

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, 2015. Daya Hambat Ekstrak Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanudin.
- Amar, M. 2020. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah (Bahan Kering dan Lemak) yang Diberi Ransum Bungkil Inti Sawit, *Tithonia Diversifolia*, dan Daun Ubi Jalar. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Ariana, D. 2018. Uji antibakteri perasan daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) terhadap *shigella dysenteriae*. *The Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*. Vol. 1 (1) : 67-71.
- Aritonang, S.N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Andalas University Press. Padang.
- Atmojo, P.D. 2017. Karakteristik Organoleptik Telur Pindang dengan Penambahan Daun Jati dan Lama Perebusan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Budiana, N.S. dan D. Susanto. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Candraningtyastuti, D. 2016. Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Jus Daun Pandan (*P. amaryllifolius Roxb.*) dan Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Matematika. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Dila, R., T. Nina dan A. Nita. 2021. Morfologi dan organ vegetatif pandan wangi besar (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) di daerah rawa. *Jurnal Sriwijaya Bioscientia*. Vol. 2 (1) : 3-7.
- Faras, A.F., S.S. Wadkar and J.S. Ghosh. 2014. Effect of leaf extract of *Pandanus amaryllifolius Roxb.* on growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus (Staphylococcus) aureus*. *International Food Research Journal*. Vol. 21 (1) : 421-423.
- Gurmeet, S. and Amrita. 2015. Unique *pandanus*-flavour, food and medicine. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. Vol 5 (3) : 8-14
- Hairiyah, N. dan Jubaidah. 2016. Penentuan formulasi dan umur simpan sosis buah dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Teknologi*. Vol. 3 (1) : 22-29.
- Hartati, M.E. 2011. Variasi tepung terigu dan labu kuning untuk naget (variation of wheat flour and pumpkin to nugget). *Berita Litbang Industri*. Vol. 8 (3) : 39-47.

- Hidayah, N. 2016. Pemanfaatan senyawa metabolit sekunder tanaman (tanin dan saponin) dalam mengurangi emisi metan ternak ruminansia. *Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 11 (2) : 89–98.
- Hindarso, H., S. Margareta., S.D. Handayani dan N. Indraswati 2013. Ekstraksi senyawa phenolic *Pandanus amaryllifolius Roxb.* Sebagai antioksidan alami. *Jurnal Widya Teknik*. Vol. 10 (1) : 20–30.
- Illing, I., W. Safitri dan Erfiana. 2017. Uji fitokimia ekstrak buah dengan. *Jurnal Dinamika*. Vol. 8 (1) : 66–84.
- Indrasari, N. 2017. Pengaruh citarasa, nilai gizi dan variasi produk terhadap kepuasan pelanggan pada yes delivery di Plosokandang Tulungagung. *Simki Economic*. Vol. 1 (7) : 1-12.
- Ismanto, A. dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptic dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata l.*). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. Vol. 10 (1) : 45–54.
- Khoiriyah, K. dan Fatchiyah. 2013. Karakter biokimia dan protein yogurt kambing PE difermentasi bakteri asam laktat (BAL). *Jurnal Exp. Life Sci*. Vol. 3 (1).
- Khotimah, K. 2016. Skrining Fitokimia dan Identifikasi Metabolit Sekunder Senyawa Karpain pada Ekstrak Metanol Daun *Carica Pubescens Lenne* dan *K. Koch* dengan LC/MS (*Liquid Chromatograph-tanden Mass Spectrometry*). *Skripsi*. UIN Malang.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko and D.A., Stahl. 2011. *Biology of Microorganisms*. 13th Ed. Benjamin Cummings. San Fransisco.
- Maitimu, C.V., A.M. Legowo dan A.N. Al-Baari. 2013. Karakteristik mikrobiologi, kimia, fisik dan organoleptik susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi pangan*. Vol. 2 (1).
- Maman, W. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 11 (1). Teknisi Litkayasa Pelaksana pada Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Marjoni, R.M. 2016. *Dasar-Dasar Fitokimia untuk Diploma III Farmasi*. Trans Info Media. Jakarta.
- Noer, S. 2016. Uji kualitatif fitokimia daun ruta angustifolia. *Jurnal Faktor Exacta*. Vol. 9 (3) : 200-206.
- Nurdin, E. 2016. *Ternak Perah dan Prospek Pengembangannya*. Plantasia. Yogyakarta.

