

## DAFTAR PUSTAKA

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Adesokan, I.A., Odetoyinbo, B.B., Ekanola, Y.A., Avanrenren, R.E., dan Fakorede, S. 2011. *Production of Nigerian non using lactic starter cultures*. Pakistan. *J. Nutrition* 10 (3): 203-207.
- Adi, L. T. 2008. *Tanaman Obat dan Jus untuk Mengatasi Penyakit Jantung, Hipertensi, dan Kolesterol*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Afriani., Raguati dan P. Rahayu. 2009. Potensi Bakteri Asam Laktat Dadih dari Kabupaten Kerinci sebagai Biopreservatif Pangan. *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Afriani., Suryono., Lukman., dan Haris. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Jurnal Agrinak*.11(1): 36-42. Jambi.
- Anggriawan, A. 2013. Uji Kadar Inulin dalam Bengkuang dari Beberapa Sentra Produksi Menggunakan Pengekstraksi Etanol. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Agusnia, W., T. Rahman. 2010. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim terhadap Jumlah Asam sebagai Asam Laktat Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus Lactococcus*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Benyamin Franklin Station, Washington, D.C.
- Asria, D. 1986. Mikrobiologi dalam Pembuatan Dadih Susu Sapi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan. M. 2009. Antioksidan Tingkatkan Pamor Bengkoang. <http://cyberwoman.cbn.net.id>. Diakses pada 11/11/2017 (10:03).
- Aurum, F.S. 2009. Penggunaan Ekstrak Berbagai Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) dalam Produksi Yoghurt. *Prosiding Seminar Nasional. Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian*. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standarisasi Nasional Indonesia SNI Susu Segar-bagian 1: Sapi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2013. *Data Impor Susu Indonesia*. Pusat Data Perdagangan. Kementerian Perdagangan. Jakarta.

- Bartono dan Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards. G.H. Fleet And M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Purnomo, H. dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Chalid, S., dan F. Hartiningsih. 2013. Potensi Dadih Susu Kerbau Fermentasi sebagai Antioksidan dan Antibakteri. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. Lampung.
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati. 2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(1): 1-7.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2012. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2012*. Jakarta.
- Dzarniza. 1999. *Flavor dan Kualitas Dadih Susu Sapi yang Dipasteurisasi dan Disimpan pada Suhu Kamar dan Lemari Es*. Tesis. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor (*unpublished*).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Manfaat dan Khasiat Bengkuang*. Jakarta. vol I (3) : 86-112.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, H. W. Hariantono, dan N.L. Puspita. 1992. *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fiana, A. S. N., dan T. Suryana. 2016. Kualitas dadih kacang dan susu sapi dengan penambahan sari jeruk manis dan magga kweni. *Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek*. Fakultas Keguruan dan Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Fildawati, S., L. Advinda, dan A. Anhar. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) dan Lama Pemeraman Terhadap Mutu Dadih Susu Sapi. *Jurnal Biologi*. Universitas Negeri Padang. Sumatera Barat.
- Fuller, R. 1999. Probiotic for Farm Animals. In : G. W. Tannock (Ed.) *Probiotics, A Critical Review*. Horizon Sci. Publ., England. LA.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. Armico: Jakarta.
- Gibson, G. R. and R. Fuller. 1998. *Functional Foods, The Consumer, The Health, and The Evidence*. Edited by Michele J. Salder and Michael Saltmarsh. The Royal Society of Chemistry. Cambrifge. UK.

