

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Susu. UGM Press. Yogyakarta.
- Afiati, F. 2013. Karakteristik Keju Lunak Hasil Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat Indigenus. Thesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Amar, A., Marwati, S. Makosim. 2017. Karakteristik keju lunak saga (*Adenantha pavonina*, Linn.) dengan berbagai kemasan dan waktu simpan yang berbeda. Jurnal IPTEK. 1(2): 99-106.
- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Mayland (US): Published by The Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Asmoro, N. W., S. Hartatidan C. B. Handayani. 2017. Karakteristik fisik dan organoleptik produk mocatilla chips dari tepung mocaf dan jagung. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 1(1) : 63-70
- Astuty, A. D. K. Aktivitas antioksidan dari ekstrak wortel (*daucus carota* l.) pada minyak kacang tanah extract on the peanut oil. E-Journal UNY. [http://eprints.uny.ac.id/27439/1/abstrak %2B dapus.pdf](http://eprints.uny.ac.id/27439/1/abstrak%2Bdapus.pdf) Diakses [10 November 2020].
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar- Bagian 1 SNI 3141:2011. BSN. Jakarta Pusat.
- Barouei, J., A. Karbassi, H. B. Ghodduzi, A. Mortazavi, R. Y. Ramezani, M. Moussavi. 2011. Impact of native *Lactobacillus paracasei* subsp. *Paracasei* and *Pediococcus pentosaceus* spp. as adjunct cultures on sensory quality of Iranian white brined cheese. Int. J. Dairy Tech. 4: 526-535.
- Boham, G., T. Koapaha, J. S. S. Moningka. 2015. Karakteristik fisikokimia dan sensoris mie basah berbahan baku tepung sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan tepung labu kuning (*Curcubitha moschata durch*). Jurnal UNSRAT. 1-8.
- Brand Williams, W., M. E. Cuvelier dan C. Berset. 1995. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. LWT-Food sci and Technol.-28(1): 25-30.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1992. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Carpenter, R. P., D. H. Lyon dan T. A. Hasdell. 2000. Guideline for Sensory Analysis. Aspen Publisher. Maryland.
- Collins, Y. F., P. L. H. MacSweeney dan M. G. Wilkinson. 2003. Lipolysis and free fatty acid catabolism in cheese: a review of current knowledge. *Int. Dairy J.* 13: 841–866.
- Dewi, N. 2007. Kajian pembuatan keju olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 2, No. 1 : 10-14.
- Diandini, A. K., G. Mulus, PEM. Gurid, A. Fred, M. H. Zakiah. 2019. Analisis tingkat kesukaan, *total plate count*, betakaroten, dan antioksidan pada es krim kefir labu kuning. *Jurnal Riset Kesehatan*. 11(1) : 131-140.
- El-Tahra, M. A. Ammar, M. M. Ismail, dan R. I. El-Metwally. 2008. Effect of adding CaCl₂ or *whey* protein to cow's milk on mozzarella cheese properties. The 4th Arab Mansoura Conference of Food and Dairy Science & Technology. Faculty of Agriculture, Mansoura University, Egypt.
- Everett, D. 2003. Functionality of Directly Acidified Mozzarella Cheese Using Different Acid Types. Thesis Topics for 2003. Food Science Department. University of Otago.
- FAO. 2000. Draft standard for unripened *cheese* including fresh *cheese*. Codex Alimentarius Commission.
- Fox, D. F., T. P. Guinee, T. M. Logan, and P. L. H. McSweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen Publisher, Inc., Maryland.
- Gardjito, M., A. Djuwardi dan E. Harmayani. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Geantaresa, E dan F. M. T. Supriyantini. 2010. Pemanfaatan ekstrak kasar papain sebagai koagulan pada pembuatan keju *cottage* menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis* dan *Leuconostoc mesentroides*. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1(1): 38-43.
- Gumolung, D. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journ. Of Chem*. 4(1): 8-11.
- Gupta, V. K., and H. Reuter. 1992. Processed cheese food with added *whey* protein concentrate. *Lait*. 72: 2001-212.

- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengaruh Kadar NaCl dalam Substrat Terhadap Aktivitas Enzim Protease. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Edisi ke-2 Liberty. Yogyakarta.
- Heller, K. J. 2001. Probiotic bacteria in fermented foods: product characteristics and starter organisms. *J.Clin. Nutr.* 73: 374-379.
- Hendrasty, H. K. 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Jamilatun, Makhabbah. 2004. Uji Kandungan Lemak dan Protein Keju *Cottage* dengan Starter *Rhizopus oryzae* Setelah Penambahan Asam dan Saat Koagulasi. *Skripsi Fakultas Biologi. UNS. Surakarta.*
- Jaya, F dan D. Hadikusuma. 2009. Pengaruh substitusi susu sapi dengan susu kedelai serta besarnya konsentrasi penambahan ekstrak nanas (*Ananas comosus*) terhadap kualitas fisik dan kimia keju *cottage*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 4(1): 45-54.
- Junita, D., B. Setiawan, F. Anwar, T. Muhandri. 2017. Komponen gizi, aktivitas antioksidan dan karakteristik sensori bubuk fungsional labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tempe. *J. Gizi Pangan.* 12(2): 109-116.
- Kencanawati, A. P., T. H. Suprayogi dan S. M. Sayuthi. 2015. Total bakteri dan derajat keasaman susu sapi perah akibat perbedaan lama waktu dipping menggunakan larutan iodosfor sebagai desinfektan. *Animal Agriculture.* 4(1): 127-131.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar teknologi minyak & lemak pangan. UI-Press. Jakarta.
- Komar, N., L. C. Hawa dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju *mozzarella* (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian.* 10(2): 78-87.
- Kristianingsih, Z. 2010. Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus. *Skripsi. Universitas Negeri Semarang.*
- Kumaunang, M. dan V. Kamu. 2011. Aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kulit nanas (*Anenas comosus*). *Jurnal Ilmiah Sains.* 11(20): 198 – 201.
- Kumar, S., A. K. Pandey. 2013. Chemistry and biological activities of flavonoids: an overview. *The Scientific World Journal.* Pp:1-17.
- Kusuma, W. T. 2016. Karakteristik Mutu Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Hasil Pengeringan Metode *Foam-Mat Drying*

- Menggunakan Oven Microwave. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Laga, A., T. P. Putri, A. Syarifuddin, N. Hidayah dan Muhipdah. 2019. Pengaruh penambahan asam askorbat terhadap sifat fungsional pati ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.). Jurnal Canrea. 2(2): 90-97.
- Lampert, M. L. 1975. Modern Dairy Product. New York Publishing, Co. Inc. New York.
- Lestario, L. N., P. Malithasari, dan S. P. Hastuti. 2015. Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch) sebagai bahan fortifikasi roti tawar. Jurnal Teknologi Pangan. 12 (1): 55-62.
- Malinda, A. P., R. B. Katri, D. Rachmawanti, N. H. Riyadi. 2013. Kajian penambahan tepung millet dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan flake. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1): 39-48.
- Mardiah, T. Fitrilia, S. Widowati. S.F. Andini. 2020. Komposisi proksimat pada tiga varietas tepung labu kuning (*Cucurbita Sp*). Jurnal Agroindustri Halal. 6(1): 97-104.
- Mardiani, A., J. Sumarmono T. Setyawardani. 2013. Total bakteri asam laktat, kadar air dan protein keju peram susu kambing yang mengandung probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. J. Ilmu Peternakan. 1: 244-253.
- Marth, E. H. dan J. Steele. 2001. Applied Dairy Microbiology: 2nd edition. CRC Press. USA.
- Mattjik, A.A, dan I.M. Sumertajaya. 2000. Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab Jilid I. Edisi Kedua. IPB-Press. Bogor.
- Mehlenbacher. 1960. Analysis of Fats and Oil. Arrad Press.
- Miller G.D., J.K. Jarvis, L.D. McBean. 2007. Handbook of dairy foods and nutrition. 3rd ed. Boca Raton: CRC Press. USA.
- Muneeb, M., M. Ayub, S. B. Khan, A. Sohail, F. Jabeen, M. A. Khan, A. Khan, K. Prince, A, Khan dan I. Ahmad. 2020. Quality assessment of *cottage cheese* available in Peshawar, Pakistan. Pakistan J. Zoological. pp 1-5.
- Murti, T. W. 2004. Aneka Keju. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Murwaningsih, J. 2003. Kualitas Kimia Susu Sapi Frisian Holstein (FH) Dan Keju Cottage Yang Dihasilkan Pada Genotipe Kappa Kasein Berbeda. Skripsi. IPB. Bogor.

