

DAFTAR PUSTAKA

- A.O.A.C. 2005. Official methods of analysis 18th Ed. Association of official analytical chemists. Washington D.C, USA.
- Adriani, Latif A., Fachri S. dan Sulaksana I. 2014. Peningkatan produksi dan kualitas susu kambing Peranakan Etawah sebagai respon perbaikan kualitas pakan. *Jurnal Ilmia Ilmu-Ilmu Peternakan*. 17(1): 15-21.
- Alfian, B. Sri M. dan Mei T.S. 2018. Kelayakan usaha peternakan kambing perah di Kelurahan Candirejo Kecamatan Ungaran Baru Kabupaten Semarang. *Agrista*. 6(1): 45-54.
- Alinovi, M., Genano M., Lars W. dan Milena C. 2020. Freezing as a solution to preserve the quality of dairy products: the case of milk, curd and cheese. *Critical Reviews in Food Sci. and Nutr*. 61(2): 1-21.
- Arief, R.W., Novilia S. dan Robet A. 2018. Pengenalan pengolahan susu kambing di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 23(1): 45-56.
- Attaie, R., dan Richter R.L. 2000. Size distriburion of fat globules in goat milk. *J. Dairy Sci*. 83(5): 940-944.
- Aziz, M.A., 2010. Present status of the world goat populations and their productivity. *Lohmann Information*. 52(2): 42-52.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Populasi Kambing menurut Provinsi (ekor), 2019-2021. Jakarta Pusat.
<https://www.bps.go.id/indicator/24/472/1/populasi-kambing-menurut-provinsi.html>.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Susu Segar menurut Provinsi (ton), 2019-2021. Jakarta Pusat.
<https://www.bps.go.id/indicator/24/493/1/produksi-susu-segar-menurut-provinsi.html>.
- Borena, S.B., Alemayehu A., dan Bayissa L.D. 2018. Selected nutritional values and physicochemical proterties of traditionally prepared ethiopian fresh butter intended for direct consumption. *J. Sci. and Sustainable Development*. 6(2): 37-50.
- Codex Alimentarius Commission. 1995. General Standard for Food Additives Codex Stan 192-1995. FAO WHO Food Standart. Rome.
- Codex Alimentarius Commission. 2011. Milk and Milk Products Second Edition. FAO WHO Food Standart. Rome.
- Deeth H.C. dan Fitz-Gerald C.H. 2006. Lipolytic enzymes and hydrolytic rancidity. *Adv. Dairy Chem*. 2(3): 481-556.

- DeMan, J.M. and Beers, A.M. 1987. Fat crystal networks: structure and rheological properties. *J.Texture Studies*. 18(4):303-318.
- Deosarkar, S. S., Khedkar C. D., Kalyankar S. D. 2016. Butter: Manufacture. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health*. Vol. 1, pp. 529-534. Oxford: Academic Press.
- Dewi, E.R. 2022. Analisis cemaran logam berat arsen, timbal, dan merkuri pada makanan di wilayah kota surabaya dan kabupaten sidoarjo jawa timur. *J. Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 1891): 1-9.
- Dhungana, P., T. Truong, M. Palmer, N. Bansal dan B. Bhandari. 2017. Size-based fractionation of native milk fat globules by two-stage centrifugal separation. *Innovative Food Sci. & Emerging Technol*. 41:235-243.
- Dwitania, D.C. dan I.B.N Swacita. 2013. Uji didih, alkohol, dan derajat asam susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 2(4): 437-444.
- Gunawan, Mudji T.M.A., dan Arianti R. 2003. Analisis pangan penentuan angka peroksida dan asam lemak bebas pada minyak kedelai dengan variasi menggoreng. *JKSA*. 6(3): 13-17.
- Gustiani, S. H. 2008. Studi ekstraksi dan penentuan sifat fisiko-kimia serta komposisi asam lemak penyusun trigliserida dari minyak biji lengkung (*Dimocarpus longana*). Skripsi. Universitas Indonesia. Depok. Yogyakarta. pp. 7-9.
- Hadiwiyoto, S. 1982. Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty.
- Hidayah, N., Al-baari A.N., dan Budiarti C. 2014. Perbedaan pola pengambilan enzim laktoperoksidase dengan menggunakan metode kromatografi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1): 26-31.
- Hurtaud, C., Delaby L., dan Peyraud J.L. 2007. The nature of preserved forage changes butter organoleptic properties. *INRA*. 87(6): 505-519.
- Kalyankar S.D., Khedkar C.D. and Patil A.M. 2016. Goat Milk In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 3, pp. 256-260. Oxford: Academic Press.
- Khoirunnisa, Z., Agung S. W., dan Rusdin R. 2019. Angka asam dan peroksida minyak jelantah dari penggorengan lele secara berulang. *Jurnal Kesehatan*. 12(2): 81-90.
- Koczon, P., E. Gruczynska and B. Kowalski, 2008. Changes in the acid value of butter during storage at different temperatures as assessed by standard methods or by FT-IR Spectroscopy . *American J. of Food Technol*. 3: 154-163.