- Gourbeyre, P., S. Denery and M. Bodinier. 2011. Probiotics, prebiotics, and synbiotics: impact on the gut immune system and allergic reactions. *Journal of Leukocyte Biology.* 89 (5): 685-695. doi: 10.1189/jlb. 1109753.
- Handayani, T. G., U. Pato, dan Yusmarini. 2016. Evaluasi Sensori Susu Fermentasi Probiotik yang Diinokulasi *Lactobacillus Casei* Subsp. *Casei* R-68 dengan Variasi Penambahan Sukrosa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 3(1): 1-7. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Hanafi, N. D. 2008. *Teknologi Pengawetan Pakan Ternak*. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Helperich, W. and D. Westhoff. 1980. All About Yogurt. Prentice-Hall, Inc. Inglewood Cliff New York. New York.
- Henderson, J. L. 1971. *The Fluid Milk Industry*. The AVI Publishing Co. Inc, Westport, Connectitut. [http://tumoutou.net/702\\_07134/suryono.htm](http://tumoutou.net/702_07134/suryono.htm). (13 Januari 2009). Diakses pada 12/11/2017 (15:17).
- Hosono, A. 1992. *Fermented Milk in The Orient*. In: Functions of Fermented Milk, Challenges for Health Science. Y. Nakazawa dan A. Hosono (ed.). Elsevier Applied Science Publishers Ltd., London.
- Hsio- ling, L. G. Ooi and M.T. Liong. 2000. Probiotic FOS : As Effective Treatment of Diseases. *Int. J. Mol. Sci.* 3 (1): 96-101.
- Hui, M. 2012. *Probiotics and Prebiotics Food*. Aspen Publishers Inc. Maryland.
- Indiaresti, R. 2016. Karakteristik Soyghurt Edamame (*Glycine maks L.*) dengan Variasi Penambahan Sari Bengkuang (*pachyrhizus Erosus*) dan Susu Skim. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Ishak, I. H. Yudianta, Y. Subardjah, dan H. Julantine. 2006. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Fisiologi*. Erlangga Medical Series: Jakarta.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo,dan Y. B. Pramono. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Perdagangan*, 3(1): 8-11.
- Kasmiati, B. P. dan Harmayani. 2002. Kebutuhan Susu di Indonesia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1): 52-58.
- Kementrian Kesehatan. 2015. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar 2013*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia.

- Kinanthy, D. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Apel terhadap Nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat pada *Soyghurt*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi S. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 10 (3): 111-116.
- Law, B.A. 1997. Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk. Second Edition. Blackie Academic & Professional, an imprint of Chapman & Hall, London.
- Lingga. 2010. *Bengkuang Mengandung Komponen Bioaktif*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Marsono, Y. 2013. Pemanfaatan pangan lokal sebagai pangan fungsional dalam peningkatan kesehatan masyarakat. *Seminar Nasional 2nd Indonesian Food Bowl Quiz Competition*, 19 Mei 2013. Yogyakarta.
- Melia, S. dan I.M. Sugitha. 2006. Kualitas Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* pada Beberapa Level Waktu Fermentasi (*The Quality of Dadih Mutan Lactococcus lactis at Various Fermentation Times*). *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Minda, A dan Iryani (2006). Pengaruh Penambahan Inulin Pada Karakteristik Set Yoghurt dari Susu Skim. *Laporan Penelitian*. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Miskiyah, dan Broto. 2011. Pengaruh Kemasaman terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi. *Buletin Peternakan*. 35(2): 96-106.
- Mirdhayati, I. dan B. Kuntoro. 2009. *Teknologi Fermentasi Susu*. Al-Mujtahadah Press. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Mulyani, S. Harjyanti, M.D., dan Pramono, Y.B. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada *Yoghurt Drink* dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 104-107.
- Naiola, E. 1995. “*Dadiyah*” Masakan Tradisional Sumatera Barat. Widiakarya Nasional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI, Jakarta.
- Platt, G. C. 1990. *Fermented Foods*. In : G.G. Birch, G.C. Platt and M.G. Lindley. (Ed.). Foods for the 90s. Elsevier Applied Science, London and New York.

