

## DAFTAR PUSTAKA

- Agrasasmita, T.U. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemis Varietas Beras Beramilosa rendah dan Tinggi*. FTP. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 46-52.
- Ahsan, H., Parveen, N., Khan, N.U., and Hadi, S.M. 1999. *Pro-oxidant, anti-oxidant and cleavage activities on DNA of curcumin and its derivatives demethoxycurcumin and bisdemethoxycurcumin*. Chem.-Biol. Interact., 121, pp. 161-175.
- Andarwulan, U. F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta. 328 hal.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari, S. Sedarnawati., Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. IPB.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods and Analysis of Association of Analytical Chemistry*. AOAC International: Washington DC.
- Buckle K. A., R. A Edwards., G. H. Fleet., M. Wootton. 1987. *Food Science*. Terjemahan oleh Purnomo, H. dan Adiono. 2010. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia (UI Press): Jakarta. 365 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3713-1995. Tentang Standar Susu Segar.. <http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni/download/4132>. Diakses tanggal 3 November 2017.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta. 215 hal.
- Cahyono, B. 2013. *Kiat Sukses Bisnis Getah Pepaya*. Pustaka Mina: Jakarta. 152 hal.
- Chang, K.L.B., Y.S. Lin., R.H. Chen. 2002. The effect of chitosan on the gel properties of tofu (soybean curd). *Journal of Food Engineering*. 57:315-319.
- Chattopadhyay, I., K. Biswas., U. Bandyopadhyay., R.K. Banerjee. 2004. Tumeric and curcumin; biological actions and medicinal applications. *Current Sci*. 87 (1): 44-53
- Cousins, M., J. Adelberg., F. Chen., dan J. Rieck. 2007. *Antioxidant capacity of fresh and dried rhizomes from four clones of turmeric (Curcuma longa, L) grown invitro*. Industrial Crops and Products 25: 129-135.

- Fujiwara, H., Hosokawa, M., Zhou, X, fujimoto, S., fukuda, K., Toyoda, K., Nishi, Y., Fujito, Y., Yamada, K., Yamada, Y., Seino, Y. dan Inagaki, N. (2008). Curcumin inhibits glucose production in isolated mice hepatocytes. *Diabetes Research and Clinical Practice* 80: 188-191.
- Gaines. 1992. *Instrumental Measurement of Cookies Hardness*. Cereal Chemistry.
- Hadikesumanjaya. 2003. Pengaruh Lama Pengeringan dan Jenis Kemasan terhadap persentase kadar lemak dan kadar protein Dangke. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Penerbit Liberty, Yogyakarta. Hal 61-65.
- Hatta, W., R. Malaka., M. B. Sudarwanto., I. Sidirman. 2013. *Survei Potensi Dangke Susu Sapi Sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau Di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan*. Bidang Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan. UNHAS. Makassar. Vol.3. No.1.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance*. Merylan Aspen Publisher Inc.
- Ikhwan, H. 2016. Karakteristik dan Stabilitas Proteolitik Papain Kasar dari Getah Buah Pepaya (*Carica papaya, L.*) dengan Berbagai Metode Pengeringan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas: Padang.
- [JICA], Japan International Cooperation Agency. 2009. *Identifikasi dan Kajian Komoditi Utama Propinsi Sulawesi Selatan: Komoditas Susu*. Laporan Hasil Kegiatan. JICA dan UNHAS, Makassar.
- Jasim, F. and F. Ali. 1988. *A novel method for the spectrophotometric determination of curcumin and its application to curcumin spices*. J. Microchem., 38, p, 106.
- Jufri, I. 2016. Pengaruh Level Getah Pepaya Kering dan Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Kimia Dangke. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Hassanudin: Makassar.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press: Jakarta. 163 hal.
- Koswara, S. 2009. *Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya*. E-bookpangan.com. 36 hal.
- Kusumadjaja, A.P dan R.P. Dewi. 2005. *Determination of Optimum Condition of Papain Enzyme From Papaya Var Java (Carica papaya)*. Chemistry Department, Faculty of Mathematics and Natural Science State University of Surabaya. Surabaya.

