

BAB VII

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, M. 2013. Pengembangan model untuk memprediksi pengaruh suhu penyimpanan terhadap laju pertumbuhan bakteri pada susu segar. fakultas kedokteran hewan. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Adil, Ra. 2006. Klasifikasi kinerja tingkat keasaman dan berat jenis pada ujicoba susu hewani segar berbasis pc. Seminar Ilmiah Nasional Komputer. Teknik Elektronika. Politeknik Elektronika Negeri Surabaya. Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Anonim. 2004. Protein lowry protocol. [Web.itu.edu.tr/ dulekgurgen/ Proteins.pdf](http://Web.itu.edu.tr/dulekgurgen/Proteins.pdf). Diakses tanggal 29 september 2014.
- Asy'ari H., Jatmiko dan Angga. 2012. Intensitas cahaya matahari terhadap daya keluaran panel sel surya. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Atabany, A. dan A. Ruhimat. 2004. Penampilan produksi kambing hasil persilangan antara kambing Peranakan Etawah (PE) dengan kambing Saanen. J. Pengembangan Peternakan Tropis. Edisi Khusus. Oktober 2004. Seminar Nasional Ruminansia. Buku 2 : 58 – 63.
- Bernard, L., J. Rouel, C. Leroux, A. Ferlay and Y. Faulconnier. 2005. Mammary lipid metabolism and milk fatty acid secretion in Alpine goats fed vegetable lipids. *J. Dairy Sci.* 88: 1478 – 1489.
- Buwono, P. H. 1993. Pencernaan pada Air Susu. *Swadaya Peternakan Indonesia.* (91): 25-66.
- Chaplin, C. Lesley, and R. L.J. Lyster. 1987. Effect of temperature on the pH of skim milk. University of Reading Laboratory, Shinfield. Department of Food Science and Technology, Whiteknights. United Kingdom.
- Devendra, C dan M. Burns. 1994. Produksi Kambing di Daerah Tropis. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Girling, P.J. 2000. Packaging of food in glass containers in food packaging technology. In R. Coles, D. McDowell, and M.J. Kirwan (Eds.). Blackwell Publishing – CRC Press.
- Handoko. 1995. *Klimatologi Dasar*. Pustaka Jaya. Bogor.
- Hejtmánková, A. V. Pivec, E. Trnkova, and H. Dragounova. 2012. Differences in the composition of total and whey proteins in goat and ewe milk and their changes throughout the lactation period. University of Life Sciences Prague. Czech Republic.
- Herlina, N. dan M. H. S. Ginting. 2002. *Lemak dan Minyak*. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Indriyanto. 2008. *Pengantar Budidaya Hutan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Jay, J. M. 1978. *Modern Food Microbiology*. 2nd Ed Van Nostrand Company. New York. Cincinnati Toronto. London and Melbourne.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. UI-Press. Jakarta.
- Kirwan, M. J. and J.W. Strawbridge. 2000. Plastics in food packaging. In R. Coles, D. McDowell and M.J. Kirwan (Eds). *Food Packaging Technology* Blackwell Publishing – CRC Press.
- Kustyawati, Susilawati, Dewi T., dan Trimaryanto. 2012. Profil asam lemak dan asam amino susu kambing segar dan terfermentasi. Fakultas Pertanian. Universitas Bandar Lampung.
- Lehninger, A. 1998. *Dasar – Dasar Biokimia*. Maggy Thenawidjaya Penerjemah. Erlangga. Jakarta
- Makfoeld, D. 2008. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Marsh, K. and B. Bugusu. 2007. Food packaging – roles, materials, and environmental issues. *J. Food Sci.* 72(3): R39–R55.
- Mestdagh, F., B. de Meulenaer, J. de Clippeleer, F. Devileghere, and A. Huyghebaert. 2005. Protective influence of several packaging materials on light oxidation of milk. *J. Dairy Sci.* 88: 499–510.

