

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah R. 2010. Pengaruh Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel terhadap Kadar Beta Karoten dan Sifat Inderawi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Anang M. Legowo, dan Ahmad N. Al-Baarri. (2006). Identifikasi dan karakterisasi Aroma "Prengus" (*Goaty Flavour*) Susu Kambing serta produk olahannya.
- Andarwati, Siti, Trisakti Haryadi, Budi Guntoro, Endang Sulastri, Raden Ahmad Romadhoni, Surya Putra, dan Gunawan. 2018. *Relationship Between Farmer's Characteristic with the Motivation of Goat Milking in the Grikerito Village Turi District Sleman Regency. Bulletin of Aanimal Science*, 42 (3): 256 – 266.
- Anonim. 2011. *Water activity in food*. <http://drinc.ucdavis.edu/dairysciences.htm> [21 Oktober 2011]
- Apriyati E, Djaafar T F, Purwaningsih, Marwati T. 2017. Tingkat Kesukaan dan Karakteristik Fisiko-Kimia Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. Yogyakarta : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Arbuckle, W.S. 2000. Ice Cream Third Edition. Avi Publishing Company. Inc West Port.
- Atabany, A. 2002. Strategi Pemberian Pakan Induk Kambing Perah Sedang Laktasi Dari Sudut Neraca Energi. Makalah Pengantar Falsafah Sains. Program Pascasarjana IPB.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2008. Inovasi Teknologi Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. SNI 375-2009. Susu Bubuk. Balai Besar Industri Kimia Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. SNI 375-2009. Susu Bubuk Cokelat. Balai Besar Industri Kimia Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Mutu Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H. Fleet, M. Wootton. 2007. Food Science. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Cahyo dan Hidayanti. 2006. Bahan Tambahan Pangan, Kanisus. Yogyakarta.

- Ceballos, L.S., E.R. Morales., G.T. Adarve., J.D. Castro., L.P. Mart'inez and M.R.S. Sampelayo. 2008. *Composition of Goat and Cow Milk Produced Under Similar Condition and Analyzed by Identical Methodology. Journal of Food Composition and Analysis.*
- Chen L.A. 2008. *Membuat Es Krim.* Jakarta: Agro Media.
- Clarke C. 2008. *The Science of Ice Cream.* Cambridge RSC Publishing.
- Djaafar T F, Cahyanto M N, Santoso U and Rahayu E S R. 2013 *Growth of Indigeneous Lactic Acid Bacteria Lactobacillus plantarum-pentosus T35 in Kerandang (Canavaliaviroso) Milk and chages of Raffinose Malaysian Journal of Mircbiology* 9(3) 213-218.
- Ensminger, M. E. 2002. *Sheep and Goat (Animal Agriculture Series)* 6th Ed. Interstate Filiyanti, I., D. R. Affandi, dan B. S. Amanto. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Tekno sains Pangan* Vol 2 (2):2302-0733 Publisher, Inc., Danville.
- Fitriyanto, Astuti, T. Y., & Utami, S. 2013. Kajian Viskositas dan Berat Jenis Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) pada Awal, Puncak dan Akhir Laktasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan* , 299-306.
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. 2013. *Ice Cream.* Springer Science Business Media. New York.
- Handoko, T. H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi.* Yogyakarta : BPFE.
- Hamidah, E., Sukada, I. M., & Swacita, I. B. 2012. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa *Post-Thawing* pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus Edisi* 3, 361-369.
- Hayuningtyas, A. I., 2007. Karakteristik Morfometri Ukuran dan Bentuk Tubuh Kambing Peranakan Etawa Pada Kelompok Umur di Koperasi Daya Mitra Primata. Program Studi Teknologi Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Heizer, J., dan Render, B. 2015. *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*, edisi 11. Jakarta : Salemba Empat.
- Hikmawati N. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Nenas (*Ananas sativus*) terhadap Nilai pH dan *Overrun* Es Krim. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kotler. 2005. *Prinsip-prinsip Pemasaran.* Jilid 1 dan 2. Edisi 12. Jakarta : Erlangga.

