

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S. dan H. (2011). Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa. *Agrinak*, 1, 36–42.
- Alang, H., Kusnadi, J., Ardyati, T., & Suharjono, S. (2020). Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau Belang Toraja, Makassar. *Zootec*, 40(1), 308.
- Association of Official Analytical Chemists [AOAC]. (2012). *Official methods of analysis. 19th ed.* Washington DC (USA): Association of Official Analytical Chemists
- Aras, W. 2009. Pengaruh konsentrasi papain kasar dan suhu pemanasan terhadap kualitas dangke. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Ariany, S. P., & Putalan, R. (2021). Perubahan Kandungan Gizi Ikan Nike Pascapengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 167–173.
- Arnold, M., Rajagukguk, Y. V., & Gramza-Michałowska, A. (2021). *Characterization of dadih: Traditional fermented buffalo milk of minangkabau. Beverages*, 7(3).
- Arsanti, Lily, dkk. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Astawan, M. (2015). Evaluasi Nilai Gizi Karbohidrat. *Repository UT*, 13–22.
- Bulkaini, et al. (2020). *Utilization of Biduri Juice (Calotropis gigantea) in The Process of Buffalo Milk Coagulation on Quality of Soft Cheese*. *Jurnal Biologi Tropis*. 20 (3): 485 – 491.
- Bunga, M. (2019). Pengaruh Jenis Bahan Penggumpal dan Waktu Pemasakan Terhadap Mutu Dali susu kerbau. Skripsi: Universitas Sumatera Utara
- Carolina, Linda Brotodjojo. (2010). *Hidangan Halal Khas Dari Tano Batak*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Damayanthi, E., Hasinah, H., Setyawardani, T., Rizqiati, H., & Putra, S. (2014). Karakteristik Susu Kerbau Sungai dan Rawa di Sumatera Utara (*Characteristics of Water and Swamp Buffalo Milk in North Sumatera*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, Agustus, 19(2), 73.

- Daswati, E., Hidayati, E. (2007). Kualitas dadih susu kerbau. *Jurnal Peternakan*, 6(1), 1–7.
- Ditjen PKH. (2013). *Statistik Peternakan Tahun 2012*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Jakarta.
- Ershe, Indah, dkk. (2021). *Goyang Lidah Resep Masakan Nusantara*. Jawa Barat: Pena Nahwa Publisher
- Food and Agriculture Organization Statistics (FAOSTAT). (2012). FAO statistical database. <http://faostat.fao.org/>. [12 September 2012].
- Gardjito, Murdijati & Amaliyah. (2012). *Resep Rahasia Turun-Temurun Sumatera, Jawa & Sulawesi*. Yogyakarta: Great Publisher
- Gardjito, Murdijati, dkk. (2020). *Kuliner Sumatra Utara*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Handayani, Deasy Purba, dkk. (2022). *Ilmu Gizi*. Yayasan Kita Menulis
- Harahap, F. C., Ginting, N., Hamdan, H., DaulaY, A. H., & Hasnudi, H. (2018). Uji Nutrisi Dadih Susu Kerbau dan Susu Kambing dengan Menggunakan Bambu Ampel (*Bambusa vulgaris*) dan Bambu Gombang (*Gigantochloa verticilata*). *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)*, 1(2), 186–191.
- Hasairin, A. (2014). Variasi, Keunikan Dan Ragam Makanan Adat Etnis Batak Simalungun Suatu Kajian Prospek Etnobotani. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 120(75), 21–26.
- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., & Malaka, R. (2014). Survei Karakteristik Pengolahan Dan Kualitas Produk Dangke Susu Sapi Di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 3(3), 154–161.
- Hatta, Wahniyathi, dkk. (2016). Survei Potensi Dangke Susu Sapi Sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan (*Survey on the Potency of Cow Milk Dangke as an Alternative to Buffalo*)
- Ikawati A. (2011). Analisis kandungan protein dan lemak susu hasil pemerahan pagi dan sore pada peternakan sapi perah di Wonocolo Surabaya [Skripsi]. Surabaya (ID): Universitas Airlangga
- Iwantoro, S. (2012). Kebijakan persusuan nasional menuju swasembada susu tahun 2010. Disampaikan pada Workshop Pengembangan Sapi Perah Indonesia Menyongsong Swasembada Susu Tahun 2020, Yogyakarta. hlm. x–xiv.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Konsumsi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

- Malahayati, N., Syaiful, F., & Sujatmiko, H. (2020). Atribut Fisik , Kimia Dan Sensoris Minuman Jeli Susu Kerbau. *Physical, Chemical and Sensory Attributes of Buffalo Milk Jelly Drinks*. 8(1), 19–28.
- Hatta, Wahyuni, dkk. (2016). Survei Potensi Dangke Susu Sapi Sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau Di Kabupaten Enrekang , Sulawesi Selatan (*Survey on the Potency of Cow Milk Dangke as an Alternative to Buffalo*)
- Maluhima, R.J., J. H. Manopo, A. Lomboan, dan S. H. Turagan. (2019). Rekondisi 40 beberapa ukuran tubuh ternak sapi perah Friess Holland di Balai Pengembangan Bibit dan Pakan Ternak. *Zootec* 39(1): 165- 170.
- Mardhiyah, A. K., Mayandri, F., Putri, D. H., Fevria, R., Farma, S. A., & Advinda, L. (2021). *Characteristics of Buffalo Milk Curd and Cow ' s Milk Curd Karakteristik Dadiah Susu Kerbau dan Susu Sapi. 1*, 185–192.
- Matondang, R. H., & Talib, C. (2015). Utilization of Buffalo to Support Milk Production. *Jurnal Litbang Pertanian*, 34(1), 41–49.
- Melia, S., Yuherman, ., Ferawati, ., Jaswandi, ., Purwanto, H., & Purwati, E. (2018). *Nutrition quality and microbial content of buffalo, cow, and goat milk from West Sumatera*. *Jurnal Ilmu Ternak Dan Veteriner*, 23(3), 150. <https://doi.org/10.14334/jitv.v23i3.1594>
- Miskiyah. (2011). Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 13(1), 1–7.
- Nanda, A.S., P.S. Brar, and S. Prabhakar. (2003). *Enhancing reproductive performance in dairy buffalo; major constraint and achievement. Proc. the Sixth International Symposium on Reproduction in Domestic Ruminants Vol. 61, Crieff. Scotland UK*. pp. 27–36
- Nasution, M. H. B., Ramadhani, S., & Fachrial, E. (2020). *Isolation, Characterization and Antibacterial Activities of Lactic Acid Bacteria Isolated From Batak's Special Food "Dali susu kerbau"*. *Jurnal Natur Indonesia*, 18(1), 1.
- Natsir, N. A. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1), 49.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., Agustianto, K., Jember, P. N., & Panji, L. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test , Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. 2(2), 98–107.
- Purba, R. S. (2018). Studi Pengetahuan Tradisional Pengolahan Susu Kebau Dari Etnis Batak Toba. *Skripsi*, 44–85.
- Putra, A., Marlida, Y., Azhike, S., & Wulandari, dan R. (2011). Perkembangan dan Usaha Pengembangan Dadih: Sebuah Review tentang Susu Fermentasi

- Tradisional Minangkabau (*Recent Situation and Development Efforts of Dadih: A Review of Minangkabau Traditional Fermented Milk*). *Jurnal Peternakan Indonesia*, Oktober, 13(3), 159–170.
- Putu, L., & Darmayanti, T. (2021). *Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi The Effect of The Duration of Boiling Soybeans on The Characteristics of Fermented Soybeans*. 10(3), 492–504.
- Rahardiyanti, F. P., Rianingsih, L., & Dewi, E. N. (2022). Penggunaan Konsentrasi Kunyit (*Curcuma Longa L.*) Yang Berbeda Terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 1.
- Resnawati, H. (2020). Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan (*The Quality of Milk and its Products on Several Processing and Storage*). *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, 497–502.
- Safitri, E. E. (2020). Preferensi Masyarakat Terhadap Makanan Lokal Di Desa Mulyodadi Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul. *Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 8–41.
- Savira, F., & Suharsono, Y. (2013). Makanan Tradisional. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 01(01), 1689–1699.
- Siregar, A. U., Rusmarilin, H., & Nurminah, M. (2017). (*The Formulation of Instant Arsik Powder using Andaliman with Asam Gelugor and Ratio of*. 5(2), 220–228.
- Sisriyenni, D., & Zurriyati, Y. (2004). Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7(2), 171–179.
- Subroto, E., Lembong, E., Filianty, F., Indiarto, R., Primalia, G., Putri, M. S. K. Z., & Junar, H. C. T. S. (2020). *The Analysis Techniques Of Amino Acid And Protein In Food And Agricultural*". *International Journal of Scientific & Technology Research Products*. *International Journal of Scientific and Technology Research Products*, 9(November), 29–36.
- Sulmiyati, S., & Said, N. S. (2019). Karakteristik Dangke Susu Kerbau dengan Penambahan Crude Papain Kering. *AgriTECH*, 38(3), 345.
- Sulmiyati dan Malaka, R. (2017). Karakteristik Fisik dan Kimia Air Dadih (Whey) Dangke dengan Level Enzim Papain yang Berbeda. *JITP*. 5(2):102-106.
- Sunaeni, dkk. (2021). Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna. Jawa Tengah: Penerbit NEM
- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan , Meningkatkan Nilai Manfaat , dan Nilai Ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(1), 27–31.

- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wardiman, A. (2019). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Pepaya Sebagai Koagulan Dalam Pembuatan Keju Segar Ditinjau Dari Kualitas Whey. *Skripsi Universitas Hasanuddin*, 8(5), 55.
- Wirawati, C. U., Sudarwanto, M., Lukman, D., & Wientarsih, D. I. (2017). Karakteristik dan Pengembangan Dadih dari Susu Sapi sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau (*Characteristic and Development of Cow's Milk Dadih as an Alternate of Buffalo's Milk Dadih*). *Wartazoa*, 27(2), 95–103.
- Yadial Chalid, S., Nurbayti, S., & Fajar Pratama, A. (2018). Karakterisasi dan Uji Aktivitas Protein Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Fermentasi sebagai Angiotension Converting Enzyme (ACE) Inhibitor (*Characterization and Angiotension Converting Enzyme ACE-inhibitory activity of Fermented Buffalo Milk (Bubalus bubalis)*). *Jl. Ir. H. Djuanda No. 95. Ciputat*, 16(2), 214–224.
- Yuniwati, M., Yusran, dan Rahmadany. (2008). Pemanfaatan enzim papain sebagai penggumpal dalam pembuatan keju. *Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi*