



## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S. 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
- Arisandi, Y. dan Y. Andriani., 2008. *Khasiat Tanaman Obat*. Pustaka Buku Murah. Jakarta.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggraeni, S. (2001). *Analisis Pembelajaran Biologi Molekuler di SMU Kodya Bandung*. Makalah Penelitian. Bandung FPMIPA UPI. Bandung.
- Brit, T. J. and R. K. Robinson. 2008. *Advanced Dairy Science and Technology*. Blackweel Publishing. USA.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan Dan Minuman. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1989. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 1998. *Pasca Panen Susu*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian. Jakarta.
- Dalimartha, S. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*caesio* sp.) berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pasifik*, 1 (4):506-509
- Faras, A. F., S., S., Wadkar, and J. S. Ghost. 2014. Effect of leaf extract of *Pandanus amaryllifolius* Roxbon growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus (Staphylococcus aureus)*. *International Food Research Journal*, 21(1):421-423
- Faridah, A., S. P., Kasmita, Y., Asmar, dan Y. Liswarti, 2008. *Teknologi Pengolahan Permen dan Coklat*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty Yogyakarta.

### Hak Cipta Diindungi 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 Diindungi 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.

- 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. Bogor.
- Kim, H., J., J. P. Novak., Ramet, and F. Weber. 1982. Les gouts anormaux du Lait Frais et Reconstitue. FAO- Rome.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pembuatan Yogurt*. eBook Pangan.com
- Lubis. I. H. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia. *Jurnal Standardisasi (Online)*, Vol. 13 No. 1.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung : Alfabeta. Bandung.
- Mukhtar, A. 2006. *Ilmu Produksi Ternak Perah*. Surakarta : LPP UNS Press. Surakarta.
- Murhadi. 2005. Kimia Air, Lipida, Karbohidrat, Vitamin, Pigmen, Pewarna, Flavor, dan Bahan Tambahan Makanan. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Murti, T. W. 2002. Pasca Produksi dan Tata lingkungan Usaha Persusuan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah mada, Yogyakarta.
- Nurwantoro. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan UNDIP. Semarang.
- Novianti, Y. 2012. Pengaruh Waktu Pemasakan dan Jenis Susu terhadap Sifat Organoleptik Permen Karamel Susu. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung: 46 Hal.
- Prasetya H. 2012. *Prospek Cerah Beternak Sapi Perah*. Sleman Yogyakarta: Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Puspitarini, O. R. V. P. Bintoro, dan S. Mulyana. 2012. Pengaruh Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinus Murr.*) terhadap Kadar Air, Tekstur, Rasa, Bau dan Kesukaan Karamel Susu Kambing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (3): 39-43.
- Saramoya, S. 2015. Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Sistanto, E. Soetrisno, dan R. Saepudin. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu (Karamel) Rasa Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 9 (2): 83-84.



## Hak Cipta Diindungi 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.

- Sun, Y., S. Hayakawa, M. Chuamanochan, M. Fujimoto, A. Innun, and K. Izumori. 2006-b. Antioxidan Effect of Maillard Reaction Product Obtained for Ovalbumin and Diferent D-Aldohexoses. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 70 (3), 598-605.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swakarya. Jakarta.
- Susilawati dan P. C. Dewi. 2011. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Permen Karamel Susu Kambing*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Sukandar, D., Hermanto. S dan Lestari. E. 2008. Uji Toksisitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT), [available on [http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/view File/217/135](http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/view/File/217/135)] hal 63-70. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Dodol. SNI. No. 01-2986. 1992. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1994. SNI 01-3544-1994. *Syarat Mutu Sirup Glukosa*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Kembang Gula Karamel. SNI Permen Karamel No. 3547.2 tahun 2008. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Tjitrosoepomo, gembong. 2002. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta) Cetakan Ke-10*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*: Kanisius. Yogyakarta.
- 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. Bogor.
- Van Steeni, C. G. G. J. 2008. *Flora, Cetakan ke-7*. Jakarta: PT Pradnya Paramitha.
- Widodo. 2003. *Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak*. Lactica Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.