

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Suryono & H. Lukman. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*. **1** (1): 36-42
- Agustina, T. S. 2015. Penghambatan Angiotensin Converting Enzyme (ACE), Salah Satu Parameter Hipertensi, oleh Dadih Soya Hasil Fermentasi Spontan Bakteri Asam Laktat (BAL). *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. p.: 71
- Aman & Harjo. 1973. *Perbaikan Mutu Susu Kedelai di dalam Botol*. Departemen Perindustrian Bogor. Bandung. pp.: 158
- [Amrin](#), T. 2000. *Susu Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta. pp.: 4-7
- Anonim. 2016. *MRS Broth (De Man, Rogosa, Sharpe)*. http://www.oxid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0359&org=82&c=UK&lang=EN. diakses pada Januari 2016
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta. pp.: 32-47
- Chen, Y., H. Wu, C. Liu, H. Chen & F. Yanagida. 2010. Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Jiang-sun (Fermented Bambu Shoots), a Traditional Fermented Food in Taiwan. *Science of Food and Agriculture*. **90**: 1977-1982
- Chongtham, N., M. S. Bisht & S. Haorongbam. Nutritional Properties of Bambu Shoots: Potential and Prospects for Utilization as a Health Food. *Institute of Food Technologists*. **10** (3). pp.: 153-168
- Daeschel, M. A., R. E. Andersson & H. P. Fleming. 1987. *Microbial Ecology of Fermenting Plant Materials*. Elsevier. USA. p.: 359
- Dash, S. K., A. N. Spreen & B. M. Ley. 2000. Health Benefits of Probiotics. *BL Publications*. USA. pp.: 7-8
- Descheemaeker, K. & I. Debruyne. 2002. *Soy & Health 2002*. Koen Descheemaeker, Ignace Debruyne & Garant publishers. Belgia. pp.: 205
- De Vos, P., G. M. Garrity, D. Jones, N. R. Krieg, W. Ludwig, F. A. Rainey, K. Schleifer & W. B. Whitman. 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. 2nd ed. Springer. New York. pp.: 467-489, 616-646
- Dikeman, M., & C. Devine. 2014. *Encyclopedia of Meat Sciences*. 2nd ed. Elsevier Ltd. UK. p.: 291
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat Dadi Dadih yang Difermentasi Dalam Berbagai Jenis Bambu & Potensinya Sebagai Probiotik. *Tesis*. Program Pascasarjana. IPB. Jawa Barat. pp.: 4-21
- Enger, E. D., F. C. Ross & D. B. Bailey. 2007. *Concepts in Biology*. 12th ed. McGraw-Hill. Philippines. p.: 123
- Fugelsang, K. C. & C. G. Edwards. 2007. *Wine Microbiology: Parctical Aplication and Procedures*. 2nd ed. Spinger. New York. pp. 36-38
- Ginting, E., S. S. Antarlina & S. Widiowati. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. **28** (3). pp.: 79-87
- Halim, C. N. & E. Zubaidah. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustrial*. **1** (1). pp.: 129-137
- Harley, J. P. & L. M. Prescott. 2002. *Laboratory Exercises in Microbiology*. The McGraw-Hill. New York. pp.: 43-53

- Harvey, R. A., P. C. Champe & B. D. Fisher. 2007. *Microbiology*. Lippincott Williams & Wilkins. USA. pp.: 57-116
- Hasim & E. Martindah. 2010. Perbandingan Susu Sapi dengan Susu Kedelai: Tinjauan Kandungan dan Biokimia Absorpsi. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. Bogor. pp.: 272-278
- Hui, Y. H. 2012. *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology*. 2nd ed. CRC Press. Taylor and Francis Group, LLC. USA. p.: 60
- Ide, P. 2008. *Health Secret oh Kefir: Menguak Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta. pp.: 49-85
