

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R.W. Novillia, S dan Robert, A. 2018. *Pengenalan Pengolahan Susu Kambing di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Vol. 23 No. 1
- Arum, H. P dan N. Purwidiani. 2014. *Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa*. E-Journal Boga Vol. 3 No. 3
- Bettoni, R. Wijesinha dan Burlingame, Barbara. 2013. *Chapter 3: Milk and dairy product composition*. Milk and dairy products in human nutrition. FAO.
- Codex Alimentarius. 2011. *Milk and milk products Second Edition*. FAO dan WHO.
- Djaafar, Titiek. Farianti. 2013. *Bakteri asam laktat indigenous dan perannya dalam fermentasi susu kerandang (Canavalia virosa): perubahan oligosakarida dan isoflavon serta aktivitas antioksidan*. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Djaafar, T.F. Cahyanto, M.Nur. Santoso, Umar dan Rahayu, E.S. 2013. *Growth of indigenous lactic acid bacteria Lactobacillus plantarum-pentosus T14 and Lactobacillus plantarum-pentosus T35 in kerandang (Canavalia virosa) milk and changes of raffinose*. Malaysian Journal of Microbiology, Vol 9 (3), 213-218.

- Finarsih, F. 2014. *Uji kualitas yoghurt susu sapi dengan penambahan madu dan *Lactobacillus bulgaricus* pada konsentrasi yang berbeda*. Pendidikan Biologi. FMIPA. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Giraffa, G. Nina, C. dan Yantyati, W. Importance of Lactobacilli in Food and Feed Biotechnology. *Research in Microbiology* 161 : 480-487.
- Herdiyadi, Iwan. 2016. *Kualitas organoleptik dan keasaman susu fermentasi yang menggunakan konsentrasi sukrosa berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Kandler, Otto. 1983. *Carbohydrate metabolism in lactic acid bacteria*. *Antonie van Leeuwenhoek* 49: 209-224.
- Karam, M.C, C. Gaiani, C. Hosri, J. Burgain dan J. Scher. 2013. *Effect of dairy powders fortification on yogurt textural and sensorial properties: a review*. *Journal of Dairy Research* vol 80 hal 400-409.
- Khedkar, C.D. S. Deosarkar dan S.D Kalyankar. 2016. *Fermented foods: Fermented milks*. *The Encyclopedia of Food and Health* Vol 2 Hal 661-667
- Lahtinen, Sampo. Arthur, C.O. Seppo, Salminen dan Atte, V.W. 2012. *Lactic acid bacteria: Mikrobiological and funtional aspects Fourth Edition*. CRC Press. Taylor&Francis Group.
- Melia, S. Endang, P. Yuherman. Juliyarsi, I. Ferawati dan Purwanto, H. 2018. *Susu Potensi Pangan Probiotik*. Andalas University Press.
- Molin, Goran. 2015. *Lactobacillus plantarum* 299v. Departement Food Technology, Engineering and Nutrition, Lund University.

- Murti, Tridjoko Wisnu. 2016. *Pasca panen susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Nugraha, W. T. 2013. *Pengaruh lama inkubasi terhadap total bakteri dan sensoris susu kuda, kambing dan sapi fermentasi dengan bakteri *Bifidobacterium longum**. Skripsi. Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Lizayanti, N. P, Miwada, I. N dan Lindawati, S. A. 2014. *Karakteristik susu kambing terfermentasi dan pengaruhnya terhadap panelis*. Jurnal of Tropical Animal Science Vol. 2 No. 2 hal 201-213.
- Panesar, P. S. 2011. *Fermented dairy products: Starter cultures and potential nutritional benefits*. Food and Nutrition Sciences vol 2 hal 47-51
- Prabowo, Agung. 2010. *Budidaya Ternak Kambing (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH)*. BPTP Sumatera Selatan.
- Rattanachaikunsopon, P dan Phumkhachorn, P. 2010. *Lactic acid bacteria: their antimicrobial compounds and their uses in food production*. Scholars Research Library. Annals of Biological Research, 1 (4): 218 – 228.
- Rahayu, E.S. 2003. *Lactic acid bacteria in fermented foods of Indonesian origin*. Agritech Vol 23 No. 2 halaman 75-84.
- Salveti, Elisa. Giovanna, Felis dan Torriani, Sandra. 2012. *The genus *Lactobacillus*: A Taxonomic Update*. Probiotic and Antimicrobial Protein. Spinger Science and Business Media New York.

- Setiawati dan Rahayu, S. 1992. *Buku teknik dan pengembangan peternakan seri: Penanganan susu*. Dirjen Peternakan. Direktorat Bina Produksi Peternakan. Jakarta Pusat.
- Setyaningsih, I. 1992. *Pengaruh Jenis Kultur *L. casei*. Penambahan susu skim dan glukosa terhadap mutu yakult kedelai*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Suparno. 2015. *Properti dan teknologi produk susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Syainah, E. S. Novita dan R. Yanti. 2014. *Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima*. Jurnal Skala Kesehatan Volume 5 No. 1
- Tamime, A.Y dan Robinson, R.K. 2000. *Yoghurt science and technology*. Woodhead Publishing in Food Science and Technology. Inggris.
- Tamime, A. Y. 2002. *Fermented milks: A historical food with modern applications-a review*. European Journal of Clinical Nutrition Vol 56.
- Walstra, P. J.T.M. Wouters dan T.J. Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology: Second Edition*. Taylor&Francis. London. New York.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi fermentasi susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F.G. dan Fernandez, Ivone E. 2007. *Susu dan produk fermentasinya*. M-BRIO PRESS. Bogor
- Yangilar, Filiz. 2013. *As a Potentially Functional Food: Goat's Milk and Products*. *Journal od Food and Nutrition Research* Vol. 1 No. 4, 68-81