

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S. & L. Haris. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa *Starter* Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*. **1**(1) :36-42.
- Aman & Hardjo. 1973. *Perbaikan Mutu Susu Kedelai di dalam Botol*. Departemen Perindustrian Bogor. Bandung.
- Amrin, T. 2000. *Susu Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Battcock, M. & S. Azam-Ali. 1998. Fermented Fruits and Vegetables, A Global Perspective. *FAO Agricultural Services Bulletin* No. 134.
- Bottazi, V. 1983. Other Fermented Dairy Product. *Biotechnology, Food and Feed Production with Microorganism*, **5**. Verlag chemie. Deerfield Beach.
- Daswati, E., Hidayati, Elfawati. 2009. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. **6**(1) : 1-7
- De Vos, P., G. M. Garrity, D. Jones, N. R. Kreig, W. Luudwig, F. A. Rainey, K. Schleifer & W.B. Whitman. 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. 2nd ed. Springer. New York.
- Downes, D. F. & K. Ito. 2001. *Compendium of Methods for The Microbiological Examination of Foods*. Fourth Edition. American Public Health Association Washington DC.
- Edelsten, D. 1988. Composition of Milk. Di dalam : Cross, H.R. & Overby A.J (Editor), *Meat Science, Milk Science and Technology*. Iterstate Publishing Inc. Illinois.
- Fidatama, D.S. 2012. Pemanfaatan Susu Kambing (*Capra aegagus*) dan Susu Kedelai (*Glycine max*) pada Keju Tradisional Khas Indonesia Berkadar Protein Tinggi. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Fugelsang, K.C. & C.G.Edwards. 2007. *Wine Microbiology: Practical Application and Procedurs*. Springers. New York
- Gandhi, D.N. 2006. *Food and Industrial Microbiology: Microbiology of Fermented Dairy Products*. Dairy Microbiology Division. National Dairy Research Institute.
- Ginting, E., S. S. Antarlina & S. Widiowati. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. **28** (3): 79-87
- Harjiyati, M. D., Y. B. Pramono & S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada *Yoghurt Drink* dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **2**(2) : 104-107
- Harley J.P. & L. M. Prescott. 2002. *Laboratory Exercises in Microbiology*. The McGraw-Hill. New York.
- Harvey, R. A., P.C. Champe & B.D. Fisher. 2007. *Microbiology*. Lippincott Williams &Wilkins. Philladelphia.
- Hasim & E. Martindah. 2008. Perbandingan Susu sapi dengan Susu Kedelai: Tinjauan Kandungan dan biokimia Absorbsi. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas-2020*. Puslitbangnak

- Helpida, G.Indriati & Irdawati. 2013. *Uji Bakteriologis Susu Kedelai Produk Rumah Tangga yang Dijual di Pasaran*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. PT Elex Media Koputindo. Jakarta.
- Lahtinen, S., A. C. Ouwehand, S. Salminen & A.V. Wringht. 2012. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspect*. 4<sup>th</sup> ed. CRC Press. Taylor & Francis Group. Boca Raton.
- Margiono S. & E.S. Rahayu. 1997. *Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi*. Materi Workshop. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Mozzi, F., R.R. Raya, & G.M. Vignolo. 2010. *Biotechnology of Lactic Acid Bacteria : Novel Application*. Wiley-Blackwell. Oxford.
- Muehlhoff, E., A. Bennett, D.McMahon. 2013. *Milk and Dairy Product in Human Nutrition*. FAO. Rome.
- Neniyati, M. 2006. Pengaruh penggunaan sumber panas yang berbeda dalam pembuatan dadih susu sapi dengan oven hock terhadap kadar air, protein, kekentalan dan vitamin C. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Roostita, L.B., C. H. Hartati, & S. Kusmayadi. 2003. Studi Tentang Isolasi dan Identifikasi Khamir Spesies dalam Produk Dadih Susu Kerbau Berasal dari Sumatera Barat. dalam *Abstrak Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia*. Bandung
- Schlegel H.G. & K. Schmidt. 1993. *Mikrobiologi Umum*. Penerjemah: Tedjo Baskoro, R.M.T. UGM Press. Yogyakarta
- Soeharsono. 2006. *Biokimia 1*. UGM Press. Yogyakarta
- Soetarto, A.E.S. 2014. *Panduan Kegiatan Praktikum Mikrobiologi Industri BIO 40505*. Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono & Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- 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
- Surajudin, F., R. Kusuma, & D. Purnomo. 2008. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Surono, I.S. 2002. Bakteri dalam Dadih Cegah Kanker dan Gangguan Jantung. *Kompas*, 19 Desember 2002.
- Sumbali, G. & R. S. Mehrotra. 2009. *Principles of Microbiology*. Tata McGraw Hill Education Privated Limited. New Delhi.
- Tadasse, G., E. Ephraim, & M. Ashenafi. 2005. Assessment of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Borde and Shamita, Traditional Ethiopian Fermented Beverages, on Some Food-Born Pathogens and Effect of Growth Medium on the Inhibitory Activity. *Journal of Food Safety* **5**: 13-20.
- 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.

- Tengah, I.G.P., I.W. Arka, N.M. Sritamin, I.B.K. Gotama, & H. Sihombing. 1995. *Studi Tentang : Inventarisasi, Determinasi, dan Cara Penggunaan Tanaman Obat Pada "Lontar Usada" di Bali*. Puslitbang Farmasi, Balitbang Kesehatan, Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Usmiati, S., W. Broto & H. Setiyanto. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Dibuat Menggunakan Starter Kering Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7(2): 64–74.
- Warisno & Dahana. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.