

## DAFTAR PUSTAKA

- Albaarri, A. N. dan T. W. Murti. 2003. Analisa pH, Keasaman, dan Kadar Laktosa Pada Yakult, Yogurt, Kefir. *Prosiding Simposium Nasional Hasil-hasil Penelitian*. Unika Soegijapranata, Semarang
- Ardia, A.W. 2000. Analisis Pendapatan Usaha Ternak Kambing Perah Peranakan Etawa. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, T.Y., Siswadi dan Abungamar. 2004. Kajian Daya Tahan dalam Hubungan dengan Jumlah bakteri, Keadaan Keasaman dan pH Susu Segar Kambing Perah. *Majalah Ilmiah Unsoed*. 0126-2475 No: 1 Th. IXXX Edisi Maret. Purwokerto.
- Batubara, A., R. R. Noor., A. Farajallah., B. Tiesnamurti, & M. Doloksaribu. 2011. Morphometric and phylogenic analysis of six population indonesian local goats. *Media Peternakan*. Bogor.
- Buckle, K.A., R.A Edwards., G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Cetakan Kedua. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cristian, R. 2004. Kemampuan Kombinasi Beberapa Bakteri Membentuk Enzim Reduktase Didalam Susu Menggukanan Uji Reduktasi. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Davendra, C. and M. Burns. 1985. Goat Production in The Tropics. Terjemahan oleh I.D.K. Hardja Putra. 1994. Produksi Kambing di Daerah Tropis. Institut Tehnik Bandung. Bandung.
- Departemen Pertanian. 2000. *Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Peternakan Badan Agribisnis. Departemen Pertanian. Jakarta
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fatmawati M. 2003. Kemampuan Pembentukan Enzim Reduktase oleh Beberapa Bakteri dalam Susu Melalui Uji Reduktasi. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gaman, P. M and K. B. Sherrington. 1994. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Terjemahan: Murdijati, Sri Naruki, Agnes Murdiati dan Sardjono. Edisi Kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gravert, H. G. 1987. *Dairy Cattle Production*. Institute For Milk Production Elsevier Science Publisher B. V. New York.

- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Isnaenatun, U. 2008. Pengaruh Penambahan Madu dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Jumlah Bakteri dan Kadar Asam Laktat Susu Kambing Segar. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. Tidak dipublikasikan.
- Kusuma, D. B. dan Irmansah. 2009. *Menghasilkan Kambing Peranakan Etawa Jawa Kontes*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Kostaman, T. dan I. K. Utama. 2012. Korelasi bobot badan induk dengan lama bunting, *litter size*, dan bobot lahir anak kambing Peranakan Etawah. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Lestari, W. 2009. Kajian Jumlah Bakteri, Kadar Asam Laktat dan pH Susu Segar pada Tingkat Pengecer di Kota Purwokerto. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. Tidak dipublikasikan.
- Muchtadi, T dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murniah. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Derajat Keasaman dan angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan. Banjarmasin.
- Murtidjo, B. 1993. *Memelihara Kambing Sebagai Ternak Potong dan Perah*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nababan, L. A., K. I. Suada dan N. B. I. Swacita. 2014. Ketahanan Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, dan Waktu Reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus* 3(4) : 274-282.
- Rahman A., Fardiaz S., Rahayu W.P., Suliantari dan Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Rombaut, R. 2005. *Dairy Microbiology and Starter Cultures*. Laboratory of Food Technology and Engineering. Gent University. Belgium.
- Sanam, A. B., I. B. N. Swacita dan K. K. Agustina. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus* 3(1) : 1-8.
- Sari, M., I. B. N. Swacita dan K. K Agustina. 2013. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah *Post-Thawing* Ditinjau dari Waktu Reduktase dan Angka Katalase. *Indonesia Medicus Veterinus* 2(2) : 202-207.

- Setiawan, T. dan T. Arsa. 2003. *Beternak Kambing Perah Peranakan Ettawah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Silanikove, N., G. Leitner., U. Merin dan C. G. Prosser. 2010. Recent advances in exploiting goat's milk: Quality, safety and production aspects. *Small Rumin Res* 89: 110–124.
- Sodiq, A. dan Abidin Z. 2002. *Kambing Peranakan Etawah Penghasil Susu Berkhasiat Obat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip Dan Prosedur Statistika*. Penerjemah B. Sumantri: *Principles and Procedures of Statistics*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 200: 270-278.
- Umar, Razali dan N. Andi. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria* 8(1) : 43-46.
- Widyaningsih, R. 2008. Pengaruh Penambahan Kombinasi Madu dan Gula pada Susu Kambing Segar dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda pada Suhu Ruang terhadap Jumlah Bakteri dan Kadar Asam Laktat. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. Tidak dipublikasikan.
- Yatimin, T. Setyawardani dan Sunarto. 2013. Kajian Total Mikroba dan Asam Tertitiasi Susu Kambing Peranakan Etawa Selama Satu Periode Laktasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1) : 260-266.