- Kong, F dan R. P. Singh. 2011. Food and Beverage Stability and Shelf Life: Advances in instrumental methods to determine food quality deterioration. Woodhead Publishing Limited. USA.
- Konyucu, M. dan Tuncturk Y. 2017. Effect of packaging method and light exposure on oxidation and lipolysis in butter. Oxidation Communications. 40 (2): 785-789.
- Krause, A.J., Miracle R.E., San T.H., Dean L.L, dan Drake M.A. 2008. The effect of refrigerated and frozen storage on butter flavor and texture. J. Dairy Sci. 91(2): 455-465.
- Kustyawati, M.E., Susilawati, D. Tobing, dan Trimaryanto. 2012. Profil asam lemak dan asam amino susu kambing segar dan terfermentasi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 23(1):47-52
- Lee, J dan S. Martini. 2018. Effect of cream aging temperature and agitation on butter properties. J. Dairy Sci. 101:7724-7735.
- Lee, J.H. 2020. Changes in flavor compounds and quality parameters of goat cream butter during extended refrigerated storage. Int. J. Food Properties. 23(1): 306-318.
- Lejko, D.N., Tadeusz G., Marek S., dan Jacek D. 2009. Tge quality and storage stability of butter made from sour cream with addition of dried sage and rosemary. Biotech. Anim. Husbandry. 25(5): 753-761.
- Lindsay, R.C., Day E.A., dan Sather L.A. 1967. Preparation and evaluation of butter culture flavor concentrates. J. Dairy Sci. 50(1): 25-31.
- Maharani, M. B. Sudarwanto, S. Soviana., dan H. Pisestyani. 2020. Pemeriksaan kualitas susu asal kedai susu kawasan pemukiman mahasiswa IPB Dramaha dan Cilibende Bogor. Jurnal Kajian Veteriner. 8(1): 24-33.
- Maria, A. U., D. A. Winahyu, dan M. Jasuma. 2017. Penetapan kadar lemak mentegae merk x dengan kemasan dan tanpa kemasan dengan metode sokletasi. Jurnal Analis Farmasi. 2(4): 258-262.
- McDaniel, M.R., Sather L.A., dan Lindsay R.C. 1969. Influence of free fatty acids on sweet cream butter flavor. J. Food Sci. 34(3): 251-254.
- Milovanovic, B., I. Djekic, J. Miocinovic, V. Djordjevic, J. M Lorenzo, F. J Barba, D. Murlen, dan I. Tomasevic. 2020. What is the color of milk and dairy product and how it measured. Foods. 9(11): 1-17.
- Murti, T. W., M. W. E. Pradana, A. D. Nurasri, dan M. Arlinda. 2020. Study of physic and organoleptic of butter developed using milk from cow and goat reared in Sleman Regency, Yogyakarta, Indonesia. J. Indonesian Tropical Anim. Agr. 45(4): 338-347.

