

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Edisi kedua. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta.
- Afnor.1980. Methodes Gnerales d'analyse des Products Agroali Mentaire Chimic. Microbiologie Analise Sensorielle. A soc. Francaise Normalization, France.
- Anonim. 1999. Codex Standart for Milk Product and Cream Powder 207. Available at http://www.codexalimentareus.net/standards_207. Accessed 04 August, 2014.
- Bosset, J.V and Lavanchy. 1991. Larecherche Sur Les Arome a la Station Federale de Recherche Laitieres: Bases, Developement et Objectives. Trav. Chim Aliment. Hyg. 82: 199-222.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Early, R. 1998. The Technology of Diary Product. Second Edition. TJ International Ltd, Padstow, Cornwall.
- Fardiaz,S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.S
- Farid, M dan H, Sukesy. 2011. Pengembangan Susu segar dalam Negeri untuk Pemenuhan Kebutuhan Nasional. Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan, Vol. 5 No. 2. Jakarta.
- Gibney *et al.*2005. Gizi Kesehatan Masyarakat. (Palupi Widyastuti & Erita Agustin, Penerjemah). EGC. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty.Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Harding, F. 1999. Milk Quality. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

- Hui, Y. H. 1993. Dairy Science and Technology Handbook 1 Principles and Properties. VCH Publisher, Inc, New York.
- Intani. N. T. 2006. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Susu Segar pada Rumah Tangga Peminum Susu Segar di Kotamadya Yogyakarta dan kabupaten Sleman. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Jannes, R. and P. Walstra. 1984. Dairy Chemistry and Physics. A Wiley Interscience Pub. John Wiley and sons. New York.
- Kartika, B;P. Hastuti dan W. Supartono. 1990. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kementerian Pendidikan Nasional. 2010. Contoh Mekanisme *School Milk Program*. Kementerian Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Kramer, A and B. A Twigg. 1970. Quality Control for the Food Industry 3rd ed. The Avi Publ., Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Kroll, B.J, 1990. Evaluating Rating Scales for Sensory Testing with Children. Food Tehnology II :80.
- Kushaini, I. 1998. Perubahan Ragam Gula Susu Sapi oleh Bakteri Yoghurt dengan Penambahan Kedelai Bifidobaccterium pseudolongum dan Ekstrak Kedelai sebagai Growth Factor. Skripsi fakultas Peternakan UGM. Skripsi. Yogyakarta.
- Murti, T.W. 2002. Tahap-Tahap Pembuatan Keju. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nishimura, T and Kato, H. 1988. Taste of Free Amino Acids and Peptides. Departement of Agricultural Chemistry, University of Tokyo. Tokyo, Japan.
- Ocktaviany, T. 2010. <http://lifestyle.okezone.com/read/2010/09/25/27/375900/hari-ini-peringatan-hari-susu-sekolah-sedunia>. Diakses pada 23 Juli 2016 pukul 16.00 WIB
- Prihadi, S. 1997. Dasar Ilmu Ternak Perah. Faultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Paramita, D. 2008. Kualitas Mikrobiologis *Set* Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan *Natamicin* Sebagai Biopreservatif. Skripsi. Program Studi teknologi hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor
- Salim. 2012. Bersama Membangun Persusuan Nasional. <http://ditjennak.pertanian.go.id/berita-337-bersama-membangun-perususan-nasional.html>. Diakses pada hari Selasa, 27 Januari 2015, pukul 10.30 WIB.
- Sawitri, E.M. Manab, A. Padaga, M. Susilorini, T, E. Wisaptiningsih, U. 2010. Kajian Kualitas Susu Pasteurisasi Yang Diproduksi U.D. gading Mas Selama penyimpanan Dalam Refrigerator. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 5, No. 2.
- Schiffman, L.G. dan K, Leslie. 2007. Perilaku Konsumen. PT. Indeks. Jakarta.
- Setyaningsih D., Apriantono A., dan Sari M.P. 2010. Analisis Sensori. IPB Press. Bogor.
- SNI. 1995. Standar Susu Pasteurisasi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2011. Standar Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno, Rihastuti, S. Triadmojo, Indratiningsih. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Susilorini, T. E., M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutardi, dan Tranggono. 1989. Biokimia dan Tekologi Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Utomo, dan Miranti. 2010. Tampilan Produksi Susu Sapi Perah yang Mendapat Perbaikan Manajemen Pemeliharaan. Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Wahyuni, D. 2007. Kontrol Kualitas dan Daya Terima Susu bubuk Komersial Pada Wanita. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Walstra, P., T. J. Geurts., A. Noomen., A. Jellema., M. A. J. S. Van Boekel. 1999. Dairy Technology: Principle of Milk Properties and Process.

Department of Food Science Wageningen Agricultural University,
Wageningen, Netherlands.

Wardhani, A. 1996. Kesetaraan Kemampuan Daya Terima Konsumen Terhadap Kajian Kualitas Produk Susu Bubuk Non Full Cream. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Widodo.2003. Bioteknologi Industri Susu dan Telur. Lacticia Press, Yogyakarta.

Winarno, F.G, 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-5. PTGramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yuhaena, L. 2003. Kajian kimiawi susu kambing dengan penambahan madu yang difermentasi menggunakan *Lactobacillus casei*. Skripsi S1 Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.