

DAFTAR PUSTAKA

- Allismawita. 2011. Penilaian Produk dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Andrianto, T. T. 2008. Susu Fermentasi untuk Kebugaran dan Kesehatan. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu Dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Aryulina, D. dan M. Choirul. 2004. Biologi. SMA 2. Erlangga. Jakarta.
- Astuti, D. dan Nugroho F. 2010. Buku Petunjuk Praktikum Laboratorium Air. UMS, Surakarta.
- Aulina, Risqie. 2001. Gizi dan Pengolah Pangan. Karya Nusa. Yogyakarta.
- Bryden, W. L. 2007. Mycotoxins in the food chain: human health implications. Asia Pac. J. Clin. Nutr. 16: 95-101.
- Buckle, K., A. Edward, G. H dan M. Wootton. 2013. Ilmu Pangan. Penerjemah, Hari P. dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K., A. Edward, G.H dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah, Hari P. dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cozma, A., S. Andrei, D. Miere, L. Filip, and F. Loghin. 2011. Protein Profil in Milk from Three Species of Ruminants. Not Sci Biol. 3(1):26-29.
- Djide, M. N. 1991. Analisis Mikrobiologi Dangke Asal Enrekang. Laporan Penelitian. Fakultas MIPA, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Estiasih, T. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Farrel, H. M., R. Jimenez-Flores, G. T. Bleck, E. M. Brown, J. Butler, L. Creamer, and H. Swaisgood. 2004. Nomenclature of the Proteins of Cows' Milk Sixth Revision. J.Dairy Sci. 87: 1641 – 1674.
- Fatchiyah, E.L., Arumingtyas, S., Widyarti, dan Rahayu S. 2011. Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis. Erlangga. Jakarta.
- Febry, A. B., dan M. Julfito. 2010. Smart Parent: Pandai Mengatur Menu dan Tanggap Saat Anak Sakit. Gagas media: Jakarta.
- Hadiwiyoto, S., 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

- Hasinah, H. dan Handiwirawan. 2006. Keragaman Genetik Ternak Kerbau di Indonesia. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Pusat penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Hatta, W., M. B. Sudarwanto, I. Sudirman, dan R. Malaka. 2013. Survei Potensi Dangke Susu Sapi Sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. JITP. Vol. 3. No. 1: 213.
- Herawati, H., 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. Jurnal Litbang Pertanian 27: 124-130.
- Japan International Cooperation Agency. 2009. Identifikasi dan Kajian Komoditi Utama Propinsi Sulawesi Selatan: Komoditas Susu. Laporan Hasil Kegiatan. JICA dan UNHAS. Makassar.
- Jovanovic S., M. Barac, O. Macej, T. Vucic and C. Lachjevac. 2007. Analysis of Soluble Protein Profil f Kefir from Fermented Goat and Cow Milk. Biosaintifika 7(2):87-91.
- Jufri, I. 2016. Pengaruh Level Getah Pepaya Kering dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Kimia Dangke. Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Kalie, M. B. 1990. Tanaman Pepaya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kem SE Hollowood T., and Hort J. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Hanbook. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Kesuma, F. M. V., S. M. Sayuthi, A. N. A. Baari, dan A. M. Legowo. 2013. Karakteristik dangke dari susu dengan waktu inkubasi berbeda pasca perendaman dalam larutan laktoferin. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2: 155-158.
- Khan, I. T., M. Nadeem, M. Imran. Rahman U. M. Ajmal and M. H. Jaspal. 2019. Antioxidant Properties of Milk and Dairy Products: A Comprehensive Review of the Current Knowledge. Lipids and Health Disease. 18:41.
- Kulkarni, C. P. 2017. Analysis of Casein Precipitation from the Various Milk Samples Available in Market. International Journal of Food Science and Nutrition. Vol. 6(5): 2455-4898
- Lawal, D. (2013). Medicinal, Pharmacological and Phytochemical Potentials of *Annona comsus* Linn. Peel – A Review. Bayero Journal of Pure and Applied Sciences. Vol. 6(1), Page. 101-104.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press, Makassar.
- Malaka, R. Baco, S. dan Prahesti, K. I. 2015. Karakteristik dan Mekanisme Gelatinasi Curd Dangke melalui Analisis Fisiko Kimia dan Mikrostruktur. JITP. Vol 4 No. 2: 214-226.

- Malle, D., I. Telussa, dan A. A. Lasamahu. 2015. Isolasi dan Karakterisasi Papain dari Buah Pepaya (*Carica papaya*) jenis daun kipas. Indonesian Journal of Chemistry Research 2: 182-189.
- Marzoeki A.A, M. A Hafid, M. Jufri, Amir dan Madjid. 2003. Peningkatan Mutu Dangke. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian. Makassar.
- McKee T., and J., R., McKee. 2003. Biochemistry: Molecular Basis of Life Edition. McGraw-Hill Company. New York.
- Miranda, G., M. Mahe, C. Leroux, and P. Martin. 2004. Proteomic Tools to Characterize the Protein Fraction of Equidae Milk. Proteomics 4:2496-2509.
- Moeljanto, R.D., Wiryanta, dan Bernardinus, T.W. 2002. Khasiat dan Manfaat Susu Kambing: Susu Terbaik Dari Hewan Ruminansia. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Monti, R., C. A. Basilio, H. C. Trevisan, and J. Contiero. 2000. Purification of papain From Fresh Latex of *Carica papaya*. Braz. Arch. Biol. Technol. 43: 501-507.
- Muchtadi M., S. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Alfabeta. Bandung.
- Mukhlisah, A. N. Arief, I. I. and Taufik E. 2017. Physical, Microbial and Chemical Qualities of Dangke Produced by Different Temperatures and Papain Concentrations. Media Peternakan. 409(1):63-70.
- Nasiru, A. Muhammad B. F. and Abdullahi Z. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concetration on Organoleptic Properties of Red and White Meat. Journal of Food Technology 9 (4): 199-123. Medwell Journal.
- Nitsawang, S., R. Hatti-Kaul, and P. Kanasawud. 2006. Purification Of Papain From *Carica papaya* Latex: Aqueous Two-Phase Extraction Versus Two-Step Salt Precipitation. Enzyme Microb. Technol. 39: 1103-1107.
- Nurhayati, T, D. Aryanti, dan Nurjanah. 2009. Kajian Awal Potensi Ekstrak Spons Sebagai Antioksidan. Jurnal Kelautan Nasional. 2(2):43-51.
- Pasquini M., B. Tonmei and S. Mattii. 2011. Buffalo Milk: Proteins Electrophoretic Profil and Somatic Cell Count. Ital J Anim Sci 2(1S):299-301.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Puspitasari, R, Santosa S dan Sulistyowati M. 2013. Pengaruh Lama Pemanasan Dan Pemberian Level Papain Terhadap Kekenyalan Dan Kesukaan Tahu Susu. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(2): 501 – 506. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Rezeki, dkk. 2012. Penentuan Kualitas Pangan dan Uji Organoleptik. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rukmana, H.R. 2003. Jeruk Nipis: Prospek Agribisnis, Budi Daya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2001. Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis, Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Setyaningsih, D., Anton A., dan Maya P. S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sudarmadji S., Haryono B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sulmiyati, S dan Nur, S.S. 2018. Karakteristik Dangke Susu Dangke dengan Penambahan Crude Papain Kering. Agritech, 38 (3) 2018. 345-352.
- Supardi dan Sukanto. 1999. Mikrobiologi Pangan. Alumni. Jakarta.
- Suryani, T. dan Fathun N. 2015. Pemanfaatan Susu Kambing Etawa dan Susu Kedelai Sebagai Bahan Dasar Dangke (Keju Khas Indonesia) dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis. Bioeksperimen. Vo. 1. No. 2. 2460-1365.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri M. E. (2006). produk Olahan Susu. Penebar Swadya. Jakarta.
- Syaikal. 2016. Rendemen dan Kualitas Organoleptik Segar dengan Penggumpalan Getah Pepaya dan Sari Buah Nanas pada Berbagai Level. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.
- Tjahjadi, C. dan H. Marta. 2011. Pengantar Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Verdier-Metz, I., Coulon J.B., and Pradel P. 2001. Relationship Between Milk Fat and Protein Contents and Cheese Yield. Anim. Res. 50:365-371.
- Widodo, 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Willianson, G. dan W.J.A Payne. 1993. Pengantar Peternakan di Indonesia. Penerjemah Darmadja, D. UGM press. Yogyakarta.

Winarno, F.G. 1999. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Wirakusumah, dan Emma S. 2002. Buah dan Sayuran untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta

Yuniwati, M., Yusran, dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain Sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Keju. Jurnal Sains dan Teknologi Vol. 3: Hal. 129-130.



