". *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor : Fakultass Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Zahiroh, kholishotuz. 2016. "Kadar Karbohidrat dan Kualitas Tepung Biji Gayam Pada Lama Perendaman Dan Metode Pengeringan Yang Berbeda". *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zain, W.N.H. 2010. "Karakteristik Biologis Granul Kultur Starter dengan Sinbiotik Terenkapsulasi untuk Menghasilkan Yoghurtdan Dadih Sinbiotik". *Tesis*. Institut Pertanian Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut pertanian Bogor.