

DAFTAR PUSTAKA

- Abrianto, P. 2010. "Dangke, Olahan Susu Sapi Tradisional Khas Enrekang Sulawesi Selatan" (online), (<http://dangke-olahan-susu-sapi-tradisional-khas-enrekang-sulawesi-selatan.html>, diakses tanggal 19 Januari 2012).
- Afriani, Suryono dan Haris Lukman. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. Jambi: *Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Vol.01 No.1*
- Ahira, Anne. 2010. "Manfaat susu Kambing Etawa" (online), (<http://anneahira//manfaat-susu-kambingetawa.htm>, diakses pada tanggal 19 Januari 2012).
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia pustaka utama.
- Anisa, Tiara. 2008. "10 penurun kolesterol" (online), (<http://naturindonesia.com/diet-sehat/10-makanan-penurun-kolesterol.html>, diakses pada tanggal 19 Januari 2012).
- Anonim. 2008. "Jeruk Nipis" (online), (<http://plantamor.com>, diakses pada tanggal 25 Februari 2012).
- Anonim. 2009. "Pengaruh Konsentrasi Papain dan Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Dangke" (online). (http://jurnal-untuk-dibaca.blogspot.com/konsentrasi_papain_dansuhu_pemanasan.html, diakses pada tanggal 19 Maret 2012).
- Anonim. 2010. "Olahan Susu Nusantara" (online), (<http://KulinologiIndonesia.com>, diakses pada tanggal 19 Januari 2012).
- Benyamina, Ficus. 2010. "Susu Kedelai" (online), (<http://ficusbenyamina.blogspot.com/2010/03/susu-kedelai.html>, diakses pada tanggal 12 Juni 2012).
- Budiyanto, Moch, Agus Krisno. 2001. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Cahyadi, Wisnu. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, Wisnu. 2008. "Teknologi Pengolahan Keju Cottage Sari Kedelai dalam Upaya Pengembangan Industri Rakyat" (Jurnal). Pasundan: Universitas pasundan.

- Donbibos. 2012. “Komposisi dan Nutrisi Susu Kambing” (online), (<http://donbibos.blogspot.com/komposisi-dan-nutrisi-susu-kambing.html>, diakses pada tanggal 12 Juni 2012).
- Fessenden, Ralp J. dan Joan S. Fessenden. 2006. *Kimia Organik*. Jakarta: Erlangga.
- Geantaressa, Egrina dan FM Titin Supriyanti. 2010. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulan Pada Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri *Streptocochus termophilus*, *Lactococcus lactis*, dan *Leuconostoc mesentroides*. Jakarta: *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*.
- Huiteama. 2000. *Peternakan di Daerah Tropis Arti Ekonomi dan Kemampuannya*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : UGM.
- Melia, S. dan I.M. Sugita. 2007. ”Kualitas Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* Pada Beberapa Level Waktu Fermentasi” (Jurnal). Padang : Universitas Andalas
- Mulyono, Subangkit. 2002. *Teknik Pembibitan Kambing dan Domba*. Bogor : PT. Penebar swadaya.
- Purnomo. 2002. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang : UNDIP.
- Putri, Eka Dharma. 2011. “Kandungan Jeruk Nipis” (online), (<http://ekadarmaputri.blogspot.html/kandungan-jeruk-nipis>, diakses pada tanggal 25 Februari 2012).
- Putri, Natya Laksmi. 2009. “Laporan Analisis Pangan : Analisis Buah – buahan” (online), ([http:// natyalaksmiputri.wordpress.com](http://natyalaksmiputri.wordpress.com), diakses pada tanggal 10 Mei 2012).
- Rahmawan, Ahmad. 2009. “Peran Fitoestrogen Genistein Pada Kedelai (*Glycine max*)” (online), (<http://ahmadrahmawan.blogspot.com/2009/11/peran-fitoestrogen-genistein-pada.html>, diakses pada tanggal 25 Mei 2012).
- Rahmawaty, Setyaningrum dan Sri Rejeki. *Petunjuk Praktikum Kimia Makanan*. Surakarta : UMS.
- Raswita Sunarlim, Hedi Setiyanto, dan Marniari Poeloengan. 2007. *Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi*. Bogor : Balai Besar Penelitian Veteriner.

- Rini, Novita. 2011. Uji Kadar Vitamin C (Asam Askorbat) dan Protein Yogurt Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak (*Annona muricata*). *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Resnawati, Hati. 2010. “Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan Dan Penyimpanan” (Jurnal). Bogor : Balai Penelitian Ternak.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sarwono, B. 2007. *Beternak Kambing Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sastrohamidjojo, Hardjono. 2005. *Kimia Organik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Shodiq, A Dan Zainal, A. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sirait, Helena. 1991. “Penggunaan Susu Sapi Fries Holland untuk Pembuatan Dali Suatu Produk Susu Olahan Tradisional Sumatra utara” (Jurnal). Bogor : IPB.
- Sudramadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Luberty Yogyakarta.
- Sunarlim, Raswita. 2009. “Potensi *Lactobacillus*, Sp Asal Dari Dadih sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia” (Jurnal). Bogor : Balai Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Surajudin, Fauzi R. Kusuma, dan Dwi Purnomo. 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta : Agromedia Putaka.
- Susilorini, Tri Eko. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Taufik, E. 2004. *Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah : Karakteristik Kimiawi*. Bogor : IPB.
- Tim. 2011. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Industri*. Surakarta : UMS.
- Tutik, N. 2003. “Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi terhadap Kualitas Keju Cottage” (online). (<http://www.fmipa.its.ac.id/isi%20mipa/jurnal/2003/20.htm>, diakses pada tanggal 19 Maret 2012).
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka.

Wiryawan, Adam. 2011. “*Uji Organoleptik*” (online), ([http: Chem-Is-Try.Org](http://Chem-Is-Try.Org) _ [Situs Kimia Indonesia](#) .htm, diakses pada tanggal 19 Januari 2012).

Wiryono. 2009. *Nutrasetika*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

Yuniwati, Murni. 2008. *Pemanfaatan Enzim Papain Sebagai Penggumpal Dalam Pembuatan Dangke*. Yogyakarta : IST AKPRIND.