

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International 18th edition. AOAC International. Maryland.
- AOAC. 1990. Official Method of Analysis. 15th Edn. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 4(2): 88-94.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI Susu bubuk SNI 2970:2006. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI Yogurt SNI 2981:2009. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI Minuman susu fermentasi SNI 7552:2018. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Berg, R. D. 1998. Probiotics, prebiotics, or conbiotics. Trends Microbial. 6(3): 89-92.
- Boke, H., Aslim, B. dan Alp, G. 2010. The role of resistance to bile salts and acid tolerance of exopolysaccharides (epss) produced by yogurt starter bacteria. Archives of Biological Science Belgrade 62(2): 323-328.
- Bylund G. 1995. Dairy Processing Handbook. Lund Tetra Pak Processing Systems. Sweeden.
- Chandan, R. C. 2006. History and consumption trends. In Chandan, R. C. (eds) Manufacturing yogurt and fermented milk. Blackwell Publishing. Iowa.
- Chauhan, S., P. Powar, R. Mehra. 2021. A review on nutritional advantages and nutraceutical properties of cow and goat milk. International Journal of Applied Research. 7(10): 101-105.
- Daud, A., Suriati, S., Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. Lutjanus. 24(2): 11-16.
- De Prisco, A., & Mauriello, G. (2016). Probiotication of foods: A focus on microencapsulation tool. Trends in Food Science and Technology. 48: 27-39.
- De Goffau MC. Van Diji JM, Harmsen HJM. 2011. Microbial growth on the edge of desiccation. Environmental Microbiology. 13(8): 2328-2335.
- Devina, M. 2012. Pengaruh Suplementasi Whey pada Susu Fermentasi Dengan Bakteri Asam Laktat Terhadap Keasaman, Viskositas dan Daya Terima. Skripsi. Fakultas peternakan. Universitas Gadjah Mada.

- Diantoro, Agung., Muzaki Rohman., Ratna Budiarti dan Hapsari Titi Palup. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan. 6(2): 59-66.
- Fox P.F., McSweeney, P. L. H. 1998. Dairy Chemistry and Biochemistry. Thomson Science. London.
- Fadro, R. Efendi, dan F. Restuhadi. 2015. Pengaruh penambahan susu skim dalam pembuatan minuman probiotik susu jagung (*Zea mays* L.) menggunakan kultur *Lactobacillus acidophilus*. Sagu Agricultural Science and Technology Journal. 14(2): 28-36.
- Fauziyyah, F., B. Setiawan, S. A. Marliyati. 2022. Formulasi minuman sinbiotik sari buah kersen (*Muntingia calabura* L.) instan dengan penambahan enkapsulator dan prebiotik. Amerta Nutrition. 6(3): 281-291.
- Fitzpatrick JJ, Lauwe Av, Coursol M, O'Brien A, Fitzpatrick KL, Ji J, Miao S. 2016. Investigation of the rehydration behaviour of food powders by comparing the behaviour of twelve powders with different properties. Powder Technology. 297: 340-348.
- Forny L, Palzer S, Marabi A. 2011. Wetting, disintegration and dissolution of agglomerated water soluble powders. Powder Technology. 206(1): 72-78.
- Fu, N., Chan, X. D. 2011. Towards a maximum cell survival in convective thermal drying processes. Food Research International. 44(5): 1127-1149.
- Gibson, G. R., Hutkins, R., Sanders, M. E., Prescott, S. L., Reimer, R. A., Salminen, S. J., et al. 2017. Expert consensus document: the International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics. Nature Reviews Gastroenterology and Hepatology. 14: 491–502.
- Goff, H.D. and Hill, A.R. 1993. Chemistry and physics. In: Hui, Y. D. (eds). Dairy Science and Technology Handbook: Principles and Properties. VCH Publishers Inc. New York.
- Habibie N. A., S. Fathia, C. T. Utami. 2019. Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying (Review). Jurnal Sains Terapan. 5(2): 67-76.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Haenlein, G. F. W. 2004. Goat milk in human nutrition. Small Ruminant Research. 51: 155-163.

- Hartono, Y., Sugiyono, N. Wulandari. 2018. Formulasidan peningkatan sifat kelarutan minuman serbuk cokelat. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 29(2): 185-194.
- Heidebach T, Forst P, Kulozik U. 2009. Microencapsulation for probiotic cells by means of rennet gelation of milk protein. Journal of Food Engineering. 104(7):467-483.
- Hendarto, D. R., Arita, P. H., Elisa, E., dan Yoga, A. H. 2018. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. Jurnal Sains Dasar. 8(1):13-19.
- Hill, C., f. Guamer, G. Reid, G.R. Gibson, D.J. Merenstein, B. Pot, L. Morelli, R. B. Canani, H.J. Flint, S. Saminen, P.C. Calder, M. Sanders. 2014. "International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotics. Nature Reviews Gastroenterology and Hepatology. 11: 506-514.
- Huang, S., Vignolles, M.-L., Chen, X. D., Le Loir, Y., Jan, G., Schuck, P., & Jeantet, R. 2017. Spray drying of probiotics and other food-grade bacteria: A review. Trends in Food Science and Technology. 63: 1–17.
- Huang, S., Rabah, H., Jardin, J., Briard-Bion, V., Parayre, S., Maillard, M.-B., Jan, G. 2016. Hyperconcentrated sweet whey: a new culture medium that enhances *Propionibacterium freudenreichii* stress tolerance. Applied and Environmental Microbiology. 82(15): 4641-4651.
- Huda, S. 2020. Efek evaporasi dan suhu pengeringan spray drying terhadap karakteristik fisik dan kimia whey bubuk. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 13(2): 84-93.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-Baarri, dan S. B. M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, ph, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(2): 7-11.
- Juniawati, Miskiyah, K., Ayu. 2019. Penambahan enkapsulan dalam proses pembuatan yoghurt powder probiotik dengan metode spray drying. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 16(2): 56-63.
- Kailasapathy, K. 2002. Microencapsulation of probiotic bacteria: technology and potential applications. Current Issues Intestinal Microbiology. 3(2): 39-48.
- Karam, M. C., Hosri, C., Hussain, R., Barbar, R., Galani, C., and Scher, J. 2017. Effect of whey powder rehydration and dry-denaturation state on acid milk gels characteristics. Journal of Food Processing and Preservation. 41(5): 93-101.

- Khalid M., El Khier S, El Gasim AYA. 2009. Quality assessment of milk powders packed in Sudan. *Pakistan Journal of Nutrition*. 8(4): 388-391.
- Kusumaningrum, H. R. P. 2022. Studi Pemanfaatan Strain Probiotik Dalam Produk Susu Fermentasi Sebagai Agen Antihiperlipidemia dan Antihiperlikemia Pada Tikus Model Diabetes. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Kusumawati, R. A. S. 2021. Perbandingan Kualitas Fisiko-kimia dan Mikrobiologis Susu Kambing Fermentasi dengan Kultur *Lactobacillus casei* AP dan *Lactobacillus paracasei* M104. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Lin, Y., Liu, Y., Wang, L., Xie, Y., Gao, Z., & Wang, S. 2018. Optimization of drying conditions and components to reduce wall sticking during spray drying of infant formula milk. *International Journal of Agricultural and Biological Engineering*. 11(2): 214–218.
- Leviana, W. dan V. Paramita. 2017. Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven. *Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*. 13(2): 37-44.
- Maharani. 2020. Pemeriksaan kualitas susu asal kedai susu kawasan pemukiman mahasiswa IPB Dramaga dan Cilibende. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(1): 24-33.
- Mohanty, D. P., S. Mohapatra, S. Misra, dan P. S. Sahu. 2016. Milk derived bioactive peptides and their impact on human health a review. *Saudi Journal Biological Science*. 23(5): 577-583.
- Nirmagustina, D. E., A. Khoirunnisa, I. F. Latifah, W. Astuti. 2024. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris susu kambing bubuk dengan penambahan buah dengan metode penguapan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 12(3): 196-209.
- Nisa, I. K., M. Arifuddin, A. M. Ramadhan. 2017. Identifikasi flavonoid hasil fermentasi sari kacang hijau dan ekstrak kacang hijau (*Vigna radiata*) menggunakan *Lactobacillus casei*. *Proceeding of the 6th Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. 6: 13-119.
- Nurhayati, V. 2014. Analisis pengaruh variasi suhu udara inlet dan tekanan nosel pada spray dryer terhadap sifat fisik bubuk wortel (*Daucus Carota L.*) yang di enkapsulasi dengan maltodekstrin. Tesis. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Park, Y. W. 2012. Goat milk and human nutrition. In: *First Asia Dairy Goat Conference*. 9: 32-39
- Pramitasari, D., R. B. K. Anandhito, G. Fauza. 2010. Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode

- spray drying: Komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan. *Biofarmasi*. 9(1):17-25.
- Prastujati, A. U., M. Hilmi, M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh konsentrasi starter terhadap kadar alkohol, pH, dan total asam tertitrasi (Tat) whey kefir. 2018. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(2) :63-69.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Soeparno, Rihastuti, Indratiningsih dan S. Triatmodjo. 2001. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Stanton, C., G. Gardier, P.B. Lynch, J.K. Collins, G. Fitzgerald, R. P. Ross. 1998. Probiotics cheese. *International Dairy Journal*. 8(5): 491-496.
- Sumanti, D. M., I. Lanti, I. I. Hanidah, E. Sukarminah, A. Giovanni. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*. 1(1): 8-13.
- Susanto, A. 2009. Uji korelasi kadar air kadar abu water activity dan bahan organik pada jagung di tingkat petani, pedagang pengumpul dan pedagang besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Pengujian Mutu Pakan Ternak Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian.
- Tamime, A. Y., R. K., Robinson. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press Plc. London.
- Tamime, A. Y., R.K. Robinson. 2000. *Yoghurt, Science and Technology*. Second Edition. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Tattu M. R. R., S. A. Lindawati, I. N. S. Miwada. 2021. Karakteristik yogurt yang diinkubasi dalam tempurung kelapa hijau (*Cocos nucifera* L. var. *viridis* Hassk). *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24(1): 24-29.
- Teanpaian, R., Chooruk, A., Wannun A., Wichienchot S. and Piwat S., 2012. Survival rates of human-derived probiotic *Lactobacillus paracasei* SD1 in milk powder using spray drying. *Songklanakarin Journal Science and Technology*. 34(4): 241-245.
- Van den Berg, J.C.T. 1988. *Dairy technology in the tropics and subtropics*. Pudocs Wadenginen. Netherlands.
- Victor, R.P. and D.R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. 3rd ed. Academic Press. London.
- Wakhidah, N., J. M. Godras, R. Utami. 2017. Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*. 14(1): 278-284.

- Widodo, A. P. Sakti, A. S. Sukarno, E. Wahyuni, dan Nurliyani. 2019. The effect of different starter cultures of *Lactobacillus paracasei* M104 and *Pediococcus pentosaceus* M103 on the physicochemical and microbial qualities of fermented goat milk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(2): 70-77.
- Widodo, A. V. Rachmawati, R. Chulaila, I. G. S. Budisatria. 2012. Produksi dan evaluasi kualitas susu bubuk asal kambing peranakan Ettawa (PE). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 3(2): 132-139.
- Widodo, W., R. Handaka, E. Wahyuni, T T. Taufiq. 2017. The quality of fermented milk produced using intestinal-origin lactic acid bacteria as starters. *International Food Research Journal*. 24(6): 2371-2376.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Cetakan I. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo. 2003. *Teknologi Susu Bubuk*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo., T.D. Wahyuningsih., A. Nurrochmad., E. Wahyuni., T.T Taufiq., N. S Anindita., S. Lestari., P.A Harsita., A.S Sukarno dan R. Handaka. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 91-126.
- Widodo. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. UGM Press. Yogyakarta.
- Widodo. 2021. *Bioteknologi Industri Susu*. Edisi ke-2. UGM Press. Sleman.
- Wulansari, P. D., W. Widodo., S. Sunarti. dan N. Nurliyani. 2023. Physicochemical, microbiological, and sensory evaluation of kefir produced from goat milk containing *Lactocaseibacillus casei* AP and/or oat milk during storage. *Food Science and Technology*. 43(1): 1-8.
- Zurriyati Y., Noor, R. R., Maheswari, R. R. A. 2011. Analisis molekuler genotipe kappa kasein (K-Kasein) dan komposisi susu kambing peranakan etawah, saanen dan persilangannya. *Agricultural and Food Sciences*. 16(1): 61-70.
- Zakaria, Y., C. I. Novita, M. Delima. 2010. Keamanan susu fermentasi yang beredar di Banda Aceh berdasarkan nilai gizi dan jumlah bakteri patogen. *Jurnal Agripet*. 10(1): 32-37.