

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2010. Kualitas dan potensi dadih sebagai tambahan pendapatan peternak kerbau di kabupaten Kerinci. *J. Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*.11 (3): 115-120.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan Buah. Bandung: Dian Rakyat.
- Bamualim, Wirdahayati R. 2002. Strategi Pelestarian Produksi Susu Kerbau Lokal (Swamp Buffalo) bagi Peningkatan Gizi Masyarakat. Bogor: Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian.
- Daswati, E., Hidayati, H., Elfawati, E., 2009. Kualitas dadih susu kerbau dengan lama pemeraman yang berbeda. *J. Peternak*. 6 (1) : 1–7.
- Dewi, L., Imam, T., Lilik, R., 2014. Effect Of Cilembu Sweet Potato Starch on Total Solid , pH , Total Of Lactic Acid Bacteria and Organoleptic Of Synbiotic Yoghurt 1–14.
- Fidatama Dewi Safitri. 2012. Pemanfaatan Susu Kambing (*Capra Aegagrus*) Dan Susu Kedelai (*Glycine Max*) Pada Keju Tradisional Khas Indonesia Berkadar Protein Tinggi. Surakarta: Jawa Tengah.
- Haryadi, H. R. Evy dan H. Noviar. 2014. Pengaruh penambahan kitosan sebagai pengawet alami pada pembuatan sirup buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Journal Faperta*. 1(2): 1-11
- Hosono, A. 1992. Fermented Milk in the Orient. In: Functions of Fermented Milk, Challenges for Health Science. Y. Nakazawa & A. Hosono (ed.). Elsevier Applied Science Publishers Ltd., London.
- Irayanti. 2005. Pengaruh Berbagai Level Suhu Inkubator terhadap Total Koloni Bakteri, Keasaman, pH dan Kadar Air Dadih.
- Mediantari, J. W. Wahyu, R. Rinawidiastuti. 2018. Sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L*). *Journal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 27–37.
- Miskiyah, M. W. Broto. 2011. Pengaruh kemasan terhadap kualitas dadih susu sapi. *Journal Buletin Peternakan*. 35(2): 96–106.
- Miskiyah, M., Usmiati, S., Mulyorini, 2011. Pengaruh enzim proteolitik dengan bakteri asam laktat probiotik terhadap karakteristik dadih susu sapi. *Jitv* 16(4) : 304–311.
- Moelijanto, Rini Damayanti dan Bernadius. 2002. Khasiat dan Manfaat Susu Kambing. Jakarta: Agromedia.
- Novitasari, R. 1999. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Markisa dan Terung Pirus yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 41 Hal.
- Siregar, M., Radiati, L., Djalal, R., 2014. Pengaruh penambahan berbagai

konsentrasi kultur dan lama pemeraman pada suhu ruang terhadap pH, viskositas, kadar keasaman dan total plate count (TPC) set youghourt .1-8.

Soenarno, M. B. Polii. Febriantosa, A. Hanifah, R. 2013. Identifikasi peptida bioaktif dari olahan susu fermentasi tradisional indonesia sebagai bahan pangan fungsional untuk kesehatan. *Journal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 01(3): 191–195.

Taufik, E. 2005. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbaagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah: II. Karakteristik fisik, organoleptik dan mikrobiologi. *Media Peternakan*. 28 (1) : 13–20.

Usmiati, S. R.Risfaher. 2013. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli sumatera barat. *Journal Litbang Peternakan* 32(1) : 20–29.