- Min, D.B. & Boff, J.M., 2002, Chemistry and Reaction of Singlet Oxygen in Foods, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 1, pp 58-64.
- Moyssiadi, T., A. Badeka, E. Kondyli, T. Vakirtzi, I. Savvadis, and M.G. Kontominas. 2004. Effect of light transmittance and oxygen permeability of various packaging materials on keeping quality of low fat pasteurized milk: Chemical and sensorial Aspect. *Int. Dairy J.* 14: 429-436.
- Murphy, S.C dan K.W. Chapman. 2007. Light-Induced Flavor Defects in Milk. Departemen Ilmu Pangan. Cornell University.
- Nudda, A., G. Battacone, M.G. Usai, S. Fancellu and G. Pulina. 2006. Supplementation with extruded linseed cake affects concentrations of conjugated linoleic acid and vaccenic acid in goat milk. *J. Dairy Sci.* 89: 277 – 282.
- Nurtho'ah, E.S. 2001. Pengaruh penambahan The Hijau dan Jahe Instan terhadap umur Simpan susu skim (skim milk) dan susu penuh (whole milk) pasteurisasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Papachristou, C., A. Badeka, I. Chouliara, E. Kondyli, L. Kourtis, and M.G. Kontominas. 2006. Evaluation of polyethylene terephthalate as a packaging material for premium quality whole pasteurized milk in Greece – Part II. Storage under fluorescent light. *Eur. Food Res. Technol.* 224: 237-247.
- Park, H.J., Y.J. Lee, M.R. Kim, and K.M. Kim. 2008. Safety of polyethylene terephthalate food containers evaluated by HPLC, migration test, and estimated daily intake. *J. Food Sci.* 73(6): T83-89.
- Purnomo, H. 2007. Studi tentang Stabilitas Protein dan Dendeng Selama Penyimpanan. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Purwaningsih, E. 2007. Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai. *Ganeca Exact* : Jakarta.
- Rahardjo, S. 2004. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Ros-Chumillas, M., Y. Belissario, A. Iquaz, and A. Lopez. 2007. Quality and shelf life of orange juice aseptically packaged in PET bottles. *J. Food Engin.* 79: 234–242.
- Sarwono, B. 2002. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya. Depok.
- Schmidt, G.H. 1971. *Biology of Lactation (Series of Book in animal Science)* Freman and Company, San Fransisco.
- Silviana, N. A. 2008. Analisis kadar asam lemak bebas dari palm Fatty Acid Destilate (PFAD) dan Coconut Fatty Acid Destilate (CFAD). Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sirait, C. H. 1984. *Proses Pengolahan Susu menjadi Yoghurt*. Watazoa. Bogor.
- SNI. *Standarisasi Nasional Indonesia*. 1998. *Standarisasi Susu Segar*. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Suardana, IW. dan I. B. N. Swacita. 2009. *Higiene Makanan*. Udayana Univercity Press. Bali.
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suharyono, A.S. 2007. *Efek sinar ultraviolet dan jenis kemasan terhadap reduksi total mikroba pada susu kedelai*. Jurusan Teknologi Pasca Panen. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Sumuditha, M. 1989. *Air Susu dan Penanganannya*. Fakultas Peternakan Udayana. Denpasar.
- Syarief, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, Pusat Antaruniversitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Vacklavic, A.V. and W.E. Christain. 2008. *Essentials of Food Science*. Springer, New York. p. 205–230.
- Van Aardt, M., J.S.E. Duncan, E. Marcy, T.E. Long, and C.R. Hackey. 2001. Effectiveness of poly(ethylene terephthalate) and high density polyethylene in protection of milk flavour. *J. Dairy Sci.* 84: 1341–1347.

- Vassila, E., A. Badeka, E. Kondyli, I. Savvaidis, and M.G. Kontominas. 2002. Chemical and microbiological changes in fluid milk as affected by packaging conditions. *Int. Dairy J.* 12: 715–722.
- Winarno, F. G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press. Bogor.
- Yusriah dan Nengah D. K. 2013. Pengaruh pH dan suhu terhadap aktivitas protease *Penicillium sp.* Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Zygoura, P., T. Moyssiadi, A. Badeka, E. Kondyli, I. Savvaidis, and M.G. Kontominas. 2004. Shelf life of whole pasteurized milk in greece: Effect of packaging material. *Food Chem.* 87: 1–9.
- Zuhra, C. F. 2006. *Flavor (Cita Rasa)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Sumatra.