

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2016. Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (*Benincasa hispida*) dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi Berbeda. Universitas Pasundan. Bandung.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis. 18<sup>th</sup> Edition. Association of Official Analytical Chemistry International AOAC Press. Maryland: USA.*
- Ariffin, A. A., Bakar, J., Tan, C.P., Rahman, A.R., Karim, R., dan Loi, C. 2008. Asam Lemak Esensial Buah Naga.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 01-2970-2015. Susu Bubuk. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K.A. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyono, B. 2009. Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga. Pustaka Mina.
- Direktorat Tanaman Buah. 2002. Vademekum Jeruk. Direktorat Jenderal BPHortikultura Metrologi. Departemen Pertanian.
- Dudeja, P., & Singh, A. 2017. *Role Of Government Authorities In Food Safety. In Food Safety in the 21st Century (pp. 243-256). Academic Press.*
- E. S. Hartatie. 2016. *The Improvement Of Goat Milk Powder Physical Quality By Emulsifier Addition.* Malang.
- Fajarwati, D, S. 2017. *The Effect of Sucrose and Matodextrins Combination on Physicochemical and Organoleptic Parameters of Soybean Sweetened Condensed Milk.* Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5, No. 3, pp. 72-82.
- Fatinah, D. S., Mudawaroch, R. E., & Rinawidiastuti, R. 2021. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Kualitas Susu Bubuk Kambing Peranakan Ettawa (PE). Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan, 6(2), 37-50.
- Fennema, O., Karmas, E., & Harris, R. S. 1975. *Nutritional Evaluation of Food Processing.*

- Fitriyanto, S., Astuti, T.Y., dan Utami. 2013. Kajian Viskositas dan Berat Jenis Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Pada Awal, Puncak Dan Akhir Laktasi. *J. Ilmu Peternakan*, vol 1, no. 1, pp. 299-306.
- Francesca, G. D., et al. 2012. *The Strawberry: Composition, Nutritional Quality, And Impact On Human Health*.
- Hadi, N. A., Mohamad, M., Rohin, M.A.K, dan Yusof, R.M. 2016. *Effects of Red Pitaya Fruit (Hylocereus polyrhizus) Consumption on Blood Glucose Level and Lipid Profile in Type 2 Diabetic Subjects Borneo Science*, 31.
- Haenlein, G.F.W. 2004. *Goat Milk In Human Nutrition. Small Ruminant Research*, vol. 51, no. 2, pp. 155-63.
- Haenlein, G.F.W., Park, Y.W., Raynal-Ljutovac, K., and A. Pirisi. 2007. *Goat and Sheep Milk-Foreword, Small Ruminant Research*, vol. 68, no. 1-2, pp. 1-2.
- Imanningsih, N. 2013. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Agrointek*, 7(1): 1-5.
- Judkins, H.F. dan Keener, H.A. 1996. *Milk Production and Processing*. New York.
- Mahdiana, I., Purwadi, P., & Jaya, F. 2017. Pengaruh Kombinasi Penambahan Sari Wortel (*Daucus Carota*, L) dan Tepung Hunkwee Pada Es Krim Kefir Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Es Krim Kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1), 1-8.
- Mardalena, M., Warly, L., Nurdin, E., Rusmana, W. S. N., & Farizal, F. 2011. *Milk Quality Of Dairy Goat By Giving Feed Supplement As Antioxidant Source. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 36(3), 205-212.
- Mutamimah, L., Utami, S dan Sudewo, A. T. A. 2013. Kajian Kadar Lemak dan Bahan Kering Tanpa Lemak Susu kambing Saper Di Cilacap dan Bogor. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3):874-880.
- Nababan, L. A., Suada, I. K., & Swacita, I. B. N. 2014. Ketahanan Susu Segar Pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, dan Waktu Reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(4), 274-282.
- Nerd, A., Sitrita, Y., Kaushika, R. A., dan Mizrahi, Y. 2002. *High Summer Temperatures Inhibit Flowering in Vine Pitaya Crops (Hylocereus spp). Scientia Horticulture*, 96:343-50.

