



DAFTAR PUSTAKA

- Alikonis, J. J. 1979. *Candy Technology*. AVI Publishing Company. Inc Westport Connecticut.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI-Press, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2012. Riau dalam Rangka. Pekanbaru : Badan Pusat Statistik Provinsi Riau.
- Boycheva, S. Dimitrov, T. Naydenova, N. Mihaylova, G. 2011. Quality characteristics of yoghurt from goat's milk, supplemented with fruit juice. *Czech J Food Sci*. 29 : 24 – 30.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3141-1998. Susu segar. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1994. *Dasar - Dasar Mikrobiologi*. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh sodium tripoliphospat terhadap rendemen dan mutu bakso daging sapi yang dilayukan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Instituti Pertanian Bogor. Bogor
- Ensiklopedi Nasional Indonesia. 2004. *Ensiklopedi Nasional Indonesia*. Bekasi. Delta Pamungkas. ISBN 979-9327-00-8. Hal. 336.
- Folley, R. C, D. C. Bath, F. N. Dickinson and H. A. Tucker. 1973. *Dairy Cattle Principles, Practicals, Problems, and Profits*. 3th. Ed. Mc Graw Hill Book Company. New York.
- Hartatie, E. S. 2013. Produksi Kembang Gula Susu Berperisa Yoghurt. *Jurnal Gamma*. 8 (2) : 21 – 30.
- Marliyati, S. Sulaiman, dan A. Faisal. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Depdikbud Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Third Edition. CRC Press. London.
- Nakasone, H. Y and R. E. Paull. 1999. *Tropical Fruits*. CAB. International. London.

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 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.

- Nasoetion, A. 1980. *Metode Penilaian Cita Rasa dalam pengembangan Staf Pengajar Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata Pertanian*. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Nisa, M, B. Susilo dan Y. Hendrawan. 2015. Pengaruh Pengendalian Suhu Berbasis Logika Fuzzy dan Kecepatan Pengadukan pada Evaporator Vakum Double Jacket terhadap Karakteristik Fisik Permen Susu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Malang. 3 (2)
- Nür A, A. Jumari dan E. Kwartiningsih. 2005. Ekstraksi Limbah Hati Nanas Sebagai Bahan Pewarna Makanan Alami Dalam Tangki Berpengaduk. *Ekuilibrum*. 4 (2) : 92 – 99.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung. Widya Padjajaran.
- 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.
- Pusdatin ESDM. 2013. Outlook Komoditi Nanas. KESDM. Jakarta.
- Puspitarini, O. R, V. P. Bintoro, S. Mulyani. 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.
- Rachmad, B. S. 2013. Kualitas Kimia dan Sensori Karamel Susu Kambing dengan Penambahan Buah Nanas. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Yogyakarta.
- Rahardjo, J. T. M. 1998. *Uji Inderawi*. Penerbit Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rahayu, W. P. 1997. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rismunandar. 1989. *Membudidayakan Tanaman Buah - buahan*. Penerbit Sinar Baru. Bandung.
- Rukmana, R. 1996. *Nanas Budidaya dan Pascapanen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2001. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sagitarini, D. 2013. Kadar Protein dan Nilai Viskositas Susu Kambing Sapera di Cilacap dan Bogor. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Sudirman. Purwokerto.



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.

- Santoso, D. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut Gelidium sp dalam Pembuatan Permen Jelly. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso, H. B. 1998. *Sari Buah Nanas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saputra, Y, A. T. A, Sudewo dan Utami, S. 2013. Hubungan Antara Lingkar Dada, Panjang Badan, Tinggi Badan dan Lokasi dengan Produksi Susu Kambing Sapera. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (3) : 1173 – 1182.
- Setiyanto, H, C. H. Sirait, N. Cahyadi dan Abubakar. 1994. *Sain Teks*. Majalah Ilmiah Universitas Semarang. Semarang.
- Setyaningsih D, A. Apriyantono dan S. M. Puspita. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Simon P. Ginting, R. Krisnan dan A. Tarigan. 2005. *Substitusi Hijauan dengan Limbah Nenas Dalam Pakan Komplit Pada Kambing*. Loka Penelitian Kambing Potong. Galang Sei Putih. Deli Serdang.
- Simpson, B. C. 2006. *Food Biochemistry and Processing*. Wiley Blackwell.
- 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) : 81 – 90.
- Soedarya, A. P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Nanas*. Pustaka Grafika. Bandung.
- Soekarto, S. T dan Hubeis, M. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Penelitian Inderawi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar - Dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan dari Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Stansell, D. 1995. *Caramel, Toffee and Fudge*. dalam E.B. Jackson (Ed.). *Sugar Confectionery Manufacture*. Blackie Academic and Professional. London.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suhendar. 2008. *Pascapanen Lalai Kualitas Susu Terbangkalai*. Bandung. Institut Mikrobiologi Pangan.
- Sunarjono, H. 2008. *Bertanam 30 Jenis Sayur, Seri Agribisnis*. Penebar Swadaya. Jakarta.



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.

- Susanto, D dan N. S. Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyanti. 2010. *Aneka Olahan Buah Nanas, Peluang yang Menjanjikan*. Publikasi Elektronik. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia*. 32 (1) : 7 – 9.
- Vail, G.E, J.A. Philips, L.O. Rust, R.M. Griswold and M. Justin. 1978. *Foods*. 7th Edition. Houghton Mifflin Company. Boston.
- Winarno, F. G. 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winastia, B. 2011. Analisa Asam Amino pada Enzim Bromelin dalam Buah Nanas (*Ananas Comusus*) Menggunakan Spektrofotometer. *Tugas Akhir*. Program Studi Diploma III Teknik Kimia. Program Diploma. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wirakusumah, E. S. 2007. *Jus Buah dan Sayuran*. Niaga Swadaya. Jakarta.
- Zurriyati, Y, R. R. Noor dan R. R. A. Mahewari. 2007. Analisis Molekuler Genotif Kappa Kasein (K-Kasein) dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Etawa, Saanen dan Persilangannya. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16 (1): 61-70.