



DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan, I.A., Odetoyinbo, B.B., Ekanola, Y.A., Avarenren, R.E., dan Fakorede, S. 2011. *Production of Nigerian non using lactic starter cultures. Pakistan. J. Nutrition*, 10(3): 203-207.
- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih Sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11(3): 115-120.
- Ambri, K. 2009. “Studi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Dadih dalam Es Krim sebagai Pangan Probiotik”. Malang: *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1): 1-9.
- Andarwulan, N. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Buah*. Bandung: Dian Rakyat.
- Astuti, D. 2012. Uji Kadar Protein dan Organoleptik pada Keju Tradisional dari Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingibe rofficinale, Rosc. Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aurum, F. 2009. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Skripsi*. Surakarta : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis Chemist*. Vol. 1A. AOAC, Inc., Washington.
- Bamualim, Wirdahayati R. 2002. *Strategi Pelestarian Produksi Susu Kerbau Lumpur (Swamp Buffalo) Bagi Peningkatan Gizi Masyarakat*. Bogor: Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian.
- Budijanto, S. 2010. *Cooking Oil for Food Services*. Kajian Keamanan Pangan dan Kesehatan. Makalah Seminar Safety of Food Services. Jakarta.
- Buckle, K A, Edward, R. A., Fleet G. H dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina.
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati. 2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(1): 1-7.

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 merugikan 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.


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 merugikan 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.

- Departemen Kesehatan RI. 1998. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/Per/IX/88. *Tentang Bahan Tambahan Makanan*, Dep. Kes. RI, Jakarta.
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya sebagai Probiotik. *Tesis*. Bogor: Program Pascasarjana IPB.
- Escribano, J., Pedreño, M. A., Garcia, C. F and Muñoz, R. 1998, Characterization of the Antiradical Activity of Betalains from Beta Vulgaris L. Roots. *Phytochemical Analysis*, 9:124 – 127.
- Fardiaz, S. 1992. *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas. IPB. Bogor.
- Hanafi, N. D. 2008. *Teknologi Pengawetan Pakan Ternak*. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Hartatie, E. S. 2013. Produksi Kembang Gula Susu Berperisa *Yoghurt*. *Jurnal Gamma*, 8 (2): 21–30.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berbunga Indonesia Jilid I*. Erlangga. Jakarta.
- Istiana, L., Paramitasari, S., dan Nurtini, S. 2008. Pengaruh Sikap, Norma Subjektif dan Kontrol Keperilakuan Terhadap Niat dan Perilaku Membeli Produk Susu Ultra High Temperature. *Prosiding Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. Jakarta.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baari, A.N., dan Abduh, S.B.M. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2).
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan PAU Pangan dan Gizi*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Kartikasari, D.I., dan Nisa, F.C. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 239-248.
- Kristanto, D. 2003. *Buah Naga “Pembudidayaan di Pot dan Kebun”*. Penebar Swadaya. Depok.
- Kamalaningsih. 2006. *Peluang Pengembangan Agroindustri dari Bahan Baku Ubi Jalar*. Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca



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 merugikan 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.

Panen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.

Laila, dkk., 2008. *Pengaruh Sikap, Norma Subjektif dan Kontrol Keperilakuan Terhadap Niat dan Perilaku Membeli Produk Susu Ultra High Temperature*. Prosiding Pros Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020. Jakarta.

Law, B.A. 1997. *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk. Second Edition*. Blackie Academic & Professional, an imprint of Chapman & Hall, London.

Lesmanawati, W., Widanarni., Sukenda dan Purbianto, W. 2013. Potensi Ekstrak Oligosakarida Ubi Jalar sebagai Prebiotik Bakteri Probiotik Akuakultur. *Jurnal Sains Terapan*, 3(1): 21-25.

Luders, L. McMahon, G. 2006. *The Pitaya or Dragon Fruit (Hylocereus undatus)*. Agnote Northern Territory Government. 4(2).

Marhazlina, M. 2008. *Departement of Nutrition and Dietetic Faculty of Medicine and Health Sciences*. University Putra, Malaysia.