- Pracaya. 2000. Jeruk Manis, Varietas, Budidaya, dan Pascapanen. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Praharani, I., K. Rantan, dan Budiharsana. 2013. Evaluasi Performa Produksi dan Kebutuhan Nutrisi Kambing Perah Persilangan (F-1 Anglo Nubian X PE) dan Pembandingnya (AN, PE, dan Saper). Laporan Penelitian. Loka Penelitian Kambing. Deli Serdang. Hlm. 1-44.
- Pramitasari, D., R. B. K. Anandhito, dan G. Fauza. 2011. Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. *J. Biofarmasi* 9(1): 17-25.
- Prasetyono, B. W. H. E., & Muktiani, A. 2012. Kualitas Susu Kambing Perah Peranakan Ettawa Yang Diberi Suplementasi Protein Terproteksi Dalam Wafer Pakan Komplit Berbasis Limbah Agroindustri. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 427-441.
- Prastyo, E., Sarwanto, D., & Rahardjo, S. 2021. Pengaruh Waktu Pemerahan Terhadap Kualitas Susu Kambing Saanen Di Bbptu-Hpt Baturraden Jawa Tengah. *Media Peternakan*, 23(1).
- Prihatiningsih, G. E., Purnomoadi, A., & Harjanti, D. W. 2015. Hubungan Antara Konsumsi Protein dengan Produksi, Protein dan Laktosa Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 25(2), 20-27.
- Priyanto, G. 1987. Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Puspitarini, O. R., Bintoro, V. P., & Mulyani, S. 2012. Pengaruh Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinus murr.*) Terhadap Kadar Air, Tekstur, Rasa, Bau Dan Kesukaan Karamel Susu Kambing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*. 2:1. 14.
- Ramadhan, B. G., Suprayogi, T. H., & Sustiyah, A. 2013. Tampilan Produksi Susu dan Kadar Lemak Susu Kambing Peranakan Ettawa Akibat Pemberian Pakan dengan Imbangan Hijauan Dan Konsentrat Yang Berbeda. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 353-361.
- Rohayati, R. F. C. T. 2018. Kadar Protein, Laktosa, dan Bahan Kering Tanpa Lemak Susu Kambing Peranakan Ettawa Yang Diberi Konsentrat Terfermentasi. *Janhus: Jurnal Ilmu Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science)*, 1(2), 19-27.

- Septriyanah, C. 2007. Definisi Susu Kambing. 6 halaman. <http://susukambing.com> diakses pada tanggal 10/6/2022.
- Steenis, C.G.G.J. van. 1992. Flora Untuk Sekolah Di Indonesia. Edisi 6. Jakarta.
- Suardana, IW dan Swacita IBN. 2009. .Higiene Makanan. Kajian Teori Dan Prinsip Dasar. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. Denpasar
- Sudaryati, H.P., S. Djajati, dan N. T. Fachrizal. 2016. Pembuatan Yoghurt Bubuk Susu Kambing Etawa. J. Rekapangan 11(2): 1-7.
- Suharto. 1991. Teknologi Pengawetan Pangan. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Taiwan Food Industry Develop. 2017. Research Authorities. 2005. *Dragon Fruit*.
- Tubagus, R., & Fizriani, A. 2021. Karakteristik Fisik Dan Kimia Nata De Milko Dari Susu Substandar Dengan Variasi Konsentrasi C/N Ratio. *Jurnal IJA FOR: Indonesia Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1).
- Umayah, E. U. dan amrun, H.M. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereues Undatus Briit & Rose*). *Jurnal Ilmu Dasar*. 8(1): 83-90.
- Widodo. 2003. Teknologi Proses Susu Bubuk Cetakan 1. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo., Rachmawati, A. V., Chulaila, R., & Budisatria, I. G. S. 2012. Produksi Dan Evaluasi Kualitas Susu Bubuk Asal Kambing Peranakan Ettawa (PE). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2), 132-132.
- Ya luo, *et all*. 2011. *Antioxidant Properties And Involved Antioxidant Compounds Of Strawberry Fruit At Different Maturity Stages*.
- Yana, M. F, dan J. Kusnadi. 2015. Pembuatan Yoghurt Berbasis Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Dengan Metode *Freeze Drying* (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi). *J. Pangan dan Agroindustri* 3(3) : 1203-1213.
- Zakaria, Y., Yahya, H. M., & Safara, Y. 2011. Analisa Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Yang Disterilkan Pada Suhu Dan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal Agripet*, 11(1), 29-31.