

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar., Triyantini., R. Sunarlim., H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2000. Pengaruh susu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Afriani. 2009. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. J. Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan 8(6): 279-285.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. J. Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. XIII (6) : 279—285.
- Afzal, A., M. S. Mahmood, I. Hussain, dan M. Akhtar. 2011. Adulteration and Microbiological Quality of Milk. A Review. Pakistan. J. Nutrition 10(12): 1195-1202.
- Agustina, F. 2016. Pola Pertumbuhan dan Produksi Asam Bakteri Asam Laktat Indigenous pada Fermentasi Menggunakan Kultur Tunggal dan Campuran. Tesis. Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ahmed, Z., Y. Wang., Q. Cheng., dan I. Imran. 2010. *Lactobacillus acidophilus* bacteriocin, from production to their application: an overview. Afr. J. Biotechnol 9:2843-2850.
- Al-Baari A. N. dan T. W. Murti. 2003. Analisa pH, Keasaman, dan Kadar Laktosa Pada Yakult, Yogurt, Kefir. Hasil Penelitian. Unika Soegijapranata, Semarang.
- Allen S. J., E. G. Martinez, G. V. Gregorio., dan L. F. Dans. 2011. Probiotics for treating acute infectious diarrhoea. John Wiley & Sons Ltd. UK.
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anka. 2013. Soil Optical Instruments. Laboratuvar Cihazlarinda, Genel Amacli Laboratuvar Cihazlari, Ankara, Turkey.
- AOAC. 2005. Official Method of Official Analytical Chemist. 12<sup>th</sup> edition. Published by Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station. Washington. D. C.

- Asaminew, T., dan S. Eyassu. 2011. Microbial Quality of Raw Cow's Milk Collected from Farmers and Dairy Cooperatives in Bahir Dar Zuria and Mecha District, Ethiopia. *Agric. Biol. J. N. Am.*2: 29-33.
- Ayuti, S. R., Nurlianan., Yurliasni., Sugito dan Darmawi. 2016. Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standarisasi Nasional Indonesia SNI Susu Segar-bagian 1: Sapi, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Belitz, H. D., W. Grosch., dan P. Schieberle. 2009. Food Chemistry. Edisi 4 Revisi. Hal. 448-498.
- Casarotti, S.N., Monteiro, D. A., Moretti, M.M.S., Penna, A.L.B., 2014. Influence of the combination of probiotic cultures during fermentation and storage of fermented milk. *Food Res Intern*, 59:67- 75.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia., dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi Lifihome. *Ilmu Ternak. J. 6 (2) : 102— 107.*
- Chandan, R. C. 2006. Manufacturing Yoghurt and Fermented Milks. Blackwell Publishing, UK.
- Daniluk, U. 2012. Probiotics, the New Approach for Cancer Prevention and/or Potentialization of Anti-Cancer Treatment. *J. Clin Exp Oncol.* 1:201-209.
- Farinde, E. O., Oba Tom, V.A., Oyarekhua, M.A., Adeniran, H.A., Ejoh, S.I., Olanipekun, O.T., 2010. Physical and Microbial Properties of Fruit Flavored Fermented Cow Milk and Soymilk (Yogurt-Like) Under Different Temperature of storage. *African. J. Food Sci. And Technol.* 1 (5): 120-127.
- Fariz, A. M., Nurussa'adah dan P. Siwindarto. 2013. Pemisahan lemak susu sapi menggunakan metode sentrifugasi. Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya, Malang.
- Fitriyono, A. 2010. Ilmu Pengolahan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Gomis, D. B. 2000. HPLC analysis of organic acids. Di dalam : Nollet, L. M. L. (ed). *Food Analysis by HPLC*. CRC Press, New York.

- Guimaraes, P.M.R., Teixeira, J.A, Domingues, L., 2010. Fermentation of lactose to bioethanol by yeast as part of integrated solution for the valorization of cheese whey. *J. Biotechnol Adm* 28: 375-384.
- Hadadji, M dan A. Bensoltane. 2006. Growth and lactic acid production by *Bifidobacterium longum* and *Lactobacillus acidophilus* in goat's milk. Department of Biology, Faculty of Sciences, Oran University, Algeria.
- Hamidah, E., I. M. Sukada dan I. B. N. Swacita. 2012. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing pada Penyimpanan Suhu Kamar. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Undayana.
- Herawati, A. 2009. Karakteristik Fisik Granul Kultur Starter Yogurt dengan Sinbiotik Terenkapsulasi dan Aplikasinya. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayanto, E., A. Rofiq, dan H. Sugito. 2010. Aplikasi portable brix meter untuk pengukuran indeks bias. Jurusan Fisika, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ihsan, F dan A. Wahyudi. 2010. Teknik Analisis Kadar Sukrosa Pada Buah Pepaya. Buletin Teknik Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Irigoyen, A., Arana, I., Castiella, M., Torre, P., Ibanez, F.C., 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food Chem* 90:613-620.
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (3):1-7.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional Dan Mikroware Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Lamprecht M, Bogner S, Schippinger G, Steinbauer K, Fankhauser F, Hallstroem S, Schuetz B, Greilberger G (2012) Probiotic supplementation affects markers of intestinal barrier, oxidation, and inflammation in trained men; a randomized, double-blinded, placebo-controlled trial. *J. Intern. Soc Sports Nutr* 9:1-13.
- Lawless, H. T. 2013. Laboratory Exercises for Sensory Evaluation. Springer Science. New York.

- Lila, P dan E. Zubaidah. 2014. Evaluasi pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam medium susu skim yang disubstitusi tepung beras merah the Growth Evaluation of *Lactobacillus casei* in Skim Milk Media which Substituted Brown Rice Flour Lila Prastyaharasti M. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Magala, M., Kohajdová, Z., Karovicová, J., 2013, Preparation Of Lactic Acid Bacteria Fermented Wheat-Yoghurt Mixtures, Acta. J. Sci. Pol., Technol. Aliment. 12(3):295-302.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Mallesha., Shylaja, R., Selvakumar, D.J.H., 2010. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Raw and Fermented Products and Their Antibacterial Activity. Rec. Res. J. Sci. Technol. 2(6):42-46.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 40 C. J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Halaman 52-58. ISSN:1978-0303
- Mannheim, B. 1984. Methods of Enzymatic Food Analysis Using Single Reagent. Biochemica. Germany.
- Mortazavian, A.M., Ehsani, M.R., Mousavi, S.M., Rezaul, K., Sohrab Vand, S., Reinheimer, J. A., 2007. Effect of Refrigerated Storage Temperature on The Viability of Probiotic Microorganisms in Yogurt. Intern. J. Dairy. Technol. 60(2):123-127.
- Muawanah, A. 2007. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yoghurt Susu Kedelai. Program Studi Kimia FST UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Muchtadi, 2010.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. 2010. Bogor: Alfabeta CV.
- Murti, T. W. 2006. Pasca Panen Susu. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Murti, T. W. 2007. Kajian Cita Rasa dan Ragam Asam Organik Fermentasi Susu Kambing Menggunakan Bakteri *Lactobacillus Casei*. J. Ind. Anim. Agric. 32(4): 230-235.
- Murti, T. W. 2016. Pasca Panen Susu. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Murti, T. W., E. Robiyati., H. L. Jundi., F. Ramadhani., B. Rustamadji dan Y. Y. Suranindyah. 2016. Developoment of fermented mare's milk using mixed probiotic cultures. Department of Dairy Science and Milk Industry, Faculty of Animal Science, Gadjah Mada University, Yogyakarta
- Najgebauer-Lejko, DE., Sade, M., Grega, T., Walczycka, M., 2011. The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. *Inter. Dairy. J.* 21:568-574.
- Neidu, A. S. dan R. A. Clemens. 2000. Probiotics. Dalam natural food antimicrobial system. Florida: CRC Press.
- Ngatirah, Harmayani E, Rahayu ES, Utami T (2000) Seleksi Bakteri Asam Laktat Sebagai Agensia Probiotik yang Berpotensi Menurunkan Kolesterol. Seminar Nasional Industri Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Surabaya.
- Nour, V., I. Trandafir, and M. E. Ionica. 2010. HPLC Organic Acid Analysis In Different Citrus Juice Under Reversed Phase Condition. *J. Botanicae Horti Agrobotanici.* 11: 42-48.
- Ong, L. 2007. Influence of probiotic organisms on proteolytic pattern, release of bioactive compounds and sensory attributes of cheddar cheese. Thesis. Faculty of Health Engineering and Science, Victoria University.
- Pan, X., Chen, F., Wu, T., Tang, H. dan Zhao, Z. 2009. The Acid Bile Tolerance and Antimicrobial Property of *Lactobacillus acidophilus* NIT. *Food Control. J.* 20 : 598—602.
- Praja, D. I. 2011. The Miracle of Probiotics. DIVA Press. Yogyakarta.
- Purwono. 2002. Penggunaan pengukuran brix untuk menduga rendemen nyata di Pabrik Gula Gula Putih Mataram, Lampung. Divisi R & D PG GPM.
- Purwono. 2003. Penentuan Rendemen Gula Tebu Secara Cepat. Science Philosophy, Institut Pertanian Bogor.
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Susu Segar. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Raharjo, S. 2004. Oksidasi lemak pada makanan implikasinya pada mutu makanan dan kesehatan. Pidato ppengukhan guru besar dalam bidang ilmu biokimia pada Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Rahayu, E. S. 2001. Potensi dan Peranan Prebiotik dan Probiotik Dalam Makanan Sehat. Seminar Prebiotik, Probiotik dan Makanan Sehat. Fakultas Biologi Universitas Atmajaya. Yogyakarta.
- Robiyati, E. 2013. Kajian Kualitas Susu *Achidophilus* dari Susu Sapi, Kambing, dan Kuda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada.
- Sakinah, N. E., Dwiyaniti, G., Darsati, S., 2010. Pengaruh Penambahan Asam Dokosaheksaenoat (DHA) Terhadap Ketahanan Susu Pasteurisasi. J. Sains dan Teknologi Kimia. 1(2):170- 176.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. Sumatera Utara: Universitas Sumatra Utara Press. Hal: 2-7.
- Sheeladevi, A., Ramanathan, N., 2011. Lactic Acid Production Using Lactic Acid Bacteria under Optimized Conditions. Inter. J. Pharm. Biol. Arch. 2(6):1686- 1691.
- Siswanti, S.W. 2002. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologis *Acidophilus* Milkplus: Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus acidophilus* dan Kombinasinya dengan *Lactobacillus bulgaricus* atau *Streptococcus thermophilus*. Naskah Skripsi-S1. Fakultas Peternakan. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sitorus, L., J. Pontoh dan V. Kamu. 2015. Analisis Beberapa Asam Organik dengan Metode High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Grace Smart Rp 18 5µ. Jurnal MIPA. Jurusan Kimia, FMIPA, Unsrat, Manado.
- Soeparno, Rihastuti, S. Triatmojo dan Indratiningsih. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Soeparno. 2007. Pengolahan Hasil Ternak. Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta.
- Soeparno. 2015. Properti dan Teknologi Susu. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Sofjan O, Aulaniam, Surisdiarta, A Rosdiana, Supiyati. 2010. Isolasi dan identifikasi *Bacillus* sp. Dari Usus Ayam Petelur Sebagai Sumber Probiotik. J. Ilmu Hayati. 15(2): 153-166.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI:01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Dewan Standar Nasional Indonesia.



