DAFTAR PUSTAKA

Abubakar dan Sri Usmiati. 2016. Mutu Keju Putih Rendah Lemak Diproduksi dengan Bahan Baku Susu Modifikasi. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor

Afandhie, R. 2002. Ilmu Kesuburan Tanah. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Almatsier,S. *2002*. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.

Apolinario, A.C. et al. 2017. Extraxtion, Isolation and Characterization of Inulin From Agave Sisalana Boles. Journal Elsevier. Industrial Crop and Product 108: 335-362.

Aritonang, S. N. 2010. Kebutuhan Gizi Ibu Hamil. IPB Press Kampus IPB Taman Kencana Bogor.

Calandrelli, M. 2011. Manual on The Production of Traditional Buffalo Mozzarella Chese. Food and Agriculture Organization of The United Nation.

Coroin, A.S.N. et al. 2013. Seosenal Change Bufallon Coloustrum: Physicochemical Parameter, Fatty Acids and CholestrolVeriation. Chem Central J. 7 : 2-9.

Darkuni, N. 2001. Mikrobiologi (Bakteriologi, Virologi dan Mikologi). Jakarta: UM Press.

Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Bogor : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi-PAU Pangan dan Gizi. Institute Pertanian Bogor.

Dennis. 2001. Teknologi Pengolahan Pasca Panen. Jakarta: Rineka Cipta.

Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.

Diniyah N. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XXIII No.1.

Gaentaresa, E. dan F.M. Titin, S. 2010. Pemanfaatan Ekstra Kasar Papain Sebagai Koagulan Pada Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

StrepyococcusThermophillus, Lactococcus Lactis dan Leunostoc. Mesentroides Jurnal Sains dan Teknologi Kimia. Vol 1 No 1.

Ginting, R. 2015. Pengaruh Pemberian Sari Tanaman Sisal (*Agave sisalana*) Dalam Pembuatan Dadih Dari Susu Kerbau Murah. Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

Heldman, D.R. and P.R. Singh. 2007. Food Proses Engineering. 2nd ed. The AVI Publ. Comp., Inc. Westport , CT , USA.

Hellyer, J. 2004. Quality Testing Instrumental Texture Analysis in Food Manufacturing.

Herewati, H. 2011. Peluang Pemanfaatan Termodifikasi Sebagai Fat Replacer Pada Keju Rendah Lemak. Seminar Nasional Teknologi Peternakan Veteriner.

Herlina, N. 2002. Lemak dan Minyak. Digital Library. Universitas Sumatera Utara.

Hubeis, M dan D. Kadarisman,. 2007. Pengendalian Mutu Pada Industri Pangan.Universitas Terbuka. Jakarta.

.

Jamilatun, M., T. Purwoko dan Sutarno. 2012. Analisis Kualitas Keju Cottage dengan Starter Rhizopus Oryzae Setelah Penambahan Asam dan Pemanasan Saat Koagulasi. Jurnal Pendidikan Biologi 3(1) : 1-14.

Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.

Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta..

Legowo, A. M. 2002. Yoghurt Untuk Kesehatan. Jakarta: Kompas.

Martin, S and V. Boekal. 2005. Predicting Protein-Protein Interactions Using Signature Product. Bioinformatics 21(2): 218-126.

Murti, T. W. 2000. Ilmu Ternak Kerbau. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

N*urhadi*, B. dan *Nurhasanah*, S. *2010*. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung : Widya. Padjajaran.

Nurjanah, Suwandi, R., dan V.Yogaswari. 2010, Karakteristik Kimia dan Fisik Sisik Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*), Akuatik, 4(2): 7-12.

Oktavia, A. 2010. Pengaruh Perlakuan Penambahan Ekstrak dan PereeWartel (*daucuscarota .L)* Pada Teknologi Produksi Chili Cream Chese Kajian

Rendemen, pH, Lemak, Beta karoten, Aktivitas Antioksidan dan Sensori. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Ovrida, W. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(3) :15-26.

Pandey, G. S. dan G. C. J. Voskuil. 2011. Manual on Milk Safety, Quality and Hygieni. GART.