- Palandeng, F.C., L.C. Mandey dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiokimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan fasta dari wortel (*daucus carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 4 (2) : 19-28.
- Paz, N.F., E.G. de Oliveira., M.S.N. de Kairuz and A.N. Ramon. 2014. Characterization of goat milk and potentially symbiotic non-fat yogurt. *Food Science and Technology*. Vol. 34 (3) : 629-635.
- Poerwanto, B. dan T. Budiati. 2016. Prevalensi dan diversitas *Lactobacillus sp.* pada susu kambing etawa segar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 3 (1) : 57-58.
- Putra, S.W. 2015. *Kitab Herbal Nusantara Aneka Resep dan Ramuan Tanaman Obat untuk Berbagai Gangguan Kesehatan*. Edisi 1. Katahati. Yogyakarta.
- Prianto, j., R. Novitasari dan M. Apriyanto. 2022. Pengaruh penambahan daun pandan wangi pada pengolahan VCO (*virgin coconut oil*) terhadap kesukaan konsumen. *Jurnal Selodang Mayang*. Vol. 8 (1) : 68-71.
- Rahmasari, A., N.I. Sari dan Sumarto 2017. Studi penerimaan konsumen terhadap minuman sari rumput laut (*eucheuma cottonii*) dengan penambahan daun pandan (*pandanus amary lifollius*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Riau.
- Rosidah, A.N., P.E. Lestari dan P. Astuti. 2014. Daya antibakteri ekstrak daun kendali (*Hippobroma longiflora [L] G. Don*) terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Jurnal Pustaka Kesehatan*. Vol. 1 (1) : 1-5.
- Routray, W. and H.N. Mishra. 2011. Scientific and technical aspects of yogurt aroma and taste. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol. 10 (4) : 208-220.
- Sarah, H. 2013. *Goat Milk's Immune Enchancing Properties*. Happy Days Dairies Series.
- Sarajudin, K., F.R. Purnomo dan Dwi. 2006. *Yogurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 7-47.
- Silalahi, M. 2018. *Pandanus amaryllifolius Roxb.* (pemanfaatan dan potensinya sebagai pengawet makanan). *Jurnal Pro Life*. Vol. 5 (3) : 626-634.
- Sodiq, A. dan Z. Abidin. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sofyan, I.Y., Ikrawan dan L. Yani. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan sodium tripolyphosphate (Na<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub>) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Teknologi Pangan Pasundan*. Vol. 5 (1) : 25-36.

- Sujono dan Rizal. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Starter Terhadap pH, Rasa dan Tekstur Yogurt Susu Kambing. *Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sujono, P. Wahendaka., A. Nurul., C. Uswatun., Saga., Uswan dan Yunanda. 2017. *Hidup Sehat dengan Yogurt Susu Kambing*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sujono, Y. Bekti., Hikmawan dan Yuananda. 2016. Effect of goat milk yogurt towards reducing uric acid, cholesterol, and blood level. *International Journal of Applied Environmental Sciences*. Vol. 11 (5) : 11-91.
- Sulistiyowati, E., A. Sudarman., K.G. Wiryawan and T. Toharmat. 2013. Quality of milk fatty acid during late lactation in dairy goat fed on pufa-diet supplemented with yeast and *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. *J. Indonesian Trop. Anim. Agric*. Vol. 38 (4) : 247-256.
- Wibawanti, J.M.W. dan R. Rinawidiastuti. 2018. Sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. Vol. 13 (1) : 27-37.
- Widianto, A.D.A. 2018. Kualitas Fisik dan Mutu Organoleptik Telur Pindang dengan Penambahan Daun Teh Hijau (*Camellia Sinesis* L.) *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widagdha, S. dan F.C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko kimia yogurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3 (1) : 248–258.