

DAFTAR PUSTAKA

- Adegbeye, M. J., A.N. Fajemisin, S. O. Aro, O. B. Omotos, T. Christopher, A. M. Aderibigbe, M. M. Elghandour, dan A. Z. Salem. 2021. *Impact of varied time of feeding on the lactation and growth performance of west african dwarf goat. Tropical Animal Health and Production.* 53(5):1-9.
- Aini, M., S. Rahayuni, V. Mardina, Q. Quranayati, dan N. Asiah. 2021. Bakteri *Lactobacillus spp* dan peranannya bagi kehidupan. *Jurnal Jeumpa.* 8(2): 614-624.
- Anjarwati, S., E. Permadi, dan R. B. Lestari. 2022. Sifat organoleptik yoghurt susu kambing dengan suplementasi ekstrak buah lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin). *Jurnal Peternakan Borneo.* 1(1): 25-32.
- Anjum, N., S. Maqsood, T. Masud, A. Ahmad, A. Sohail, dan A. Momin. 2014. *Lactobacillus acidophilus: characterization of the species and application in food production.* *Critical reviews in food science and nutrition.* 54(9): 1241-1251.
- A.O.A.C. 2005. *Official methods of analysis 18th Ed. Association of official analytical chemists.* Washington D.C, USA.
- Arief, R. W., N. Santri, dan R. Asnawi. 2018. Pengenala pengolahan susu kambing di kecamatan sukadana kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian.* 23(1): 45-5
- Badan Pusat Statistik. 2022. Populasi Kambing menurut Provinsi, 2020 Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/indicator/24/472/1/populasi-kambing-menurut-provinsi.html>. Diakses pada tanggal 23 Maret 2024.
- Begunova, A. V., I. V. Rozhkova, O. A. Glazunova, K. V. Moiseenko, O. S. Savinova, dan T. V. Fedorova. 2021. *Fermentation profile and probiotic-related characteristics of Bifidobacterium Longum Mc-42. Fermentation.* 7(3): 101.
- Berlianti, D., Sumarmono, J., dan Rahardjo, A. H. D. 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, *water holding capacity*, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology.* 4(1): 72-80.
- Daramola, J. O., M. O. Abioja, O. S. Iyasere, O. E. Oke, B. C. Majekodunmi, M. O. Logunleko, ... dan J. A. Abiona. 2021. *The resilience of Dwarf goats to environmental stress: A review. Small Ruminant Research.* 205: 1-8.
- Dean, S. N., D. H. Leary, C. J. Sullivan, E. Oh, dan S. A. Walper. 2019. *Isolation and characterization of Lactobacillus-derived membrane vesicles. Scientific Reports.* 9(1): 877-888.

- Dianasaril, U., Malaka, R., dan Maruddin, F. 2018. Nilai pH, asam laktat, dan warna susu fermentasi dengan penambahan kulit buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) pada lama inkubasi berbeda. *J. Sains dan Teknologi*. 18(3): 213-218.
- Farida, S., D. Widyastuti, dan R. G. Perdana. 2023. Daya terima konsumen terhadap pangan fungsional puding berbahan baku ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Halal*. 9(1): 33-40.
- Gao, H., X. Li, X. Chen, D. Hai, C. Wei, L. Zhang, dan P. Li. 2022. The functional roles of *Lactobacillus acidophilus* in different physiological and pathological processes. *Journal of microbiology and biotechnology*. 32(10): 1226-1233.
- Ginting, A. A., U. Pato, dan V. S. Johan. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus casei subsp. Casei* R-68. *JOM Faperta*. 4(1): 1-8.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Ibhaze, G. A., O. A. Olorunnisomo, dan A. N. Fajemisin. 2014. *Milk constituents of west african dwarf goats fed corn cob based silage. In Proceeding of the 2nd Asian-Australian Dairy goat conference, Bogor, Indonesia*. pp. 145-148.
- Ismiarti, I., dan D. R. Purwitasari. 2022. Perbandingan pengukuran lemak susu segar dan *ultra high temperature* (uht) dengan metode gerber dan ultrasonic. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*. 4(3): 350-355.
- Kim, H. R., J. Y. Jung, I. Y. Cho, D. H. Yu, S. S. Shin, C. H. Son, ... dan G. H. Suh. 2013. *Characteristics of dairy goat milk positive reaction of the alcohol precipitation test in Korea. Korean Journal of Veterinary Service*. 36(4): 255-261.
- Krisnaningsih, A. T. N. dan D. L. Yulianti. 2017. *Susu fermentasi yogurt*. Media Nusa Creative. Malang.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan Purwadi. 2018. Pengaruh penambahan stabilizer pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap viskositas, sineresis dan keasaman yogurt pada inkubasi suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3): 5-10.
- Krisnaningsih, A. T. N., T. I. W. Kustyorini, dan M. Meo. 2020. Pengaruh penambahan pati talas (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap viskositas dan uji organoleptik yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*. 8(1): 66-76.

