



DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. Jurnal Halal edisi November-Desember. 2015. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika. Jakarta.
- Anonim. 2016. Available at: <https://www.urmc.rochester.edu/profiles/display/127023>. Diakses tanggal 18 November 2016.
- 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.
- Astuti, M. 2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Binasti Publisher. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia: Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia: Susu Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Ballongue, J. 1998. Bifidobacteria and Probiotic Action. In Lactic Acid Bacteria (Salminen, S. & von Wright, A., eds.). Marcel Dekker. New York, U.S.A.:
- Belanger, J and Bredesen, S. T. 2010. Raising Dairy Goats 4thed. Storey Publishing. United State.
- Bylund, G. 1995. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing Systems AB. Lund, Sweden.
- Campbell, J.R. and R. T. Marshall. 1975. The science of Providing Milk for Man. Mc Graw Hill Book. New York.



- Caric, Marijana and Kalab, Miloslav. 1987. Effects of Drying Techniques on Milk Powders Quality and Microstructure: A Review," *Food Structure*: Vol. 6: No. 2, Article 9.Utah State University. United States.
- Chandan, R. C. and A. Kilara. 2011. Dairy Ingredients for Food Processing. A John Wiley and Sons, Inc., Publication, New York, USA.
- Collier, R. J. 1985. Nutritional, Metabolic, and Environmental Aspects of Lactation in Lactation. Larson, B. L. (Ed.) First Eds. The IOWA State University Press-Ames. PP: 103 - 110.
- Darmawan, D. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Darmono, 2001. Lingkungan Hidup dan Pencemaran (Hubungannya dengan Toksikologi Senyawa Logam). Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Devendra, C. dan Burns, M. 1994. Produksi Kambing di Daerah Tropis. ITB. Bandung.
- Departemen Perindustrian. 2009. Pengembangan Klaster Industri Prioritas Industri Berbasis Agro. Jakarta.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatawan Hewan. 2015. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian. Jakarta
- Donkor, O. N. 2007. Influence of Probiotic Organism on Release of Bioactive Compounds in Yogurt and Soy Yogurt. Thesis. Faculty of Health, Engineering and Science. Victoria University, Werribee.



- Drummond, K. E. 1997. Nutrition for the Foodservice Professional. 3th ed. A John Wiley and Sons, Inc., New York, USA.
- FAO. 2006. Benefit and Potential Risks of Lactoperoxidase System of Raw Milk Preservation. FAO Publication. Rome, Italy.
- Fox, P. F., T. P. Guinee, T. M. Cogan, and P. L. H. McSweeney. 2000. Fundamentals of Cheese Science. Aspen Publication. London. UK.
- Fox, P. F., Paul, L. H. McSweeney, Timothy, M. C. and Timothy P. G. 2004. Cheese Chemistry, Physics and Microbiology. Elsevier Academic Press. California.
- Habibah dan Kadhai, M. 2011. Jurnal Pertumbuhan Mikroorganisme Selama Penyimpanan Susu Pasteurisasi pada Suhu Rendah. Fakultas Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat. Kalimantan Selatan.
- Harding, F. 1999. Milk Quality. Aspen, Inc. Maryland.
- Pemerintah Kabupaten Sleman, 2006. Available at:
<http://www.slemankab.go.id/6096/kpp-pangestu-menerima-bantuan-vakum-evaporator-dari-kemenristek.slm>. Diakses tanggal 19 Maret 2016.
- Pemerintah Kabupaten Sleman, 2006. Available at:
<http://www.slemankab.go.id/profil-kabupaten-sleman/geografi/letak-dan-luas-wilayah>. Diakses tanggal 19 Maret 2016.
- Hui, Y. H. 1993. Dairy Science and Technology I: Principle and Properties. VCH Publishers, inc. USA.
- Hutkins, R. W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Foods. Blackwell. USA.



- Johnson. M. dan Law. B.A. 2010. Technology of Cheesemaking. The Origins, Development and Basic Operations of Cheesemaking Technology. Wiley-Blackwel. USA.
- Hakim, A. dan Kartajaya, H. 2012. Supply Chain Economic. Penerbit CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Kementrian Keuangan Republik Indonesia. 2012. Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian. Pusat Kebijakan Ekonomi Makro. Badan Kebijakan Fiskal, Kementerian Keuangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Law and Tamime. 2010. Technology of Cheesemaking. A John Wiley & Sons, Ltd., Publication. United Kongdom.
- Lawrie, R. A. 1995. Lawrie's Meat Science. 6th ed. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Lee, Y. K. and Salminen, S. 2009. Handbook of Probiotics and Prebiotics. 2nd ed. A John Wiley and Sons, Inc., Publication New York, USA.
- Lemieux, L. and R. E. Simard, 1992. Bitter Flavour in Dairy Product. Lait 72: 335-382.
- Ma'rufah, N. L. 2014. Thesis Rantai Nilai Klaster Industri Pengolahan Susu di Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Murti, T. W., C. Bouillanne, M. Landon, and M. J. Desmazeud. 1993. Bacterial Growth and Volatile Compounds in Yoghurt-Type Products from Soymilk Containing *Bifidobacterium* ssp. J. Food. Sci. 58 (1): 153-157.
- 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. 2013. Analisis Champion Industri Olahan Susu Skala IKM di Provinsi Jawa Tengah.