- Kesumastyaningrum, D. 2002. Pengaruh Penambahan Antioksidan dan Aktivator untuk Mempertahankan Aktivitas Proteolitik Getah Pepaya Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB: Bogor.
- Lin, C.-C., Lin, H.-Y., Chen, H.-C., Yu, M.-W., and Lee, M.-H. 2009. *Stability and characterisation of phospholipid-based curcumin-encapsulated microemulsions*. Food Chemistry. 116, pp. 923–928.
- Lestari, S. 2007. Uji Antibakteri Serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma domestika* Vahl) Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. <http://etd.library.ums.ac.id/index.php>. dikutip tgl 05.10.2018..
- Majeed, M., B. Vladimir., S. Uma., dan R. Rajendran. (1995). *Curcuminoids Antioxidant Phytonutrients*. Nutriscience. Publ., Inc. Piscataway, New Jersey.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press, Makassar. 132 hal.
- Malaka, R., S. Baco., K. I. Prahesti. 2015. *Karakteristik dan Mekanisme Gelatinasi Curd Dangka melalui Analisis Fisiko Kimia dan Mikrostruktur*. Buletin Ilmu & Teknologi Peternakan: Makassar.
- Marzoeki, A.A., M. A. Hafid., M. Jufri., Amir dan Madjid. 2003. *Peningkatan mutu dangke*. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian: Makassar.
- Pancawati, A.2015. Kualitas Dangka Pada Penggunaan Berbagai Produk Susu Cair Komersial Sebagai Bahan Baku.[Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Permata, D.A., H. Ikhwan., dan Aisman. 2016. *Aktivitas Proteolitik Papain Kasar Getah Buah Pepaya Dengan Berbagai Metode Pengeringan*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Vol. 20, No.2.
- [Pergizi] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Alex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Poedjiadi, A. dan T. Suprudyanti. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI-Press. Jakarta. 476 hal.
- Purnomo, 2002. *Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Papain Kasar*. Indosiar Visual Mandiri. Jakarta.
- Prasetya, A. 2011. *Sejuta Manfaat dan Kehebatan Enzim*. Sinar Kejora. Yogyakarta. 148 hal.

- Pratikno, H. 2010. *Pengaruh Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica, Vahl) terhadap Bobot Badan Ayam Broiler (Gallus sp).*[Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro :Semarang.
- Reed, G. 1975. *Enzymes in Food Processing*. Academic Press, Inc. New York: 573 p.
- Ridwan, M. 2006. *Integrasi Model Ipa Dan Pgcv's Indeks Sebagai Alat Analisis Sederhana Untuk Penilaian Kinerja Produk Industri Kecil Makanan Khas Tradisional Dangke (Studi Kasus Dangke Sapi dan Kerbau Di Kab. Enrekang Sulawesi Selatan)*. Jurusan Sosial Ekonomi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makassar. Vol.13. No.2.
- Said, A. 2007. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. PT. Sinar Wajah Lestari. 61 Hal.
- Sharma, R.A., A.J. Gescher., dan W.P. Steward. (2005). *Curcumin: The story so far*. European Journal of Cancer 41: 1955-1968.
- Setiawan, I. 2010. *Penentuan Kadar Kurkuminoid dalam Kunyit dengan Spektrofotometri Derivatif*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian: Bogor.
- Soedarya, A.P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Pepaya*. Pustaka Grafika. Bandung: 168 hal.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara. Jakarta. Hal. 156.
- Soenarno, M.S., B. N. Polii., R. Hanifah. 2013. *Identifikasi Peptida Bioaktif dari Olahan Susu Fermentasi Tradisional Indonesia sebagai Bahan Pangan Fungsional untuk Kesehatan*. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, IPB: Bogor. Vol. 01, No. 3. hlm: 191-195.
- Soeparno, R., S. Triatmojo dan Indratiningsih. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta: 138 hal.
- Soedarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta: 125 hal.
- Sumarno. 2007. *Ekonomi Mikro*. PT Graha Ilmu. Yogyakarta. 172 hal.
- Surono, I. S., J. K. D. Saono., A. Tomomatsu., A. Matsuyama., A. Hosono. 1983. *Traditional milk products made from buffalo milk by use of higher plants as coagulants in Indonesia*. Japanese Journal of Dairy and Food Science 32(3): A103-A110.

- Soraya, A. 2016. *Kualitas Mikrobiologis Dangke dengan Berbagai Jenis Pelapis dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Suhu Refregerasi*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Hassanudin: Makassar.
- Toda, S., T. Miyase., H. Arichi., H. Tanizawa., dan Y. Takino. (1985). Natural antiooxidant III. antioxidative components isolated from Rhyzoma of Curcuma LongaL. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin* 33: 1725-1728.
- Valik, L., F. Gorner, and D. Laukova. 2003. *Growth dynamics of Bacillus cereus and shelf-life of pasteurised milk*. Czech J. Food Sci. 21: 195–202.
- Varnam, A.H. dan P. Sutherland. 1994. *Milk and Milk Products, Technology Chemistry and Microbiology*. Chapman and Hall. New York.
- Willianson, G. and W.J.A Payne. 1993. *Pengantar Peternakan di Indonesia*. UGM press. Yogyakarta: 114 hal.
- Winarno, F.G. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta. Hal 50-53.
- Winarno, F.G dan Jenie, B.S.L. 1982. *Dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 62-64
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: 166 hal.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 158 hal.
- Winarto, W. P. 2005. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Agromedia Pustaka. Jakarta: 98 hal.
- Yasni, S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. IPB Press: Bogor. 194 hal.
- Yuniwati, M., Yusran. dan Rahmadany. 2008. *Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Dangke*. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi. IST AKPRIND Yogyakarta.
- Yusron, Z. 2008. *Dangke Makanan Alternatif, Bisa Mencegah Gizi Buruk*. <http://www.kr.id/web/detail.php>. Diakses pada tanggal 26 Oktober 2017.