

DAFTAR PUSTAKA

- Alinkolis, J. J. 1989. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co. Westport-Connecticut
- Array. 2008. *Komposisi Kimia dalam Susu*. Andi Offset. Yogyakarta
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet G.H., dan Wotton, m. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Gaonkar, A. G. 1995. *Ingredient Interactions Effects on Food Quality*. Marcell Dekker, Inc., New York
- Glicksman, M. 1992. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press, Inc. San Diego. California.
- Habibah dan M. Kadhafi. 2011. Pertumbuhan mikroorganisme selama penyimpanan susu pasteurisasi pada suhu rendah. *Jurnal Agroscientiae*. Volume 18 Nomor 3, Hal : 51-56.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Hasim, M., M. Jahja, dan D. Yusuf. 2013. *Penentuan Koefisien Viskositas Minyak kelapa Menggunakan Prinsip Stokes*. Fakultas Matematika dan IPA, 1(1).
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume II. John Willey and Sons Inc, Canada
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Aspen Publisher Inc, New York
- Kailaku, S.I., T. Hidayat dan D.A.Setiabudy. 2012. Pengaruh kondisi homogenisasi terhadap karakteristik fisik dan mutu santan selama penyimpanan. *Jurnal Pangan*, 18(1).
- Lieberman, H.A., Lahman L., Kanig J.L. 1989. *Pharmaceutical Dosage Form: Tablets*. 2d Edition. New York: Marcel Dekker.
- Market News Service, 2008. Gum Arabic. International Trade Centre. *Bulletin MNS September*, Page 9.
- Michal, I.U. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

- Pamungkasari, D. 2008. Kajian Penggunaan Susu Kedelai sebagai Substitusi Susu Sapi terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. USU Digital Library. Sumatera.
- Setyani, S., Medikasari dan W.I. Astuti. 2009. Fortifikasi Susu Jagung Manis Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14 (2): 107-119.
- Stephen, A. M. and S. C. Churms. 1995. *Food Polysaccharides and Their Applications*. Marcell Dekker, Inc, New York
- Sudarmadji, S., B. Haryono , dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sulistiyowati, Y. 2009. Pemeriksaan Mikrobiologik Susu Sapi Murni dari Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Taherian AR, Fustier P, Britten M, Ramaswarny HS. 2008. *Rheology and stability of beverage emulsions in the presence and absence of weighting agents*. *Jurnal Food Biophysics* 3: 279-286
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Utomo, D. W. 2010. Sifat Fisikomia Telur Ayam Ras yang Dilapisi dengan Lidah Buaya (*Aloe vera*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Widiantoko, R. K. 2011. *Penyimpanan Bahan Pangan Suhu Rendah Pendinginan dan Pembekuan*. [http://lordbroken.wordpress.com/2011/10/01/penyimpanan – bahan – pangan -suhurendahpendinginapembekuan/](http://lordbroken.wordpress.com/2011/10/01/penyimpanan-bahan-pangan-suhurendahpendinginapembekuan/). Diakses tanggal 08 Juni 2016.
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.