- Jerayam, K., W. Romi, T. A. Sigh, A. R. Devi & S. S. Devi. 2010. Bacterial Species Associated with Traditional Starter Cultures Used for Fermented Bambu Shoot Production in Manipur State of India. *Int J Food Microbiol.* **143** (1): 1-8
- Khalid, K. 2011. An Overview of Lactic Acid Bacteria. *International Journal of Biosciences (IJB)*. **1** (3). pp.:1-13
- Kitazawa, H., J. Villena & S. Alvarez. 2013. *Probiotics: Immunobiotics and Immunogenics*. CRC Press. New York. pp.: 1-9
- König, H., Uden & J. Fröhlich. 2009. *Biology of Microorganism on Grapes: in Must and in Wine*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. Mainz. pp.: 3-5
- Konings, W. N. 2002. The Cell Membrane and The Struggle for Life of lactic Acid Bacteria. *Kluwer Academic Publishers*. **3** (2). p.: 82
- Koswara, S. 2006. *Isoflavon, Senyawa Multi-manfaat dalam Kedelai*. <http://web.ipb.ac.id/>. diakses pada Februari 2014
- Lahtinen, S. A. C. Ouweland, S. Salminen and A. V. Wringht. 2012. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Fuctional Aspect*. 4th ed. CRC Press. Taylor & Francis Group, LLC. USA. pp.: 1-5
- Mairizon, Y. 2013. *Dadih, Pangan Tradisional Minangkabau Bernilai Gizi Tinggi*. <http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2013/07/13/dadih-pangan-tradisional-minangkabau-bernilai-gizi-tinggi--576467.html>. diakses pada Januari 2015
- Marsoem, S. N., V. E. Prasetyo, W. B. Rachman & D. Sudarwoko. 2009. Pemanfaatan Serat Monokotil Bambu Legi (*Gigantochloa atter*) sebagai Bahan Baku Pulp secara Mekano-Organosolv. *Prosiding Seminar Nasional Mapeki XII*. Bandung. 23 – 25 Juli 2009
- Maryana, T. A. 2014. Organoleptik dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. pp.: 20-41
- Melia, S. & I. M. Sugitha. 2007. Kualitas Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* Pada Beberapa Level Waktu Fermentasi. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. **32** (2). pp. 86-90
- Nuryady, M. M., T. Istiqomah, R. Faizah, S. Ubaidillah & Z. Mahmudi. 2013. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Youghurt (Isolation and Identification of Lactid Acid Bacteria from Youghurt). *UNEJ Jurnal*. **1** (5): 1-11
- Omafuvbe, B. O. & L. C. Enyioha. 2011. Phenotypic Identification and Technological Properties of Lactic Acid Bacteria Isolatd from Selected Commercial Nigerian Bottled Yoghurt. *African Journal of Food Science*. **5** (6). pp.: 340 – 348
- Otieno, D. O. 2011. Biology of Prokaryotic Probiotic. *Center for Bioenergy and Bioproduct-BSEL*. USA. pp.: 1-25

- Otles, S. 2013. *Probiotics and Prebiotics in Food, Nutrition and Health*. Taylor & Francis Group. New York. pp.: 25-29
- Purwohadisantoso, K., E. Zubaidah & E. Saparianti. 2009. Isolasi Bakteri Asam Asam Laktat Laktat dari Sayur Kubis yang Memiliki Kemampuan Penghambatan Penghambatan Bakteri Patogen (*Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, & *Salmonella thypimurium*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. **10** (1): 19-27
- Putra, I. N. K., L. P. T. Darmayanti, A. A. Dwipayana & N. S. Antara. 2013. *Fermented Pickle of Tabah Bambu Shoot (*Gigantochloa nigrociliata* (Buese) Kurz): Study on Lactic Acid Microflora, Organoleptic and Organic Acid Profile*. USAID Tropical Plant Curriculum Project University Partnership Program.