Murti, T. W. 2014^a. Bahan Kuliah Industri dan Perdagangan Susu. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.

Murti, T. W. 2014^b. Pangan, Gizi, dan Teknologi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Murti, T. W. 2015. Keju. Laboratorium Ilmu Ternak Perah dan Industri Persusuan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Murti, T. W. 2016. Pascapanen Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Nielsen, S. S. 2010. Food Analysis. Springer. USA

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.

Nuhung, H. I. A. 2001. Potensi dan Peluang Pengembangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.

Nurliyani. 2008. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Susu dan Telur. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Nurwantoro dan Mulyani, S. 2003. Controlling. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.

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.



- Park, S. Y., Do Kyung Lee, H. M. An, M. G. Cha, E. H. Baek, J. R. Kim, S. W. Lee, M. J. K., K. O. Lee, and N. J. Ha. 2011. Phenotypic and Genotypic Characterization of *Bifidobacterium* Isolates from Healthy Adult Koreans. Sahmyook University, Seoul.
- Porter, M., E. 1998. Cluster and the New Economics of Competition. Harvard Business Review. 77 – 90.
- Prihadi. 1997. Dasar Ilmu Ternak Perah. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Purnawarman, T., Nisa, C., and Maghfiroh, K. 2012. Pengaruh Waktu Penyimpanan Ekstrak *Rennet Abomasum Domba Lokal* terhadap Kualitas Keju. Jurnal Sains Terapan: II Vol-2(1): 50-67.
- Qardhawi, Y. 2003. Halal Haram dalam Islam. Era Intermedia. Solo.
- Ray, B. and Bhunia, A. 2008. Fundamental Food Microbiology. 4th ed. CRC Press, USA.
- Riniyati, L. 1995. Evaluasi sensoris dan kesukaan konsumen terhadap produk susu bubuk full cream. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Robinson, R. K. 2002. Dairy Microbiology Handbook. 3th Edition. A John Wiley and Sons, Inc., Publication, New York, USA.
- Roseiro, I. B., Barbosa , M., Ames J. M. and Wilbey, R. A. 2003. Cheesemaking with Vegetable Coagulants—the Use of Cynaral. for the Production of Bovine Milk Cheeses. International Journal of Dairy Technology vol 56,
- Sajimin N. D. dan Purwantari. 2006. Produksi Hijauan Beberapa Jenis Leguminosa Pohon untuk Pakan Ternak. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Schell, M. A., M. Karmirantzou, B. Snel, D. Vilanova, B. Berger, G. Pessi, M. C. Zwahlen, F. Desiere, P. Bork, M. Delley, R. D. Pridmore, and F. Arigoni.



2002. The Genome Sequence of *Bifidobacterium longum* Reflects Its Adaptation to the Human Gastrointestinal Tract. Yale University, New Haven.

Shetty, K., G. Paliyath., A. Pometto., and R. E. Levin. 2006. Food Biotechnology 2nd. CRC Press. America.

Smith, J.B. dan Mangkuwidjoyo, S. 1988. Pemeliharaan, Pembibitan dan Penggunaan Hewan Percobaan di Daerah Tropis. UI. Jakarta Soekarto, S. T. 1997. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.

Sutrisno, T. 2006., Teknologi Penyediaan Air Bersih Cetakan Keenam. Rhineka Cipta. Jakarta.

Tamime, A. Y. 2007. Structure of Dairy Products. Blackwell Publishing Ltd, United Kingdom, England.

Tamime, A. Y. 2009. Milk Processing and Quality Management. Blackwell Publishing Ltd, United Kingdom, England.

Tempo.co, 2016. Available at:

<https://m.tempo.co/read/news/2016/01/22/090738380/el-nino-turunkan-populasi-ternak-di-yogyakarta>. Diakses tanggal 19 Maret 2016.

Ternouth, J. H. 1983. Dairy Cattle Research Techniques. Miscellaneous Publication. Australia.

Usman, H. dan Akbar, P. S. 2006. Pengantar Statistik. Edisi kedua. Bumi Aksara. Jakarta.

Udayana, G. B. 2011. Peran Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian. Singhadwala.



- Walstra P., J. T. M. Wouters, and T. J. Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology*. CRC Press. New York.
- Watson, R. R. and Preedy, V. R. 2010. *Bioactive Foods in Promoting Health: Probiotics and Prebiotics*. Academic Press. USA.
- Widiati, R. dan Kusumastuti, T. A. 2013. *Manajemen Agribisnis: Aplikasi pada Industri Peternakan*. Citra Gama Sakti, Yogyakarta
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widowati, W. 2008. *Efek Toksik Logam*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Wijakangka, G. R. T. 2016. *Kajian Kualitas Susu Kambing Segar dan Olahan di Kabupaten Sleman*, D. I. Yogyakarta. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Winarti, E. dan Lestari, S. Tanpa tahun. *Kambing Etawa sebagai Penghasil Susu di Kabupaten Sleman*, Yogyakarta. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. Yogyakarta.
- Yudatama, R. 2010. *Thesis Kualitas Keju yang Dihasilkan dari Susu Kambing Ras Kaligesing pada Bulan Laktasi yang Berbeda*. Fakultas Peternakan, UGM.
- Yuhaena, L. 2003. *Kajian Kimia Susu Kambing dengan Penambahan Madu. Fermentasi Menggunakan Lactobacillus casei*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.