- Navyanti F. dan R. Adriyani. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1): 36-47.
- Noronha, N., E. Duggan, G. Ziegler, O. Irdan, and M. O'Sullivan. 2008. Inclusion of starch in imitation cheese, its influence on water mobility and cheese functionality. *Journal Food Hydrocolloids*. 22(12): 1613-1621.
- Nugroho, P., B. Dwiloka, H. Rizqiaty. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 33-39.
- Nurlaela, L. 2010. Penggunaan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) pada Proses Pembuatan Keju Tipe Cottage Ditinjau dari Persentase Produk, Kadar Protein, dan Tingkat Kesukaan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Nurliyani. Penanganan dan Pengolahan Susu Secara Sederhana. PT Citra Aji Pratama. Yogyakarta.
- Octaviani, Chyntia. 2013. Peningkatan Kualitas *Crackers* dengan Kombinasi Tepung Mocaf dan Tepung Labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). Skripsi Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Oka, B., M. Wijaya dan Kadirman. 2017. Karakterisasi kimia susu sapi perah di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3: 195-202.
- Oktavia, A., C. Anam, E. Widowati. 2014. Pengaruh perlakuan penambahan ekstrak dan puree wortel (*Daucus carota* L.) pada teknologi produksi *chili cream cheese*: kajian rendemen, pH, lemak, betakaroten, aktivitas antioksidan dan sensori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(2): 76-85.
- Oommen B. S., V. V. Mistry, M.G. Nair. 2000. Effect of homogenization of cream on composition, yield and functionality of Cheddar cheese made from milk supplemented with ultrafiltered milk. *Le Lait*. 80:77-91.
- Pancawati, A. 2015. Kualitas dangke pada penggunaan berbagai produk susu cair komersial sebagai bahan baku. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Hasanudin. Makassar.
- Plummer, D.T. 1987. *An Introduction to Practical Biochemistry*. McGraw-Hill. UK.
- Prasad, N. Dan V.B. Alvarez. 1999. Effect of salt and chymosin on the physico-chemical properties of feta cheese during ripening. *J. Dairy Sci*. 82:1061-1067.

- Priadi, G., F. Setiyoningrum, F. Afiati, R. Syarief. 2018. Pemanfaatan *modified cassava flour* dan tepung tapioca sebagai pengisi keju cedar olahan. *J. Litbang Industri*. 8(2): 67-76.
- Purwoko, T., Sutarno dan S.E. Estikomah. 2008. Pembuatan keju (*unripened cheese*) dengan starter campuran *Streptococcus lactis* dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Fakultas MIPA. Universitas Sebelas Maret*. Surakarta.
- Putri, C. Y. K., F. F. Pranata dan Y. R. Swasti. 2019. Kualitas *muffin* dengan kombinasi tepung pisang kapok putih (*Musa paradisiaca* forma *typica*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*). *J. Biota*. 4(2): 50-62.
- Putri, R. A., A. Kusrijadi dan A. Suryatna. 2013. Kajian penggunaan ammonium sulfat pada pengendapan enzim protease (papain) dari buah papaya sebagai koagulan dalam produksi keju *cottage*. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 4(2): 159-168.
- Rachmawati, R. Novita, dan A. Miko. 2016. Karakteristik organoleptik berbasis tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*), tepung kacang koro (*Mucuna prurien*), dan tepung sago (*Metroxilon sago*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 3 (1): 91-97.
- Rakasivi, K. G. J. 2016. Kualitas Fisiko-Kimia Keju Probiotik yang Diperam dengan Starter *Lactobacillus paracasei* M104 dan *Pediococcus pentosaceus* M103. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rasheed, S., I. M. Qazi., I. Ahmed, Y. Durrani, dan Z. Azma. 2016. Comparative study of cottage cheese prepared from various sources of milk. *Proceedings of the Pakistan Academy of Sciences: B. Life and Environm. Sci*. 53(4): 269–282.
- Razig K. A. A and N. A. Babiker. 2009. Chemical and microbiological properties of sudanese white soft cheese made by direct acidification technique. *Pakistan Journal of Nutrition* 8(2) :1138 - 1143.
- Rohman, A dan R. Sugeng. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol daun kemuning (*Murayya Paniculata* (L) Jack) secara in vitro. *Majalah Farmasi Indonesia*. 16(3) : 136-140.
- Sabara, R. A., Tamrin dan N. Asyik. 2017. Pengaruh penambahan bubuk kopi terhadap karakteristik organoleptik produk brownies. *JSTP*. 2(1): 370-381.
- Saragih, B., O. Ferry, dan A. Sanoya. 2007. Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* Linn) sebagai Substitusi Tepung Terigu. Dalam Pembuatan Mie Basah. Universitas Mulawarman. Samarinda.

