

DAFTAR PUSTAKA

- Amen, O., A. Jumiono dan., M. A. Fulazzaky. 2020. Penjaminan mutu dan kehalalan produk olahan susu. Teknologi pangan sekolah pascasarjana Universitas Djuanda Bogor.
- Anjarsari, B. (2010). Pangan hewani: fisiologi pasca mortem dan teknologi. Graha Ilmu.
- Annisa, S., Y. S. Darmanto, dan U. Amalia. 2017. Pengaruh perbedaan spesies ikan terhadap hidrolisat protein ikan dengan penambahan enzim papain (the effect of various fish species on fish protein hydrolysate with the addition of papain enzyme). *Saintek Perikanan : Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology*. 13:24–30. Doi:10.14710/Ijfst.13.1.24-30
- Badan standarisasi nasional. 2006. BSN. 2006a. *SNI*, 01-2346
- Bahar, B. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi. Gramedia Pustaka Utama.
- Dianasari, U., R. Malaka, and F. Maruddin. "Nilai pH, Asam Laktat, dan Warna Susu fermentasi dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hycocereus polyrhizus*) pada Lama Inkubasi Berbeda." *J. Sains & Teknologi* 18.3 (2018): 213-218.
- Fadlilah, Anik, Djalal Rosyidi, and Agus Susilo. "Karakteristik Warna L* a* b* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus Plantarum*." *Wahana Peternakan* 6.1 (2022): 30-37.
- Geantaresa, E., dan T Supriyanti. 2010. Pemanfaatan ekstrak kasar papain sebagai koagulan pada pembuatan keju cottage menggunakan bakteri *streptococcus thermophilus*, *lactococcus lactis*, dan *leuconostoc mesentroides*. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1(1):38-43.
- Gilliland, S. E., J. W. Nielsen, and H. A. Wyckoff. 1986. Comparison of alternate sources of cholesterol and purity of bile salts on cholesterol uptake by *Lactobacillus acidophilus*. *J. Dairy Sci*. 69:(Suppl.1)53.(Abstr.)
- Hidayat, dkk. (2006). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Kartina, K., Nahariah, N., & Hikmah, H. (2022). Penambahan jenis dan level bahan pengisi yang berbeda terhadap nilai profil warna L*, a*, b* produk chip telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 10(1), 6-10.
- Kiswandono, A. A. 2011. Skrining senyawa kimia dan pengaruh metode maserasi dan refluks pada biji kelor (*moringa oleifera*, lamk) terhadap rendemen ekstrak yang dihasilkan. *Jurnal Sains Natural*. 1(2) : 126-134.
- Koswara, S. 2009. Teknologi pengolahan susu. eBookPangan.com.

- Lumbantoruan P. dan., E. Yulianti. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas. 13(2) : 26-34.
- Malaka, R. 2007. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Malaka R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Brilian internasional.
- Malaka R., F. Maruddin dan., S. Baco. 2023. Keju Tradisional Enrekang, Sulawesi Selatan. Unhas Press.
- Noviria, M.S.AB., Yuwono, S.S., Saparianti E. 2013. Pembuatan Mentega Mangga (Kajian Pengaruh Proporsi Minyak dan Shortening Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mentega Mangga. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1):15-25.
- Nuhainoor, Y. 2022. Kualitas Fisiko-Kimia Mentega Susu Kambing pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Universitas Gadjah Mada.
- Nurhasanah, N., Intan, T. F., Heri Satria, H. S., & Suropto, S. (2019). Isolasi Eksopolisakarida dari Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Kefir Kolostrum.
- Nurliana., Sudirman, I., Sudarwanto, M., dan Soejododo, R. R., 2009. Pengaruh produksi bakteri asam laktat isolat Indonesia terhadap jumlah bakteri dalam susu pasteurisasi. Agripet, 9(1):50-56.
- O'Callaghan, T. F., Faulkner, H., McAuliffe, S., O'Sullivan, M. G., Hennessy, D., Dillon, P., and Ross, R. P. 2016. *Quality characteristics, chemical composition, and sensory properties of butter from cows on pasture versus indoor feeding systems. Journal of Dairy Science*, 99(12), 9441-9460.
- Okoniewski, Adam, et al. "The role of fermented dairy products on gut microbiota composition." *Fermentation* 9.3 (2023): 231.
- Pederson, C. S. (1971). Microbiology of food fermentation, AVI Publ Co. Inc., Westport, Connecticut, 108-152.
- Rahman S. 2014. Studi pengembangan dangke sebagai pangan lokal unggulan dari susu di Kabupaten Enrekang. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3(2). Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran. 6(4) : 1456-1467.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik probiotik minuman fermentasi laktat sari buah nanas dengan variasi jenis bakteri asam laktat. Indonesian Journal of Applied Chemistry, 18(01), 63-71.
- Robiatul Hadawiyah, R. H. 2018. Pengaruh lama penghangatan dalam alat pemasak nasi terhadap mutu nasi beras merah (*Oryza nivara*) Skripsi. Universitas Mataram.

- Safitri, R. D., Miranti, M. G., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2023). Inovasi Pembuatan Mentega Nabati dari Sari Kedelai dan Aplikasinya pada Cookies. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP)*, 6(4), 1456-1467. Saleh E. 2014. Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil IKutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, 1-31.
- Schraml, J. E., & Kessler, H. G. (1996). Effects of concentration on fouling of *whey*.
- Setianingsih, S. (2010). Kajian Senyawa Antimikroba Bakteri Asam Laktat Homofermentatif Isolasi ASI.
- Sianturi, R. P., S. N. Aritonang, dan I. Juliyarsi. 2018. Potensi tepung wortel (*daucus carota l.*) dalam meningkatkan sifat antioksidan dan fisikokimia *sweet cream butter*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1):63-71
- Sintia, N, A dan., N Astuti. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik *rich biscuit*.
- Sulmiyati, dan., R. Malaka. 2017. Karakteristik fisik dan kimia air dadih (*whey*) dangke dengan level enzim papain yang berbeda. 5(2).
- Susanto, A., Nuniek, N. I., & Ekowati, N. (2018). Aktivitas antioksidan ekstrak tubuh buah jamur paha ayam (*Coprinus comatus*) dengan pelarut berbeda. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera: A Scientific Journal*, 35(2), 63-68.
- Syamsu, K., & Elshahida, K. (2018). Pembuatan keju nabati dari kedelai menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2).
- Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik probiotik berbagai jenis bakteri asam laktat (BAL) pada minuman fermentasi laktat sari buah nenas.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., dan Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*. 5(1):57-65.
- Zuliana. 2014. Efektifitas Pemberian Susu dengan Campuran Mentega Terhadap peningkatan Berat Badan pada Anak Usia Todler di Posyandu Melur RT 03 RW 01 Siak Sri Indrapura Tahun 2011. Skripsi. Program Studi Ilmu Keperawatan Payung Negeri Pekanbaru.