- Reiner, K. 2012. Carbohydrate Fermentation Protocole. *ASM Microlibrary*. pp.: 1-13
- Rohmawati, I. 2010. Kajian Senyawa Antimikroba Bakteri Asam Laktat Isolat Asi yang Berpotensi sebagai Probiotik. *Skripsi*. IPB. Jawa Barat. p.: 35
- Salminen, S., A. V. Wright & A. Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect*. 3rd ed, revised and expanded. Marcel Dekker, Inc. pp.: 1-3
- Sanders, M. E. 2008. Probiotics: Definition, Sources, Selection and Uses. *The Infectious Diseases Society of America*. pp.: 58-61
- Sari, Y. N. M., S. Syukur & Jamsari. 2013. Isolasi, Karakterisasi, dan Identifikasi DNA Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi Sebagai Antimikroba dari Fermentasi Markisa Kuning (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*). *Jurnal Kimia Unand*. **2** (2): 81-90
- Sastrapradja, S., E. A Widjaja, S. Prawiroatmodjo & S. Soenarko. 1977. *Beberapa Jenis Bambu*. Proyek Sumber Daya Ekonomi Lembaga Biologi Nasional-LIPI. Bogor. pp.: 30-39
- Savadogo, A., C. A. T. Ouattara, I. H. N. Bassole & A. S. Traore. 2004. Antimicrobial Activities of Lactic Acid Bacteria Strains Isolatd from Burkina Faso Fermented Milk. *Pakistan Journal of Nutrition*. **3** (3). pp.: 174-179
- Schröder, S. 2011. *Bamboo Species*. <http://www.guaduabamboo.com/species/>. diakses Januari 2016
- Seethalakshmi, K. K., M. S. Muktesh, Kumar, K. S. Pillai & N. Sarojam. 1998. *Bambus of India: A Compendium*. Kerala Forest Research Institute. New Delhi. pp.: 158
- Sirait, C. H. & H. Setiyanto. 1995. Evaluasi Mutu Dadih Di daerah Produsen. *Prosiding Seminar Nasional Sains & Teknologi Peternakan*. Balai Penelitian Ternak. Bogor. 25-26 Januari 1995
- Sonjaya, J. A. 2011. *Bambu Bernilai Tinggi*. www.sahabatbambu.com. diakses Februari 2014
- Subroto, M. A. 2008. *Real Food True Health: Makanan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. pp.: 47-49
- Sonomoto, K. & A. Yokota. 2011. *Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria: Current Progress in Advance Researh*. Caister Academic Press. UK. p.: 2
- Sugitha I. M. 1995. Dadih Olahan Susu Kerbau Tradisional Minang, Manfaat, Kendala dan Prospeknya dalam Era Industrial Sumatra Barat. *Seminar THT dan Gizi Masyarakat*. Padang
- Sumbali, G. & R. S. Mehrotra. 2009. *Principles of Microbiology*. Tata McGraw Hill Education Privated Limited. New delhi. pp.: 54

- Sunaryanto, R. & B. Marwoto. 2012. Isolasi, Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. **14** (3): 228-233
- Suprihanto, A. J. 2009. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat Terhadap Kualitas Dadih Sapi Probiotik Selama Penyimpanan Dalam Suhu Ruang dan Suhu Rendah. *Skripsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. pp.: 1-5, 25
- Surajudin, F. R. Kusuma & D. Purnomo. 2008. *Yoghurt: Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. pp.: 13-14
- Tamang, B., J. P. Tamang, U. Schillinger, C. M. A. P Franz, M. Gores, W. H. Holzapfel. 2008. Phenotypic and Genotypic Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Ethnic Fermented Bambu Tender Shoots of North East India. *International Journal of Food Microbiology*. **121** (2008): 35-40
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan*. **27** (3): 88-100
- Trisna, W. N. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Dadih Dari Kabupaten Sijunjung Terhadap Kadar Kolesterol Daging pada Itik Pitalah Sumber Daya Genetik Sumatera Barat. *Artikel*. Program Pascasarjana. Universitas Andalas. pp.: 28
- Usmiati, S. & Risfaheri. 2013. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* **32** (1): 20-29
- Utami, D. A. 2011. Karakterisasi Molekuler Bakteri Asam Laktat (BAL) Probiotik dengan Gen 16S rRNA yang Berpotensi Menghasilkan Bakteriosin dari Fermentasi Sirsak (*Annona Maricata .L*) Di Sumatera Barat. *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang. p.: 2
- Vodnar, D. C., A. Paucean, F. V. Dulf & C. Socaciu. 2010. HPLC Characterization of Lactic Acid Formation and FTIR Fingerprint of Probiotic Bacteria during Fermentation Processes. *Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj*. **38** (2). pp.: 109-113
- Wijaya, E. A. & S. N. Kartikassari. 2001. *Identikit Jenis-Jenis Bambu di Jawa*. Puslitbang Biologi, LIPI. Jakarta. p.: 35
- Yurliasni, Y. Zakaria dan Y. Usman. 2014. Nilai Nutrisi Dadih yang Ditambahkan Khamir Asal Dadih. *Agripet*. **14** (2): 139-145
- Yusmarini, R. Indrati, T. Utami & Y. Marsono. 2009. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Susu Kedelai yang Terfermentasi Spontan. *Jurnal Natur Indonesia*. **12** (1): 28-33.