- Krisnaningsih, A. T., L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan D. Rosyidi. 2019. *The effect of incubation time to the physicochemical and microbial properties of yoghurt with local taro (colocasia esculenta (l.) schott) starch as stabilizer. Current Research in Nutrition & Food Science*. 7(2): 547-554.
- Kusrianty, N., dan N. Nuraidil. 2020. Pengaruh pemberian pakan tambahan hijauan lamtoro terhadap pertambahan bobot badan kambing kacang yang digembalakan. *Tolis Ilmiah: Jurnal Penelitian*. 2(2): 114-121.
- Maheswari, R. R. A., J. Setiawan, S. Mulyanto, I. Batubara, C. Sumantri, dan A. Farajallah. 2007. Identifikasi laktoferin pada susu kambing kacang dengan metode imunodifusi radial tunggal dan natrium dodesil sulfat poliakrilamida elektroforesis gel. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 12(3): 163-172.
- Manzalina, N., S. Sufiat, dan R. Kamal. 2019. Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*Limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 8(2): 20-27.
- Miller, B. A., dan C. D. Lu. 2019. *Current status of global dairy goat production: an overview. Asian-Australasian journal of animal sciences*. 32(8): 1219.
- Murti, T. W. 2014. Pangan, Gizi, dan Teknologi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Murti, T. W. 2016. Pascapanen Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Murti, T. W., M. W. E. Pradana, A. D. Nurasri, dan M. Arlinda. 2020. *Study of physic and organoleptic of butter developed using milk from cow and goat reared in Sleman Regency, Yogyakarta, Indonesia*. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 45(4): 338-347.
- Ofori, S. A., J. K. Hagan, F. Kyei, dan N. N. Etim. 2021. *Phenotypic and genetic characterization of qualitative traits in the west african dwarf goat of ghana. Scientific African*. 13: 2468-2276.
- Oseni, S. O., A. Yakubu, dan A. R. Aworetan. 2017. *Nigerian west african dwarf goats. Sustainable Goat Production in Adverse Environments*. 2: 91-110.
- Pacyga-Prus, K., D. Jakubczyk, C. Sandström, D. Šrůtková, M. J. Pyclik, K. Leszczyńska, ... dan S. Górka. 2023. *Polysaccharide bap1 of bifidobacterium adolescentis ccdm 368 is a biologically active molecule with immunomodulatory properties*. *Carbohydrate polymers*. 315: 1-12.
- Permadi, E., F. Suciati, dan R. B. Lestari. 2021. Kualitas yoghurt susu kambing PE dengan suplementasi ekstrak buah lakum terhadap

- viskositas, total asam dan total padatan terlarut. *Jurnal Sains Peternakan*. 9(1): 40-47.
- Poulsen, V. K., P. Derkx, dan G. Oregaard. 2019. *High-throughput screening for texturing Lactococcus Strains*. *FEMS microbiology letters*. 366 (2): 1-7.
- Prajapati, D. B., D. B. Kapadiya, A. K. Jain, B. M. Mehta, V. B. Darji, dan K. D. Aparnathi. 2017. *Comparison of Surti goat milk with cow and buffalo milk for physicochemical characteristics, selected processing-related parameters and activity of selected enzymes*. *Veterinary world*. 10(5): 477-484.
- Pratiwi, A., T. R. Hakim, M. Z. Abidin, N. A. Fitriyanto, J. Jamhari, R. Rusman, dan Y. Erwanto. 2021. *Angiotensin-converting enzyme inhibitor activity of peptides derived from kacang goat skin collagen through thermolysin hydrolysis*. *Veterinary World*. 14(1): 161-167.
- Putro, H. S., R. F. L. Abharina, dan R. Nafwa. 2020. Pengaruh penambahan bakteri *Lactobacillus casei* dan bakteri *Zymomonas mobilis* terhadap aktivitas antioksidan pada yogurt. *Akta Kimia Indonesia*. 5(1): 22-32.
- Rahayu, W. P., U. K. Safitri, dan W. Adhi. 2020. Susu fermentasi dengan biji nangka sebagai prebiotik. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*. 31(2): 138-146.
- Ridawati, S. 2017. Pengaruh paparan medan magnet extremely low frequency (elf) terhadap pH susu fermentasi. *FKIP e-PROCEEDING*. 2(1): 1-5.
- Setiarto, R. H. B. 2020. *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Guepedia.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, M. Sulistyowati, dan K. Widayaka. 2017. Kualitas kimia, fisik dan sensori kefir susu kambing yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. *Buletin Peternakan*. 41(3): 298-306.
- Sinaga, K., dan J. M. Sihombing. 2020. Uji organoleptik yoghurt susu kambing peranakan etawa (pe) dengan penambahan jus buah strawberi. *Jurnal Peternakan Unggul*. 3(1): 1-7.
- SNI. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suranindyah, Y.Y., D.H.A Khairy, N. Firdaus dan Rochijan. 2018. *Milk production and composition of etawah crossbred, sapera and saperong dairy goats in Yogyakarta, indonesia*. *International Journal of Dairy Science*. 13(1):1-6.
- Tajonar, K., C. A. López Díaz, L. E. Sánchez Ibarra, A. J. Chay-Canul, M. Gonzalez-Ronquillo, dan E. Vargas-Bello-Pérez. 2022. *A brief*

update on the challenges and prospects for goat production in mexico. Animals. 12(7): 837.

Thai Agricultural Standard. TAS 6006-2008. 2008. *Raw Goat Milk. National Bareau of Agricultural Comodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives.* lcs 67.100.01. Published in the Royal Gaze tte vol. 125 section 139 d. Thailand.

Tarazanova, M., T. Huppertz, J. Kok, dan H. Bachmann. 2018. *Altering textural properties of fermented milk by using surface-engineered Lactococcus lactis. Microbial Biotechnology.* 11(4): 770-780.

Triana, A. N., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh jenis susu pada ph, total asam daan warna kefir tradisional. ANGON: Journal of Animal Science and Technology. 4(1): 15-25.

Wang, X., dan Z. Zhao. 2022. *Acid-induced gelation of milk: formation mechanism, gel characterization, and influence of different techniques. In Current Issues and Advances in the Dairy Industry. IntechOpen.* pp 1-21.

Wardhani, S. A., H. Haris, dan M. Z. Fanani. 2023. Kajian produk olahan susu fermentasi. Jurnal ilmiah pangan halal. 5(1): 34-37.

Widodo. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Widodo. 2021. Bioteknologi Industri Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Yoshida, K., R. Hirano, Y. Sakai, M. Choi, M. Sakanaka, S. Kurihara, ... dan T. Odamaki. 2021. *Bifidobacterium response to lactulose ingestion in the gut relies on a solute-binding protein-dependent abc transporter. Communications Biology.* 4(1): 541-549.

Zakaria, Y. 2009. Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir. Jurnal Agripet. 9(1): 26-30.

Zhao, L., S. Wang, J. Dong, J. Shi, J. Guan, D. Liu, ... dan G. Huo. 2021. *Identification, characterization, and antioxidant potential of bifidobacterium longum subsp. longum strains isolated from feces of healthy infants. Frontiers in Microbiology.* 12: 756519.

Zheng, J., S. Wittouck, E. Salvetti, C. M. Franz, H. M. Harris, P. Mattarelli, ... dan S. Lebeer. 2020. *A taxonomic note on the genus lactobacillus: description of 23 novel genera, emended description of the genus lactobacillus beijerinck 1901, and union of lactobacillaceae and leuconostocaceae. International journal of systematic and evolutionary microbiology.* 70(4): 2782-2858.