UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

DAFTAR PUSTAKA

Abubakar dan M. Ilyas. 2005. Mutu Karamel Asal Susu Pecah Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.*

Afriani, Suryono dan H. Lukman., 2011. Karakterisrik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa *starter* bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal kabupaten kerinci. *Agrinak*. 1(1) : 36-42.

Buttery, R.G., Ling,L.C., Juliano, B.O and Turnbough, J.C., 1983, Cooked rice aroma and 2- acetyl-1-pyrroline. *J. Agric. Food Chem.* 31, 823 – 826.

Cheetangdee, V, C. Siree. 2006. *Free amino acid and reducing sugar composition of pandan (pandanus amaryllifolius) leaves.* Departement of Food Sciene and Technology, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University, Bangkok. Thailand.

deMan, J. M. 1997. *Kimia Pangan*. 2nd. Terjemahan Hadi Purnomo. Institut Teknologi Bandung Press. Bandung. 225 Hlm.

Dewi, A. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu (Karamel Susu).* Universitas Pasundan. Bandung.

Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia.* Trubus Agriwidya. Bogor.

Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi ketiga, diterjemahkan oleh Muchji Muljohardjo. Jakarta. Penerbit Universitas Indonesia (Universitas Indonesia-Press).

Elviera, G. 1988. Pengaruh Sodium Tripoliphospat terhadap Rendemen dan Mutu Bakso Daging Sapi yang dilayukan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Instituti Pertanian Bogor. Bogor.

Faridah, A., Kasmita, S. P., Asmar, Y., dan Liswarti, Y. 2008. *Teknologi Pengolahan Permen dan Coklat*. Departmen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Handayani, E. 2007. Pembuatan Karamel dari Susu Sapi (kemasan) dan Karakteristik Fisik serta pH nya. *Skripsi.* Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.

Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan* Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Meilgaard, M., G.V. Civelle, and B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Third Edition.CRC Press. London.

Murhadi. 2005. Kimia Air, Lipida, Krbohidrat, Vitamin, Pigmen, Pewarna, Flavor, dan Bahan Tambahan Makanan. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran. Bandung.

Nugroho. B. P. 2011. *Panduan Pengembangan Klaster Industri. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi* (BBPT), Jakarta.

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.

Purnomo, H dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Cetakan Pertama. UI Press, Jakarta.

Puspowardoyo, H. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani*. Kanisius. Yogyakarta.

Purwaningtyas, H. P. Suhartatik, N dan Mustofa, A. 2017. Formulasi Permen Jelly ekstrak daun sirih (Piper betle L.) Daun Suji (Pleomele angustofolia). Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta. Surakarta.

Rahayu, S. E dan Handayani, S. 2008. Keanekaragaman Morfologi dan Anatomi *Pandanus (Pandanaceae)* di Jawa Barat, *Vis Vitalis*, 01 (2): 29-44.

Rukmana, R. 2001. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Saleh. E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. *Skripsi*. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Saramoya, S. 2015. Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Sarastani, D. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Jurusan Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Diploma Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Santoso, D. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut Gelidium sp dalam Pembuatan Permen Jelly. *Skrips*i. Fakultas perikanan dan Ilmu Kehutanan. Institut Pertanian bogor. Bogor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A, M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori (untuk industri pangan dan agro),* Institut Pertanian Bogor. Bogor

Sistanto, E. Soetrisno dan R. Saepudin. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu (Karamel) Rasa Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) dan Temulawak (*Curcuma xanthorriza* Roxb). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 9 (2): 83-84.

Soekarto, S.T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Bharatara Karya Aksara. Jakarta.

Suhendar. 2008. *Pascapanen Lalai Kualitas Susu Terbengkalai*. Institut Mikrobiologi Pangan. Bandung.

Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Sudono, A., F. Rosdiana dan S. Budi 2003. *Beternak Sapi Perah*. Agromedia Pustaka, Jakarta.

Sumudhita, M. W. 1989. Air susu dan Penanganannya Hal; 1-45. Pogram Studi Ilmu Produksi Ternak Perah. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana. Denpasar.

Susiwi, S. 2009. *Handout Penilaian Organoleptik,* FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.

Sugati, S dan Johnny, R.H. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Thomas, A. N. S. 1989. *Tanaman Obat Tradisiona*l. Kanisius. Yoyakarta.

Tsalies, C. 2004. Pengaruh Juvenil Hormon yang Berasal dari Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* roxb). Terhadap Perkembangan Stadia Pendewasaan Nyamuk *Aedes aegypti* L. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

Usmiati, S. dan Yuliani, S. 2004. Pemanis Alami dan Buatan untuk Kesehatan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 10 (1): 13-17.

Van Steenis CGGJ. 2008 *Flora, Cetakan ke-7.* PT Pradnya Paramitha. Jakarta.

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

Widayani, W. 2004. Analisa Strategi Pemasaran Industri Kecil Permen Karamel Susu di Daerah Pengalengan, Jawa Barat. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Wiliyanti. 2015. Kualitas Uji Hedonik Karamel Susu Kambing Saanen (PE) dengan Penambahan Jus Buah Nenas. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau.

Winarno, F. G. 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka. Jakarta.

Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.