

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, N. 2019. Seleksi Pemilihan Panelis Terlatih dan Pemilihan Material Kakao Bubuk Menggunakan Uji Tetrad pada Susu Kental Manis di PT Frisian Flag Indonesia, Jakarta Timur. *Tugas Akhir*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Amerina, M. A., Pangborn, R. M., dan Roessler, E. B. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. New York: Academic Press.
- Aritonang, S. N. 2010. *Susu dan Teknologi*. Cirebon: Swagati Press.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Chandan, R. C., dan Kilara, A. 2011. *Dairy Ingredients for Food Processing*. Ames: Wiley Blackwell Publishing.
- Han, E., Fajrin, A., dan Slamet, A. 2016. Analisis Pengendalian Pesediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) pada Perusahaan Roti Bonansa. *Management Analysis Journal*, 5(4), 289–298.
- Handayani, D. 2016. Kajian Perbandingan Bekatul Dengan Tepung Tempe Dan Konsentrasi Maltodekstrin pada Bubur Instan Berbasis Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Herawati, H., dan Mulyani, D. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Prosiding Seminar Nasional*, ISBN 978-6, 463–482.
- Imanningsih, N. 2013. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu. *Agrointek*, 7(1), 1–5.
- Juju, D. 2007. *Desain Promosi dengan CorelDraw X3 dan Adobe Photoshop CS2*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Kumalaningsih, S. 2014. *Pohon Industri Potensial pada Sistem Agroindustri*. Malang: UB Press.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Larasati, T., Kusnadi, J., dan Widyastuti, E. 2016. Pemanfaatan Whey dalam Pembuatan Caspian Sea Yogurt dengan Menggunakan Isolat *Lactobacillus cremoris* dan *Acetobacter orientalis* (Whey Utilization for Making of Caspian Sea Yogurt Using Isolate *Lactobacillus cremoris* and *Acetobacter orientalis*).

Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 4(1), 201–210.

- Saidin, M. S., Ramli, N., Nee, Y. T., dan Ayob, K. M. 2015. The Effect of Milk Replacer Incorporation on the Physicochemical Properties of Milk Chocolate. *The Open Food Science Journal*, 8(1), 9–17.
- Marks, D. B., Marks, A. D., dan Smith, C. M. 2000. *Biokimia Kedokteran Dasar*. Jakarta: ECG.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodektrin Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(Mei), 38–48.
- Nababan, M., Suada, I K., dan Swacita, I. B. N. 2015. Kualitas Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Alkohol, Derajat Keasaman dan Angka Katalase (The Endurance of Fresh Milk at Room Temperature Storage Viewed by Alcohol Test, Degreesacid Test (OSH) and The Rate of Indonesia Medicus. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(4), 374–382.
- Purwadi. 2019. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. Yogyakarta: Kanisius.
- Raharjo, S. 2018. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Rahman, A., Fardias, S., Rahayu, W. P., Suliantari, dan Nurwitri, C. C. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor: Penerbit Pusat Antar Universitas.
- Ranken, M. D., Baker, C., Kill, R. C. K., dan Kill, R. C. 1997. *Food Industries Manual*. Wantage: Springer Science & Business Media.
- Santosa. 2018. *Statistika Hopitalitas*. Yogyakarta: DeePublish.
- Sinaga, E. K., Matondang, Z., dan Sitompul, H. 2019. *Statistika: Teori dan Aplikasi Pendidikan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- SNI 01-2346-2006. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Subroto, M. A. 2008. Real Food True Health. In *Makan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat*. Yogyakarta: AgroMedia.
- Suparjati. 2000. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutikno, R. B. 2010. *The Power of 4Q for HR % Company Development*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Thohari, I., Mustakim, Pandaga, M. C., dan Rahayu, P. P. 2017. *Teknologi Hasil*

Ternak. Malang: UB Press.

Widodo, Viyunnur R., A., Chulaila, R., dan Suparta I. G. B. 2012. Produksi dan Evaluasi Kualitas Susu Bubuk Asal Kambing Peranakan Ettawa (Pe). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2), 132–139.

Wikantika, K. 2017. *Bunga Rampai Forum Peneliti Muda Indonesia*. Bandung: ITB Press.

Winardi, S. dan Dwi, N. 2015. Pendeteksi Susu Basi dengan Sensor pH dan Sensor Suhu. *E-Jurnal Spirit Pro Patria*, 1(April), 47–53.

Yuwono, S. S., dan Wariroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.