

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. Profil Daerah Kabupaten Sleman. Available at www.slemankab.go.id. Acces by 15 Agustus 2015.
- AOAC. 2005. AOAC Official Method 968.08 Minerals in Animal Feed and Pet Food. In *Official Methods of Analysis of AOAC International (OMA)*. AOAC International, Gaithersburg, MD.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia: Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Metoda Pengujian Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia: Susu Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bylund, G. 1995. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing systems AB. Lund, Sweden.
- Campbell, J.R. dan R. T. Marshall. 1975. The science of Providing Milk for Man. Mc Graw Hill Book. New York.
- Chandan, R. C. dan A. Kilara. 2011. Dairy Ingredients for Food Processing. A John Wiley and Sons, Inc., Publication, New York, USA.
- Debnath, G. K., A. K. M. H. Kober, T. Chanda, M. A. Hogue dan M. A. Halim. 2003. Effect of supplementary concentrate feeding on milk production, quality and body weight changes of Red Cittagong cows and their calves under village management condition. *Pakistan J. Biological Sci.* 6 (10): 945 – 947.
- Devendra, C. 1980. Milk production in goat compared to buffalo and cattle in humed tropics. *Journal Dairy Sci.* 63 : 1955.
- Early, R. 1998. Milk Concentrates and Milk Powder. In: Early, R (eds.). 1998. *The Technology of Dairy Product*. Second edition. Blackie Academic & Professional.
- Fitriyanto, T. Y. Astuti dan S. Utami. 2013. Kajian viskositas dan berat jenis susu kambing Peranakan Etawa (PE) pada awal, puncak dan akhir laktasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):299-306.

- Hallen, E. 2008. Coagulation Properties of Milk – Association with Milk Protein Composition and Genetic Polymorphism. Doctoral Thesis. University of Agricultural Science, Uppsala. Sweden.
- Hidayanto, E., A Rofiq, dan H. Sugito. 2010. Aplikasi Portable Brix Meter untuk Pengukuran Indeks Bias. Jurusan Fisika. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Izwardy, D. 2016. Peningkatan Konsumsi Protein Hewani dalam Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. Peningnya Pemenuhan Protein Hewani untuk Membangun Generasi Sehat dan Cerdas yang Berdaya Saing Global. Seminar Nasional. Bandung, 23 Maret 2016.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional Dan Mikroware Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Juming, T., H. Feng dan G. Shen. 2003. Drum Drying. Washington State University, Pullman, Washington, U.S.A. and Shanxi Agriculture University, Shanxi, People's Republic of China.
- Lemieux, L. dan R. E. Simard, 1992. Bitter Flavour in Dairy Product. *Lait* 72: 335-382.
- Murti, T. W. 2006. Pasca Panen Susu. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Murti, T. W. 2007. Kajian Cita Rasa dan Ragam Asam Organik Fermentasi Susu Kambing Menggunakan Bakteri *Lactobacillus Casei*. *J. Ind. Anim. Agric.* 32 (4): 230-235.
- Murti, T. W. 2015. Pasca Panen Susu. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Murti, T. W. 2014. Pangan, Gizi, dan Teknologi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Niswah, F. 2012. Pemanfaatan susu Kambing Ettawa dan kedelai dalam pembuatan (Danhke) keju khas Indonesia dengan koagulasi ekstrak jeruk nipis. Naskah Publikasi. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurliyani. 1994. Kualitas kefir yang dibuat dari susu sapi dan susu kambing. *Buletin Peternakan.* Vol. 18:55-61.

- Park, Y. W. 2000. Comparison of mineral and cholesterol composition of different commercial goat milk products manufactured in USA. J. Small Rumin. Res. Vol. 37 (1/2): 115-124.
- Park Y. W. 2006. Goat milk-chemistry and nutrition. Di dalam Park YW, Haenlien GFW, editor. Handbook of milk of non-bovine mammals. Oxford, UK (GB): Blackwell Publishing Professional. Hal: 34-58.
- Prihadi, S. 1997. Dasar Ilmu Ternak Perah. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Susu Segar. Jakarta: Depdiknas.
- Rahayu, K. dan S. Sudarmadji. 1989. Mikrobiologi Pangan, Fermentasi Pangan dari Protein Hewani. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Riniyati, L. 1995. Evaluasi sensoris dan kesukaan konsumen terhadap produk susu bubuk *full cream*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Saleh, E. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza2> (25 Agustus 2015).
- Sapru, A., David M.B, J. J. Yun, L. R. Klei, P. A. Oltenacu, and D. K. Bandler. 1997. Cheddar cheese: influence of milking frequency and stage of lactation on composition and yield. J. Dairy Sci.80:437-446.
- Sarwono, Jonathan. 2005. Teori dan Praktik Riset Pemasaran dengan SPSS. Yogyakarta: Andi.
- SNI.01-4852-1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya.
- Soetarno, T. 2003. Manajemen Budidaya Sapi Perah. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Tamime, A. Y. 2009. Milk Processing and Quality Management. Blackwell Publishing Ltd, United Kingdom, England.
- U.K. Pal, P.K. Mandal, V.K. Rao and C.D. Das, 2011. Quality and Utility of Goat Milk with Special Reference to India: An Overview. Asian Journal of Animal Sciences. Vol (5): 56-63.

Walstra P., J. T. M. Wouters dan T. J. Geurts. 2006. Dairy Science and Technology. CRC Press. New York.

Widodo^a. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.

Widodo^b.2003. Teknologi Proses Susu Bubuk. Lacticia Press. Yogyakarta.