Marlis, A. 2008. Isolasi Oligosakarida Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) dan Pengaruh Pengolahan terhadap Potensi Prebiotiknya. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

Maryado, D. 2016. Manfaat Susu Kerbau yang Dahsyat Bagi Tubuh. www.idmanfaat.com/2016/04/manfaat-susu-kerbau-yang-dahsyat-bagi-tubuh.html. Diakses pada tanggal 22 november 2016.

Muhidin, N.H., N. Juli dan I.N.P. Aryantha. 2001. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Kayu Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal*, 6(1): 1-12.

Mulyani, S. Harjiyanti, 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.

Murti, T.W. 2002. *Pasca Produksi Susu dan Tata Lingkungan Usaha Persusuan*. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.

Nasoetion, A. 1998. *Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Neniyanti M. 2006. Pengaruh Penggunaan Sumber Panas yang Berbeda Dalam Pembuatan Dadih Susu Sapi Dengan Oven Hock Terhadap Kadar Air, Protein, Kekentalan dan Vitamin C. *Skripsi*. Fakultas Peternakan UNAND. Padang.


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 merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Pato, U. 2008. Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. *J Natur Indonesia*, (5)2: 162-166.
- Purwanti, I. 2013. 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.
- Rahardjo, J. T. M. 1998. *Uji Inderawi*. Penerbit Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sayuti, I., Wulandari, S dan Sari, D. K. 2013. Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *ayamurasaki*) dan Susu Skim terhadap Kadar Asam Laktat dan pH *Yoghurt* Jagung Manis (*Zea mays l. saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp.* *Jurnal Biogenesis*, 9(2): 21-27.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- 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.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Steel, R, G. D. dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. PT Gramedia. Jakarta.
- Steed, L. E dan V. D. Truong. 2008. *Anthocyanin Content, Antioxidant Activity, And Selected Physical Properties of Flowable Purple Fleshed Sweet Potato Purees*. *Journal of Food Science*, 73:215-225.
- Sughita, I.M. 1995. *Dadiah Makanan Tradisional Minang*. Manfaat dan Khasiatnya. Dalam: Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI. Jakarta. hlm. 532-540.
- Snarlim, R., H. Setiyanto dan M. Poeloengan. 2006. *Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri L. Bulgaricus, S. Thermophilus dan L. Plantarum Terhadap*



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 merugikan 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.

Sifat Mutu Susu Fermentasi. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Puslitbangnak, Bogor. Hal. 270-278.

- Sunarlim, R. Dkk., 1999. *Peningkatan Teknologi Pembuatan Inokulum Mikroba Pengolahan Dadih untuk Menunjang Agroindustri Pedesaan di Balitnak*, Bogor. Progress Report (RPTP 1998/1999).
- Suprapti, L. 2009. *Tepung Ubi Jalar, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 2-15.
- Suradjudin, dkk. 2005. *Yoghurt susu fermentasi yang menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. Bogor. *J. Media Peternakan*, Fakultas Peternakan IPB, hal:88-100.
- Tuyono, Agus. 2010. "Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phascolus radiatus L.*)". (<http://eprints.undip.ac.id/22692/I/B-03.pdf>, diakses pada 17 Juli 2017).
- Usmiati, S. dan Abu Bakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu. Review. Pengembangan Teknologi Penanganan dan Pengolahan Susu*. Balai Besar litbang Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Usmiati, S., Broto, W., Setiyanto, H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *Indonesia Journal of Animal and Veterinary Science*, 16(2): 140-152.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Universitas Muhamadiyah Malang, Malang.
- Winarno, F.G. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1980. *Enzim Pangan*. Pusbangtepa. Bogor.
- Wirdahayati, R.B. dan A. Bamualim. 2004. Upaya Peningkatan Produktivitas Ternak Sapi di Nusa Tenggara Timur. Disampaikan Pada Seminar Nasional Pengembangan Usaha Peternakan Berdaya Saing di Lahan Kering. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 8-9 Oktober 2004.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas Antimikroba Khamir Asal Dadih (susu kerbau fermentasi) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. Universitas Syiah Kuala Darussalam. Banda Aceh. *Jurnal Agripet*, 10(1): 19-24.