

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, I. 2017. Kandungan PH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*. Vol 1 No 2.
- Amos.2009. Gambir Sebagai Antibakteri dalam Formulasi Obat Kumur. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Nomor 11 Volume 3:188-192.
- Belitz, D. 2009. *Springer Food chemistry 4th revised and extended edition*. Annual Review Biochemistry. Springer. Verlag Berlin Heidelberg.
- Gunnars, K. 2018. Whey Protein 101. <https://www.healthline.com/nutrition/whey-protein-101>. [3 Maret 2020].
- Hasany, M. 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Volume 8 Nomor 1
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Prosiding. *Jurnal Litbang Pertanian*. Hlm. 124-130.
- Jacobs, J. 2020. What Is Calcium Caseinate. <https://www.livestrong.com/article/509796-what-is-calcium-caseinate/>. [3 Maret 2020].
- Javdani, Z.2013. A Comparison of Heat Treatment and Ascorbic Acid on Controlling Enzymatic Browning of Fresh-Cuts Apple Fruit. *International Journal of Agriculture and Crop Sciences*. Page 186-193.
- Kurniawan, D. W. 2012. Kalkulasi Nilai Q_{10} . <https://dhadhkalkulasi-nilai-q10-compatibilitymode.pdf>. Diakses tanggal: 2 Februari 2020.
- Naga, W. 2010. Koagulasi Protein dari Ekstrak Biji Kecap dengan Metode Pemanasan. *Jurnal Widya Teknik*. Vol 9 No 1.
- Nurul. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press. Malang.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-Agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. *Skripsi*. Departemen Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Retnani. 2009. *Daya simpan dan palatabilitas wafer ransum komplit pucuk dan ampas tebu untuk sapi pedet*. Prosiding Media Peternakan. Bogor : 130-136.
- Sewald, M., and Devries, J. 2003. *Shelf Life Testing*. In *Medallion Laboratories*
- Surajudin. 2008. *Yogurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia. Depok

Straat. 1999. *Spray drying of food products: 2. Prediction of insolubility index. Journal Of Food Engineering. NIZO food research. The Netherlands*

Utami, I. 2009. Hubungan antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Rowayat Konsumsi Susu selama Masa Usia Sekolah Dasar pada Siswa Kelas 1 SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur tahun 2009. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok

United States Dairy Export Council. 2008. Reference Manual for U.S Whey and Lactose Products. Virginia. American Dairy Product Institute. Analyticas Progres www.medallionlabs.com. [11 Maret 2020]

Wibisono, M. 2016. Perubahan Total Bakteri, PH, dan Intensitas Pencoklatan Susu Selama Pemanasan Suhu 70°C. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.