- Murti, T.W. 2014. Pangan Gizi Teknologi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Murti, T.W. 2016. Pascapanen Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Murti, T.W. dan Hidayat T. 2009. Pengaruh pemakaian kultur tiga macam bakteri asam laktat dan peraman terhadap komposisi kimia dan flavor keju. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* 34(1): 10-15.
- Nababan, D., R. Indriana, dan R. Sitepu. 2018. Analisis kandungan formaldehid pada tahu yang dijual di pasar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Lingkungan Hidup.* 3(2): 1-10.
- Nafiu, L.O., Pagala M.A., dan Mogiye S.L. 2020. Karakteristik produksi kambing Peranakan Etawah dan kambing kacang pada sistem pemeliharaan berbeda di Kecamatan Toari, Kabupaten Kolaka. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 8(2): 91-96.
- O'Callaghan, T. F., Hope F., Stephen M., Maurice G.O., Deirdre H., Pat D., Kieran N.K., Catherine S., dan Paul R.R. 2016. Quality characteristic, chemical composition, and sensory properties of butter from cows on pasture versus indoor feeding system. *J. of Dairy Sci.* 99(12): 9441-9460.
- Ozkanli, O. dan Ahmet K. 2007. Storage stability of butter oils from sheep non pasteurized and pasteurized milk. *Food Chem.* 100(3): 1026-1031.
- Ozturk, S. dan Songul C. 2006. The effect of antioxidants on butter in relation to storage temperature and duration. *European J. Lipid Sci. and Tech.* 108(11): 951-959.
- Paduret, S. 2021. The effect of fat content and fatty acids composition on color and textural properties of butter. *Molecules.* 26(15): 1-12.
- Pal, Mahendra, S.V. Pinto, dan P.T. Dudhrejiya. 2017. Goat milk products and their significance. *Beverage and Food World.* 44(7): 21-25.
- Park, J.M, J.H Shin, D.J Bak, N. Kim, K.S. Lim, C. Y Yang dan J.M Kim. 2014. Determination of Shelf Life for Butter and Cheese Products in Actual and Accelerated Conditions. *Korean J. Food Sci. Anim.* 34(2):245-251.
- Perez, E.V.B. dan Phil C.G. 2013. Trans fatty acids and their role in the milk of dairy cows. *Cien. Inv. Agr.* 40(3): 449-473.
- Pradana, M.W.E. 2020. Karakteristik fisiko-kimia mentega yang terbuat dari lemak susu sapi dan kambing. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Ratya, N., Taufik E. dan Arief I.I. 2017. Karakteristik kimia, fisik dan mikrobiologis susu kambing Peranakan Etawah di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5(1): 1-4.
- Renata, S.D., C.F. Balthazar, R. N. Cavalcanti, L. A. Sobral, J. F. Rodrigues, R.P.C. Neto, M.I.B. Tavares, A.P.B. Ribeiro, R. Grimaldi, C.S. Anna, E.A. Esmerino, T.C. Pimentel, M.C. Silva, dan A.G. Cruz. 2022. Nutritional, rheological, and sensory properties of butter processed with different mixtures of cow and sheep milk cream. *Food Biosci*. 46: 1-11.
- Rihastuti, R. A. 2004. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Rencana Program Kegiatan Pembelajaran Semester. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rizqan, Arief, dan Roza E. 2019. Uji didih, uji alkohol dan Total Plate Count (TPC) susu kambing Peranakan Etawah (PE) peternakan Ranting Mas. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2): 122-129.
- Rokhayati, U.S., Syukri I.G. dan Safriyanto D. 2022. Kadar lemak dan protein air susu kambing Etawah dengan pemeliharaan secara tradisional. *Gorontalo J. of Equatorial Animal*. 1(2): 66-72.
- Rusdiana, S., Praharani L. Sumanto. 2016. Kualitas dan produktivitas susu kambing perah persilangan di Indonesia. *J. Litbang Pert*. 34(2): 79-86.
- Salundik, Suryahadi, Mansjoer S.S., Sopandie D. dan Ridwan W. 2012. Cemaran timbal (Pb) dan arsen (As) pada susu sapi perah yang diberikan pakan limbah organik pasar di peternakan sapi perah kebon pedes bogor. *J. Peternakan Indonesia*. 14(1): 308-317.
- Schaffer, B., Szakaly S., dan Lorinczy D. 2001. Melting properties of butter fat and the consistency of butter. *J. Thermal Analysis and Calorimetry*. 64(1): 659-669.
- Sholeh, M.I., Sulastri, Arif Q. dan Ali H. 2021. Kualitas susu kambing Peranakan Etawah pada berbagai periode laktasi ditinjau dari sifat fisik. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(3): 157-167.
- Siddique, F., Khan K.S., Asif A., dan Anwaar A. 2011. Development and optimization of sweet cream butter from buffaloes at cottage scale. *African J. of Biotechnol*. 10(75): 17265-17274.
- Silalahi, E.M dan Endang P. 2021. Analisis kandungan logam berat timbal (Pb) pada produk olahan susu. *J. Food Sci and Tech*. 1(1): 1-10.
- Sintia, N.A. dan Astuti N. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (mentega dan mentega) terhadap mutu organoleptik *rich biscuit*. *E-journal boga*.