- Sariyanto. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Bakteri Prebiotik Yang Disimpan Pada Suhu Berbeda. Skripsi. IPB. Bogor.
- See, E. F., N. W. A. Wan, dan A. A. A. Noor. 2007. Physico-chemical and sensory evaluation of breads supplemented with pumpkin flour. *ASEAN Food Journal*. 14 (2) :123-130.
- Seprina, H. 2016. Kualitas Mikrobiologis, Fisik dan Sensoris Keju Yang Diperam dengan *Lactobacillus paracasei* M104 dan *pediococcus pentosaceus* M103. Skripsi Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor.
- Sinaga, L. N. 2016. Pengaruh Penambahan Inulin Chicory (*Cichorium intybus*) terhadap Kualitas Kimia Keju yang Diperam dengan Kombinasi Starter *Streptococcus thermophiles* dan *Lactobacillus plantarum* Dad-13. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Smith, G. 2003. Dairy Processing Improving Quality. Woodhead Publishing Limited, England.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. SNI 01-3141-2011. Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Ke-4. Liberty, Yogyakarta.
- Sukotjo, S. 2003. Proses Pembuatan Keju Lunak. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Jurusan Agro Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Indonesia.
- Sumarmono, J dan F. M. Suhartati. 2012. Yield dan komposisi keju lunak (*soft cheese*) dari susu sapi yang dibuat dengan teknik direct acidification menggunakan ekstrak buah lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3) : 65 – 68.
- Sunarya, H., A. M. Legowo dan P. Sambodho. 2016. Kadar air, kadar lemak dan tekstur keju mozzarella dari susu kerbau, susu sapi dan kombinasinya. *Animal Agriculture*. 5(3): 17-22.
- Supriyono, T., R. Murwani, Nurrahman. 2014. Kandungan beta karoten, polifenol total dan aktivitas merantas radikal bebas kefir susu kacang hijau (*Vigna radiata*) oleh pengaruh jumlah starter (*Lactobacillus bulgaris* dan *candida* kefir) dan konsentrasi glukosa. *Jurnal Gizi Indonesia*. 2(2): 65-71.
- Susilawati, Subekti, dan I. P. P. Azis. 2013. Formulasi tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dan terigu terhadap derajat pengembangan

- adonan dan sifat organoleptik roti manis. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 18 (1): 1-12.
- Tamime, A. Y., dan R. K. Robinson. 2007. *Tamime and Robinson's Yoghurt: Science and technology Third Edition*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, New York.
- Tarakci, Z., E. Sagun dan H. Durmaz. 2006. The effect of mendi (*Chaerophyllum* sp.) on ripening of vacuum-packed herby cheese. *International Journal of Dairy Technology*. 59(1): 35-39.
- Tratnik, L., R. Bozanic., G. Miokovi dan D. Subaric. 2001. Optimisation of manufacture and quality of *cottage* cheese. *Food Technol. Biotechnol.* 39(1): 43–48.
- Trisnawati, W., K. Suter, K. Suastika, N.K. Putra. 2014. Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4):135-140.
- Trivedi, D., R.J. Bennett., Y. Hemar., D.C.W. Reid., S.K. Lee, and D. Illingworth. 2008. Effect of *difference* starches on rheological and microstructural properties of (I) model *processed cheese*. *Int. J. of Food Sci. and Technol.* 43:2191–2196.
- Umar. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- United States Departement of Agriculture. 2001. USDA Spesification for Cottage Cheese and Dry *Curd* Cottage Cheese. <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/cottagecheese.pdf> Diakses [21 Oktober 2020].
- Wahyono, A., E. Kurniawati, Kasutjaningati, K. Park, dan W. Kang. 2018. Optimasi proses pembuatan tepung labu kuning menggunakan response surface methodology untuk meningkatkan aktivitas antioksidannya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1): 29-38.
- Wahyuni, D.T., dan S.B. Widjanarko. 2015. Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik. *J. Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 390-401.
- Wardhani, D. H., B. Jos, Abdullah, Suherman, dan H. Cahyono. 2018. Comparison of coagulants and concentrations on *curd* characteristics of unripened soft cheese. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 13 (2): 209 – 216.
- Widayati, E. Dan Damayanti. 2000. *Aneka Panganan Labu Kuning*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Widjaya, C. H. 2003. Peran antioksidan terhadap tubuh. Healty Choice. Jakarta.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta. pp:1-204.
- Wiedyantara, A.B., H. Rizqiati, V.P. Bintoro. 2017. Aktivitas antioksidan, nilai pH, rendemen, dan tingkat kesukaan keju mozzarella dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi Pangan. 1(1):1-7.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia pangan & gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsih. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Yudonegoro, R.J., Nurwantoro dan D.W. Harjanti. 2014. Kajian kualitas susu segar dari tingkat peternak sapi perah, tempat pengumpulan susu dan koperasi unit desa jatinom di Kabupaten Klaten. Animal Agriculture. 3(2): 323-333.
- Yuniarifin, H., V. P. Bintoro, dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas gelatin. Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture. 31(1) : 55-61.
- Zain, W.N.H. 2013. Kualitas susu kambing segar di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. Vol 10 No. 1: 24–30.