- Pato, U. dan Hasono, A. 2003. Bile and acid tolerance of lactic acid bacteria isolated from dadih and their antimutagenicity against mutagenic heated tauco. *Asian-Australian J. Anim.Sci.* (in communication).
- Purba, R. A. H. Rusmarilin dan M. Nurminah. 2012. Studi Pembuatan Yoghurt Bengkuang Instan dengan Berbagai Konsentrasi Susu Bubuk dan Starter. *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian.* 1 (1): 6-15. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pramono, Y. B., Nurwantoro, Masykuri, dan B. Dwiloka. 2011. Karakteristik Mikrobiologis, Kimia, Fisik, dan Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Ubi Jalar Merah. *Laporan Penelitian.* Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Purwanti, I. 2014. Uji Total Asam dan Organoleptik dalam Pembuatan *Yoghurt* Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Skripsi.* Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik.* Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahimi, S. 2017. Efek Penambahan Ubi Jalar Ungu pada Level Berbeda terhadap Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Tingkat Kesukaan Dadih Susu Sapi. *Skripsi.* Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Rahman, A. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, A., S.Fardiaz, W.P. Rahayu, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmi, DL., Anang dan Bambang. 2015. Total Bakteri Asam Laktat, pH dan Kadar Laktosa Yoghurt dengan Penambahan Tepung Jewawut. *Jurnal Agromedia.* 33(2): 107-112. Program Studi Magister Ilmu Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Robertfroid, M. B. 2005. Prebiotics and Probiotics : are they functional food. Page 1-11. *The American Journal of Clinical Nutrional Nutrition* 71: 1682-1687.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak.* e Jurnal. Universitas Sumatera Utara. Medan. <https://www.google.co.id/search?client=firefox.library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza>. Diakes pada 29/12/2017 (10:30).

Sari, N.K. 2007. Tren dan Potensi Susu Fermentasi. *Majalah Foodreview Indonesia* II (3): 210-216.

Saufani, 2009. *Korelasi Berbagai Level Prebiotik Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L.) dan Probiotik Lactobacillus casei pada Pembuatan Susu Fermentasi Sinbiotik*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal: 745-751.

Setianto, Y. C. Pramono, Y. B., dan S. Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*. Program Studi Teknologi Pangan Program Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Press. Bogor.

Sirait, C. H. 1991. Evaluasi produk dadih di daerah Porsea Sumatera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Usaha Peningkatan Produktivitas Peternakan dan Perikanan*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Sirait, C. H. 1993. Pengolahan Susu Tradisional Perkembangan Agroindustri Persusuan di Pedesaan. *Laporan Penelitian*. Balai Penelitian Ternak, Ciawi-Bogor.

Sirait, C. H., N. Cahyadi, T. Pangabean dan I.G. Putu. 1995. Identifikasi dan Pembiakan Kultur Bakteri Pengolah Dadih. *Laporan Akhir Kegiatan Penelitian, Program Penelitian Ruminansia Besar*. Balai Penelitian Tenak Ciawi. Bogor.

Sisriyenni, D. dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. *J. Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 7(2): 171 – 179.

Soekarto, T. 2002. *Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bharata Karya Angkasa. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 1992. No. 01-2981-1992. *Yogurt*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2009. *Pengertian dan Syarat Mutu Susu Fermentasi*. No.01-7552-2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2009. No. 01-2981-1992. *Yogurt*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2011. No. 3141-1-2011. *Susu Segar*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta milik UIN Suska Riau  
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
- Standar Nasional Indonesia. 2013. No. 01-3719-1995. *Minuman Sari Buah*. Badan Standarisasi Nasional Peraturan BPOM No.36 Tahun 2013. Jakarta.
- Syachroni. 2014. Pengaruh Kombinasi Starter Kultur *Lactobacillus Plantarum* dan *Lactobacillus Acidophilus* terhadap Karakteristik Mikrobiologis dan Kimiawi pada Minuman Fermentasi. *Skripsi*. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Syahrir, I. H. 2002. Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Dadih susu sapi dengan Kombinasi starter *Lactobacillus plantarum* dan *L. bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Steel R. G. D., J. H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik*. Penerjemah Sumantri, B. Gramedia. Jakarta.
- Sutedjo, K. S. D., dan Nissa FC. 2015. *Konsentrasi Sari Belimbang (Averrhoa carambola L) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (2): 582-593. Fakultas Teknologi Pertanian. 3(3): 110-113. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sudarmo, S. M. 2003. Peranan Probiotik dan Prebiotik dalam Upaya Pencegahan dan Pengobatan Diare pada Anak. dalam Kongres Nasional II BKGAI. Bandung, BKGAI. *Annu Rev Nutr* hal : 115-131. Bandung.
- Sugitha, I. M. 1995. *Dadih makanan tradisional minang, manfaat dan khasiatnya*. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI : Jakarta. Hal : 532-540.
- Sugitha, I. M. dan L.A. Aidi. 1998. Daya Cerna Dadih yang Dibuat dengan Penambahan Starter *Steptococcus lactis*. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Jakarta. 4(3): 60-64.
- Sugitha, I. M., L.A. Aidi, Afriani, dan Raguati. 2011. Isolat Bakteri Asam Laktat Susu Kuda Liar sebagai Starter Dadih. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Jakarta. 2(3): 108-112.
- Sunarlism, 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.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak meugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Sunarlim, R., H. Setiyanto, dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh kombinasi *starter bakteri Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophiles* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap sifat mutu susu fermentasi. *Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner Ciawi Bogor*. Bogor.
- Sunarlim, R., dan Misgiyarta. 2008. Kombinasi *L. plantarum* dengan *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* terhadap Mutu Susu Fermentasi Selama Penyimpanan. Hal : 312-316. *Prosiding seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner*. Puslitbangnak. Bogor.
- Surono, I. 2005. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. YAPMMI (Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia). Jakarta.
- Suryono. 2003. *Dadih: Produk Olahan Susu Fermentasi Berpotensi sebagai Pangan Probiotik*.jurnal. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah karakteristik kimiawi. *Media Peternakan*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Darmaga. Bogor. Hal : 88-100.
- Taufik, E. 2005. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai *starter* bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah: II. karakteristik fisik, organoleptik, dan mikrobiologi. *Media Peternakan* 28(1): 13-20. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Darmaga. Bogor.
- Tensiska. 2008. *Probiotik dan prebiotik sebagai pangan fungsional*. <http://www.Pustaka.Unpad.co.id>. Diakses pada 2/9/2017 (14:00).
- Usman, I. dan R. Hasono. 2003. Perkembangan Dadih diIndonesia. *Jurnal*. 5(1): 86-97. Balai Pengkajian dan Riset Jawa Barat. Bandung
- Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik Dadih Menggunakan Starter *Lactobacillus Casei* selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian, Jl. Tentara Pelajar No. 12 Cimanggu. Hal : 406-4011. Bogor.
- Usmiati, S., K. Putri dan Resfaheri. 2011. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* 32(1) 20-29. Maret 2013. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Usmiati, S. dan Resfaheri. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* 2(3) 110-115. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak meugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Wicaksono, N. A. 2014. Karakteristik dadih dengan bahan baku susu dan *starter* yang berbeda. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wijaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. *Tesis Program Magister Gizi Masyarakat*. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarti, A. 2010. Tingkat Lactointoleran pada susu pada Masyarakat. *Prosiding Kesehatan Masyarakat*. Dinas Kesehatan. Jakarta.
- Wimala, M. 2014. Penetapan Kadar Inulin dalam Ekstrak Air Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) dari Beberapa Daerah di Jawa Timur Berdasarkan Perbedaan Ketinggian dengan Metode KLT Densitometri. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Winarno, F. G., Fardiaz, dan S. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia: Jakarta.
- Winarno, F. G. I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentsinya*. M- BRIO Press.: Bogor.
- Wartini, S. 2010. Penetapan kadar inulin dalam ekstrak umbi bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) sebagai Anti Oksidan. *Jurnal Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta*. 3(1): 61-65. Yogyakarta.
- World Gastroenterology Organisation. 2008. *World Gastroenterology Organisation Practice Guideline: Prebiotics and Prebiotics*. Milwaukee: World Gastroenterology Organisation, United State of America.
- Zakaria, Y., H. Ariga, T. Orashima and T. Toba. 1998. Microbiological and rheological of the Indonesia Traditional Fermented Milk Dadih. *Mileh wissenschaft*, 53: 30-33.
- Zulbardi M. 2002. Upaya peningkatan produksi susu kerbau bagi ketersediaan dan mempertahankan protein dadih. Bogor (ID): *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Puslitbang Peternakan Bogor. Halm 186 – 189.