Parawati.2018. Studi Pembuatan Marmalade Jeruk Kalamansi (Citrus Microcarpa) dengan Variasi Suhu dan Lama Pemanasan. Jurnal Reka Pangan Vol.12 No.1 .Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.

Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying. Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Rahmawati, R dan D.S Luwihana,. 2013. Variasi Penambahan Inokulum Yeast Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Konsumen Oyek. Jurnal Agribisnis. 4 (7): 1-10.

Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.

Sameen. A., F. M. Anjum., N. Huma, dan H. Nawaz. 2008. Quality Evaluation Of Mozella Cheese From Different Milk Sources. Pakistan Journal Of Nutrution 7(6) : 753-756.

.

Setiadji. 2007. Kimia Organik. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.

Setyaningsih, dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.

Sharma, S. dan K. Varsney. 2012. Chemical Analysis of Agave Sisalana Juice for Its Possible Utilization. Acta Chimical and Pharmaceutica Indica Journal 2 (1) : 60-61.

Sirait, C.H. 1995. Uji Organoleptik Dali Sapi dan Dali Kerbau dengan Bahan Peng-gumpal Ekstrak Nanas dan Getah Buah Pepaya. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Peternakan Balai Penelitian Ternak Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Ciawi-Bogor 25-26 Oktober 1994 : 381-384.

Sirajuddin, S. 2012. Penuntun Praktikum Penilaianstatus Gizi Secara Biokimia dan Antropometri. Makasar: Universitas Hasanuddin.

Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

Sriningsih.2010. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Bidan Tentang Penerapan Standar Antenatal Care dengan Jumlah Kunjungan Ibu Hamil Dalam Pemeriksaan Antenatal(Di Wilayah Kabupaten Ponorogo). Tesis : Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Sudarmadji,dkk. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Kanius.

Sun, Y.dkk. 2006. Chemical Properties and Antioxidative Activity Of Glucated Lactalbumin With Rare Sugar. D-Allose, by Maillard Reacton. Food Chemistry 95.509-517.

Suyani, D. 2014. Aroma dan Warna Susu Kerbau Akibat Poses Glikasi D-Psikosa, L-Psikosa, D-Tagatosa, dan L-Tagatosa. Faperta. Universitas Diponegoro. Semarang

Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) No. 01-6366-2000. Susu. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Jawa Barat: PenebarSwadaya.

Suwandi, D. 2010. Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode *Electroda-Based Biosensor* dengan Metode Spektrofotometri. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha. Bandung

Taufik, E. 2005. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik Yang Disimpan Pada Suhu Rendah :II. Karakteristik Fisik,Organoleptik dan Mikrobiologi. Journal Vol. 28. No. 1. Fakultas Peternakan IPB Bogor.

Tewari, D. dan Anjum, N. 2004. A Plat With High Chemical Diversity and Medicinal Importance. Word Journal of Pharmaceutical Research. 3 (8): 238-249.

Utomo, B.I. et al. 2003. Agave CentalaRoxb. PROSEA : Plant Recources of South East Asia 17: Fibre Plant. Brink, M & R.P. Escobin(Eds). Bachuys Publishers, Leiden.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.

Winarno,F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasi nya. Bogor: M-Brio Press.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wuryanto. 2006. Penerapan Prinsip Evaporasi Pada Pembuatan Produk Sirup. Jurnal Penelitian Evaporasi. Pada Bidang Pertanian, Departemen Pertanian Bogor.

Zakaria, Y. et al. 2011. Analisis Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa Yang Disterilkan Pada Suhu dan Wadah Yang Berbeda. J Agripet.

Zhou, L., Y. Shirand M Liang. 2014. Digital Genexpression Ananlysis of Cholesterol-Lowering Effect of Alfalfa Saponin Extract on Laying Hens. Journal 10:371.

Zulaekah, S. dkk. 2005. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi, 6(1): 1-13

Zulbadri. M. 2002. Upaya Peningkatan Produksi Susu Kerbau Bagi Ketersediaan dan Mempertahankan Potensi Dadih. Prosiding Seminar Nasional Usaha Peningkatan Produktivitas Peternakan dan Perikanan.Universitas Diponegoro Semarang.

UNIVERSITAS HASANUDDIN
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA