

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, M. 2011. Penambahan Tepung Sagu dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau. Pekanbaru
- Array ST,2008, Komposisi Kimia dalam Susu,<https://arrayst.wordpress.com/tentang-dunia-susu/>. Artikel. (diakses 11 Januari 2015)
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Susu Pasteurisasi.SNI 01-3951-1995. Jakarta
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.2012. *Pemanfaatan Kulit BuahManggis dan Teknologi Penepungannya*.Litbang. Bogor
- Balunas, M.J, BinR.W Brueggemeir, dan A.D.Kinghorn. 2008. Xanthones from the Botanical Supplement Mangosteen (*Garcinia mangostana*) with Aromatase Inhibitor Activity. *Journal National Production*. 71(7): 1161-1166.
- Dachriyanus, Delpa O.K., R,Oktarina.E, Olvia. 2007. Uji Efek -Mangostin terhadap Kadar Kolesterol Total, Trigliserida, Kolesterol HDL, dan Kolesterol LDL Darah Mencit Putih Jantan serta Penentuan Letal Dosis 50 (Ld₅₀). *Jurnal Sains Teknik Farmasi*. 12(2):64-72
- Ditjen Peternakan. 1998. *Pascapanen Susu*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian. Jakarta
- Eckles, C.H.B., W. Comb and H. Macy. 1960. *Milk and Milk Production*. 5th ed. McGraw Hill Book Co. Newyork.
- Eny, S.W., S.W. Aries, D,H. Rery, dan A.Y. Made. 2010. Kualitas Nugget Ayam dengan Penambahan Keju Mouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(1):1-10
- Hasyim, A dan K, Iswari. 2012. Manggis Kaya Antioksidan. http://hortikultura.litbang.deptan.go.id/IPTEK/Hasyim_manggis.pdf. 29 Oktober 2014.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia III*.Penerjemah : Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Yayasan Sarana Wahajaya. Jakarta.
- Jay, M.J. 1996. *Modern Food Microbiology*.Fifth Ed. International Thomson Publishing, Chapman & Hall Book, Dept. BC.p. 469-471.

- Jastrzebska, W., T. Librowski, R. Czarnecki, A. Marona, dan G. Nowak. 2003. Central Activity of New Xanthone Derivates with Chiral Center in Some Pharmacological Tests in Mice. *Poshs Journal of Pharmacology*. 55: 461-465.
- Juanda, D., dan B, Cahyono. 2004. *Manggis Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Cetakan kelima, Kanisius. Yogyakarta.
- Kastaman, R. 2007. *Analisis Sistem dan Strategi Pengembangan Futuristik Pasar Komoditas Manggis Indonesia*. Universitas Padjajaran Press. Bandung.
- Kurniati, E. 2009. Pembuatan Konsentrat Protein dari Biji Kecap dengan Penambahan HCl. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 9(2):115-122
- Legowo, A. M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Maitimu, C. V., A. M. Legowo, A. N Al-Baarri, 2013. Karakteristik Mikrobiologis, Kimia, Fisik dan Organoleptik Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia calycina*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1):18-29
- Maria, S. 2010. Penentuan Kadar Logam Besi (Fe) dalam Tepung Gandum dengan Cara Destruksi Basah dan Kering dengan Spektrofotometri Serapan Atom sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3751-2006. *Skripsi*. Departemen Kimia FMIPA Universitas Sumatera Utara, Medan
- Metriwa, M. 1995. Mempelajari Antiosianin dari Kulit Manggis Menggunakan Pelarut Metanol yang diasamkan. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Monk, A. K., Y. De Fretes dan G. Reksodiharjo Lilley. 1988. Ekologi Nusa Tenggara dan Maluku (tidak dipublikasikan – Arsip Pustaka Maluku).
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T.R, Sugiyono, F, Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Murning. 2012. *Penyuluhan Pembuatan Susu Pasteurisasi*. Makalah, Fakultas Peternakan. Malang
- Nurwantoro. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang

- Parveen, M., U. K. Nizam, A. Basudeb, dan K. D. Pradeep. 1991. A Triterpen From *Garcinia Mangostana*. *Phytochemistry*. 30(1):361-362.
- Permana, A.W. 2010. Kulit Buah Manggis dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 32(2):22-29.
- Pieter, W. T.M.W Jan, J.G Tom. 2006. *Dairy Science and Technology*. Taylor and Francis. Netherland
- Pradipta, I. S, T. W. Nikodemus dan Y. Susilawati. 2007. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Golongan Xanton dari Kulit Buah Manggis (*Garciniamangostana L.*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 4(2): 6-11
- Sahroni. 2013. *Apa Kata Dokter Tentang Khasiat Jus Kulit Manggis*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Said, M.I, Likadja, J.C, dan M. Hatta. 2011. Pengaruh Waktu dan Konsentrasi Bahan Curing terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Kulit Kambing yang Diproduksi Melalui Proses Asam. *Jurnal Produksi Ternak*. 1(2): 119-128
- Schmidt, G.H., L.D. Van Vleck and M.F. Hutjunes. 1988. *Principles of Dairy Sciences*. 2nd ed. Prentice Hill, Englewood Cliffs, New Jersey.
- Soediby, M. 1998. *Alam Sumber Kesehatan*. Balai Pustaka. Jakarta. Halaman 257-258.
- Singh, J. Khanna, A. and Chander, H. 1980. Effect of Incubation Temperature and Heat Treatment of Milk From Cow and Buffalo on Acid and Flavor Production by *S. thermophilus* and *L. bulgaricus*. *Journal Food Protection* 43(12): 399-400.
- Soediaoetama, A.D. 1985. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Dian Rakyat. Jakarta
- Soewarno, T.S dan Dede, R.A. 2012. Keterikatan berbagai konsep interaksi air dalam produk pangan. *J. Teknol. dan Indusri Pangan*. 23(1): 107-116
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Penterjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Sudarmadji, Slamet dan Bambang, Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugeng. Y. B. 2004. *Sapi Potong*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Susi, A. 2012. *Cara Membuat Serbuk Kulit Manggis*. <http://kerjaonline-aisah.blogspot.com/2012/03/cara-membuat-serbuk-kulit-manggis.html?m=1>. (diakses 26 September 2014).
- Swaisgood, HE. 1995. *Protein and Amino Acid Composition of Bovine Milk*. Di dalam: Jensen, RG. Editor. *Handbook of Milk Composition*. Academic Press. San Diego.
- Tetrianana, D., Darlina, Armanu dan Mukh Syaifudin. 2008. Studies on the Protein Profiles of Gamma Ray Induced Blood Stage of *Plasmodium berghei* for Developing Candidate of Malaria Vaccine. *International Journal of Engineering Research and Applications*. 3(1):314-319.
- Triyantini, R. Abubakar, Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2000. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi terhadap Mutu Susu selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 6(1):45-50.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Jurnal Teknik Kimia*. 1(10):1-9
- Usmiati, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Walter, L. Hurley, 2009. *Milk Composition and Synthesis*. University of Illinois. Urbana-Champaign.
- Warner, J.N. 1976. *Principle of Dairy Processing*. Willey Eastern United. Newyork.
- Widiasih, D.A. 2011. *Higiene dan Teknologi Susu*. Fakultas Kedokteran Hewan UGM. Yogyakarta
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yu, L. Zhao, M. Yang, B. Zhao, Q. Jiang, Y. 2007. Phenolics from Hull of *Garcinia Mangostana* Fruit and Their Antioxidant Activities. *Journal Food Chem* 104(1): 176-181.
- Yunita, S. 2011. *Gempur 41 Penyakit dengan Buah Manggis*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.