- Sitorus, L., J. Pontoh, dan V. Kamu. 2015. Analisis beberapa asam organik dengan metode High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Grace Smart Rp 18 5 μ . Jurnal MIPA Unsrat, 4(2): 148-152.
- SNI. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 1995. Mentega. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 1998. Metode Pengujian Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2011. Susu Segar Bag. 1 Sapi. SNI No. 01-3141-2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2015. Properti dan Teknologi Produk Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stergiadis, S., N.P. norskov, S. Purup, I. Givens, dan M.R.F. Lee. 2019. Comparative nutrient profiling of retail goat and cow milk. Pub.Med. Central. 11(10):2282.
- Tatar, V., Hannes M., Andres S., dan Mahla T. 2015. Evaluation of size distribution of fat globules and fat and protein content in Estonian goat milk. Agronomy Res.. 13(4): 1112-1119.
- Tefa, M.M., S. Sio, dan T.I. Purwatiningsih. 2019. Uji kualitas fisik susu sapi *Friesh Holland*. J. Anim. Sci. 4(3): 37-39.
- Vidanagamage S.A., P.M.H.D. Pathiraje, and O.D.A.N. Perera. 2015. Effects of cinnamon (*Cinnamomum verum*) extract on functional properties of butter. Srilangka: International Conference of Sabaragamuwa University of Sri Lanka.
- Vinsensius, M.A., R.S. Mauboy, dan M.S.R.A. Keneng. 2020. Pengujian kadar bilangan peroksida dan asam lemak bebas minyak kelapa (*Cocos nucifera* L.) kelentik. Jurnal Biotropikal Sains. 17(2): 24-30.
- Wang, Y., Y.Li, J.Han, Y.Li dan L. Zhang. 2017. Effect of Melting Point on the Physical Properties of Anhydrous Milk Fat. IOP Conference Series: Materials Sci. and Eng. 274:1-6.
- Widodo, Afina V. R., Chulaila, R., & Suparta Budisatria, I. G. 2012. Produksi dan Evaluasi Kualitas Susu Bubuk Asal Kambing Peranakan Etawah (PE). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 23(2). 132–139.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wright, A.J., Scanlon M.G., Hartel R.W. dan Marangoni A.G. 2001. Rheological properties of milkfat and butter. J. Food Sci. 66(8): 1056-1071.



- Yeniza dan Asmara. 2019. Penentuan bilangan peroksida minyak RBD olein PT. PHPO dengan metode titrasi iodometri. AMINA. 1(2): 79-83.
- Zurriyati Y., R.R. Noor dan R.R.A. Maheswari. 2011. Analisis molekuler genotipe kappa kasein (κ -kasein) dan komposisi susu kambing Peranakan Etawah, Saanen dan Persilangannya. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 16(1) : 61-70.