- Stone, H. dan J. L. Sidel. 2004. *Sensory Evaluation Practices Third Edition*. Elsevier Academic Press. California.
- Suardana, I. W, dan I. B. N. Swacita, 2009. *Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar*. Udayana University Press. ISBN 978-979-8286-76-6.
- Sudono, A., F. Rosdiana dan S. Budi 2003. *Beternak Sapi Perah*. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Sumardikan. 2007. *Penggunaan Carboxymethylcellulose (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik. Teknologi peternakan: Malang*.
- Sunarlim, R., H.Setianto Dan M. Poeloengan. 2007. *Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veterier.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Depok: Penebar Swadaya. Hal: 83.
- Syukur, S., B. Bisping., Z. A. Noli, dan E. Purwati. 2013. *Antimicrobial Properties and Lactase Activity from Selected Probiotic *Lactobacillus brevis* Associated with Green Cacao Fermentation in West Sumatera Indonesia*. J Prob Health 1:1-4
- Taufik, H. 2009. *Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt*. Jakarta : Sinar Cemerlang Abadi.
- Theron, M. M., and J. F. R. Lues. 2010. *Organic Acids and Food Preservation*. CRC press, New York The Journey of Chemistry.2012.High Performance Liquid Chromatography (HPLC).
- Umam, M. F., R. Utami dan E. Widowati. 2012. *Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kepok (*Musa paradisiaca* forma typical) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophillus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707*. J. Teknosains Pangan 1 (1) : 3-11.
- Vargaz, M., M. Chafer, A. Albors., A. Chiralt, dan C. Gonzales-Martines. 2008. *Physicochemical and Sensory Characteristic of Yogurt Produced From Mixtures of Cow's and Goat's Milk*. Int. Dairy Journal. 18: 1146-1152.

- Walstra, P. (2006). Dairy Technology: Principles of Milk Properties and Processes. CRC/Taylor and Francis. New York.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Malang. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wijakangka, G. T. R. 2016. Kajian kualitas susu kambing segar dan olahan di kabupaten Sleman, D. I. Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yerlikaya, O., G. Ender., F. A. Torunoglu., N. Akbulut. 2013. Production of probiotic milk drink containing *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium animalis subsp lactis* and *Lactobacillus casei*. Department of Dairy Technology, Faculty of Agriculture, Ege University, Turkey.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi mutu soygurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. J. Natur Indonesia. ISSN 1410-9379. 6 (2) : 104-110.
- Zhang, T., C. Zhang., S. Li., Y. Zhang dan Z. Yang. 2011. Growth exopolysaccharide production by *Streptococcus thermophilus* ST1 in skim milk. Northeast Agricultural Research Center of China, Changcun, China.