

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. A. N. 2014. Kajian Potensi Susu Fermentasi Berbasis Probiotik Lokal Asal Manusia Terhadap Penurunan Kolesterol dan Total Bakteri Asam Laktat Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Balia, R. L., H. Chairunnisa O. Rachmawan, dan E. Wulandari. 2011. Derajat keasaman dan karakteristik organoleptik produk fermentasi susu kambing dengan penambahan sari kurma yang diinokulasikan berbagai kombinasi starter BAL. Jurnal Ilmu Ternak. 11:49-52.
- Barros, R. R., M. G. S. Carvalho, J. M. Peralta, R. R. Facklam, dan L. M. Teixeira. 2001. Phenotypic and genotypic characterization of *Pediococcus* strains isolated from human clinical sources. J. Clin Microbiol. 39(4):1241-1246.
- Beausoleil, M., N. Fortier, S. Guénette, A. L'Ecuyer, M. Savoie, M. Franco, J. Lachaine, dan K. Weiss. 2007. Effect of a fermented milk combining *Lactobacillus acidophilus* CL1285 and *Lactobacillus casei* in the prevention of antibiotic-associated diarrhea: a randomized, double-blind, placebo-controlled trial. Can. J. Gastroenterol. 21(11):732-736.
- Bensmira, M. dan B. Jiang. 2011. Organic acids formation during the production of a novel peanut-milk kefir beverage. British J. of Dairy Science, 2 (1):18-22.
- Blakely, J. dan D. H. Bade. 1991. Ilmu Peternakan. Edisi Keempat. Diterjemahkan oleh Srigandono, B. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Chairunnisa, H., W. S. Putranto, dan S. J. Lepa. 2010. Karakteristik produk fermentasi dari bahan baku kombinasi susu kambing dengan ekstrak kedelai, ekstrak jagung, atau santan kelapa. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 21(1):91-94.
- Chandan, R. C. dan K. M. Shahani. 1993. Yogurt. In: Dairy Science and Technology Handbook, 2. Product Manufacturing. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub., Inc. USA.

- Chandan, R. C., C. H. White, A. Kilara, dan Y. H. Hui. 2006. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks Handbook*. Blackwell Publishing. USA.
- Devendra, C. dan M. Burns. 1994. *Produksi Kambing di Daerah Tropis*. Diterjemahkan oleh Putra, I. D. K. H. Penerbit ITB. Bandung.
- Djurdjević, J. D., O. Macej, dan S. Javanović. 2002. The influence of investigated factors on viscosity of stirred yogurt. *J. Agr. Sci.* 47(2):219-231.
- Euromonitor. 2013. Membidik Peluang Ekspor Produk Dairy ke China. *Warta Ekspor*, 8 Agustus 2013. Nomor 4:8
- FAO/WHO. 2006. Probiotics in food health and nutritional properties and guidelines for evaluation. In: *FAO Food and Nutrition Paper 85*, ISBN 92-5-105513-0.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur: Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Edisi Kedua. Liberty. Yogyakarta.
- Harsita, P. Y., J. Sumarmono, dan A. Hantoro D. R. 2013. Free fatty acid, keasaman, dan kadar lemak total pada keju peram susu kambing yang mengandung probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):381-390.
- Hori, T. 2010. Probiotics Recent Human Studies Using *Lactobacillus casei* strain shirota. In: *Handbook of Prebiotics and Probiotics Ingredients* Ed. S.S. Cho dan E.T. Finocchioaro. CRC Press. New York.
- Hui, Y. H. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook 2 Product Manufacturing*. VCH Publisher. New York.
- Kang, O. J., L. P. Vezinz, S. Laberge, dan R. E. Simard. 1997. Some factors the influencing the autolysis of *Lactobacillus bulgaricus* and *Lactobacillus casei*. *J. Dairy Sci.* 81:639-646.
- Karinawatie, S., J. Kusnadi, dan M. Erryana. 2008. Efektivitas konsentrat protein whey dan dekstrin untuk mempertahankan viabilitas bakteri asam laktat dalam starter kering beku yoghurt. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang*. 9(3):121-130.
- Kuntarso, Andal. 2007. *Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fat Fruity Bio-Yogurt (Lo-Bio-F)*. Skripsi. Sarjana Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Mayer, H. K. dan G. Fiechter. 2012. Physicochemical characteristics of goat's milk in austria-seasonal variations and differences between six breeds. *Dairy Science & Technol.* 92(2):167-177.
- Murti, T.W. 2006. Pasca Panen Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Murti. T. W. 2007. Kajian citarasa dan ragam asam organik fermentasi susu kambing menggunakan bakteri *Lactobacillus casei*. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture.* 32 (4):230-235.
- Oramahi, H. A. 2008. Analisis Data dengan SPSS & SAS. Penerbit Ardana Media. Yogyakarta.
- Palacios, A. R., H. R. Staempfli, T. Duffield, dan J. S. Weese. 2009. Isolation of bovine intestinal *Lactobacillus plantarum* and *Pediococcus acidilactici* with Inhibitory activity against *Escherichia coli* 157 and F5 J. *App Microbiol.* 106:393-401.
- Pavlović, H., J. Hardi, V. Slaćanac, M. Halt, dan D. Kocevski. 2006. Inhibitory effect of goat and cow milk fermented by *Bifidobacterium longum* on *Serratia marcescens* and *Campylobacter jejuni*. *Czech J. Food Sci.* 24(4):164-171.
- Perez-Cano, F. J., Dong H., dan Yaqoob P. 2010. In vitro immunomodulatory activity of *Lactobacillus fermentum* CECT5716 and *Lactobacillus salivarius* CECT5713: two probiotic strains isolated from human breast milk. *J. Immunobiology.* 215(12):996-1004.
- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sagitarini, D., S. Utami, dan T. Y. Astuti. 2013. Kadar protein dan nilai viskositas susu kambing sapera di cilacap dan bogor. *Jurnal Ilmiah Peternakan.* 1(3):1057-1063.
- Setiawan, A. I. 2002. Beternak Kambing Perah Peranakan Ettawa. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Solis, G., de Los Reyes Gavilan C. G., Fernández N., Margolles A., dan Gueimonde M. 2010. Establishment and development of lactic acid bacteria and bifidobacteria microbiota in breastmilk and the infant gut. *J. Anaerobe.* 16(3):307-310.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto, dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh kombinasi starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus plantarum* terhadap sifat mutu susu fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 270-278
- Sutiah, K. S., Firdaus dan W. S. Budi. 2008. Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. Berkala Fisika. ISSN 1410-9662. 11(2):53-58.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1998. SNI 01-2782. Metode Pengujian Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009^a. SNI 7552:2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009^b. SNI 2981:2009. Yogurt. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 2000. Yoghurt Science and Technology. 2nd Edition. Woodhead Publishing Limited. England.
- Tamime, A. Y. 2002. Microbiology of Starter Cultures. In: Robinson, R. K ed. Dairy Microbiology Handbook. 3rd ed. A John Wiley and Sons, Inc., USA.
- Tamime, A. Y. 2006. Fermented Milks. Blackwell Publishing. England.
- Thailand Agricultural Standard (TAS). 2008. Raw Goat Milk. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards Ministry of Agriculture and Cooperatives.
- Walstra, P., T. J. Geurts, A. Nooman, A. Jellema, dan M. A. J. S. van Boekel. 1999. Dairy Technology: Principle of Milk Properties and Processes. Marcel Dekker, inc. New York.
- Walstra, P., J. T. Wouters, dan T. J. Guerts. 2006. Dairy Science and Technology 2nd ed. CRC Press. New York.

- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Cetakan I. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo, T. T. Taufiq, E. Aryati, A. Kurniawati dan W. Asmara. 2012^a. Human origin *Lactobacillus casei* isolated from Indonesian infants demonstrating potential characteristics as probiotics *in vitro*. *Indonesian Journal of Biotechnology*. 17(1):79-89.
- Widodo, N. S. Anindita, T. T. Taufiq dan T. D. Wahyuningsih. 2012^b. Identification of *Pediococcus* strains isolated from feces of Indonesian infants with *in vitro* capability to consume prebiotic inulin and to adhere on mucus. *Indonesian Journal of Biotechnology*. 17(2):132-143.
- Widodo, A. V. Rachmawati, R. Chulaila dan I. G. S. Budisatria. 2012^c. Produksi dan evaluasi kualitas susu bubuk asal kambing Peranakan Ettawa (PE). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(2):132-139.
- Williamson, G. dan W. J. A. Payne. 1993. *Pengantar Peternakan di Daerah Tropis*. Diterjemahkan oleh Darmadja, S. G. N. Djiwa. Edisi Ketiga. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Yusiati, L. M., Z. Bachrudin, A. Wibowo, Supadmo, Widyanoro, dan C. Hanim. 2008. *Bahan Ajar Biokimia Dasar*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi mutu soygurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. *Jurnal Nature Indonesia*. 6:104-108.
- Zakaria, Y., Helmy M. Y., dan Y. Safara. 2011. Analisa kualitas susu kambing Peranakan Etawah yang disterilkan pada suhu dan waktu yang berbeda. *Agripet*. 11(1):29-31.