- [KPS Bogor] Koperasi Produksi Susu dan Usaha Peternakan Bogor. 2014. Laporan Pertanggungjawaban Pengurus KPS Bogor Tahun Buku 2014. Bogor (ID): KPS Bogor.
- Marshall, R.T dan W.S.Ar buckle, "Ice Cream (5thEd)", Chapman & hall, Newyork, 2000.
- Marwah, M.P., Suranindyah, Y.Y., dan Murti, T.W., 2010. Produksi dan Komposisi Susu Kambing Peternakan Etawa yang Diberi Suplemen Daun Katu (*Sauropus androgynus L. Merr*) pada Awal Masa Laktasi. Buletin Peternakan 34:94-102.
- Moelyanto RD, Wiryanta BTW. 2002. Khasiat dan Manfaat Susu Kambing. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Muse M, Hartel R., *Ice Cream Structural Elements that Effect Melting Rate and Hardness, Journal of Dairy Science* 87 :1-10, 2004.
- Mulyono, S. dan B. Sarwono. 2004 Penggemukan Kambing Potong. Penebar Swadaya.Jakarta.
- Mulyono, S. dan B. Sarwono. 2008. Penggemukan Kambing Potong. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Novayanti, D. 2018. Pembuatan Produk Es krim Kacang Koro Pedang (*Cannavallia ensiformis. L*) Berdasarkan Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang Dengan Susu Dan Waktu *Overrun*. Skripsi. Universitas Pasundan, Bandung.
- Onggo, T. M. 2006. Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar "Cilembu" Selama Penyimpanan. Jurnal. Universitas Padjajaran. Bandung. <http://repository.unpad.ac.id> diakses pada 10 Desember 2013
- Padaga, M dan Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat.Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Park YW, Juarez M, Ramos M, Haenlein GFW. 2007. *Physicochemical characteristics of goat and sheep milk*. Small Rum Res 68: 88-113. DOI: 10.1016/j.smallrumres.2006.09.013.
- Purbayanto, Ari Tri. 2009. Efek Pengaturan Suhu Outlet Pada Pengering Semprot Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Susu Kambing. Bogor: IPB.
- Pratama, D. A. 2017. Inovasi Es krim Vanila Dengan Penambahan Sari Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Bahan Perasa Alami Yang Bermanfaat Bagi Kesehatan Tubuh. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Prayitno, Sukim. 2006. Aneka Olahan Terung. Yogyakarta: Kanisius.
- Rachmawanti, A. D dan S. Handajani. 2011. Es Krim Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) : Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, Dan Aktivitas Antioksidannya [Skripsi]. Intitut Pertanian Bogor. Bogor
- Restani, P. 2004. *Goat Milk Allergenicity. Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition.* 39 : 323-324.
- Rozali Z. F. 2010. Karakteristik Nutrisi dan Sifat Fungsional Susu Pasteurisasi Dari Campuran Susu Kambing Peranakan Etawa dan Saanen serta Diversifikasi Rasanya dengan Ekstrak Rempah. Bogor: Central Library of Bogor Agricultural.
- Safara, Yuda., Yusdar Z., dan Helmy, M. Y., 2011. Analisa Kualitas Susu Kambing Peternakan Etawa yang Disterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. Agripet Vol. 11 No. 1, April 2011. NAD: Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala.
- Saleh, Eniza. 2004. Teknologi Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Sumatera Utara: Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Saparinto, C. dan Diana, H. 2006. Bahan tambahan pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Setiavani, G. 2013. Produk Olahan Berbasis Ubi Jalar. <http://www.stppmedan.ac.id/index.php/component/content/article/36> diakses pada 19 September 2013
- Siswanto, B. 2005. Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sofriani, N. 2012. Pengaruh Pemberian Silase Daun Singkong (*Manihot Esculenta*) Terhadap Penggunaan Nutrien Pakan, Produksi, Dan Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa (PE). Departemen Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Styaningsih, W., C. Budiarti dan T. H. Suprayogi. 2013. *The Effects Of Massage And Feed To Milk Production and Fat Content Etawa Grade Goat.* Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sukarini IAM. 2006. Produksi dan kualitas air susu kambing peranakan etawah yang diberi tambahan urea molasses blok dan atau dedak padi pada awal laktasi. Anim Prod 8: 196-205.

- Susilawati dan D. Sartika. 2017. Produksi Es Krim Susu Kambing dengan Modifikasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus b*) sebagai Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim. Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI 2017, 337-346.
- Sutama IK, Budiarsana IGM, Supriyati, Hastono. 2012. Perlakuan progesteron eksogenus selama bunting untuk meningkatkan produksi susu dan pertumbuhan anak pada kambing peranakan etawa. JITV 17: 83-91.
- Tanobat, 2014. Ubi-jalar-ungu. <http://tanobat.com/ubi-jalar-ciri-serta-khasiat-manfaat.html>. Pada tanggal 08 agustus 2017
- Utari FD, Prasetyono BWHE, Muktiani A. 2012. Kualitas susu kambing peranakan etawa yang diberi suplementasi protein terproteksi dalam wafer pakan komplit berbasis limbah agroindustri. Anim Agric J 1: 427-441
- Violisa A., Nyoto A dan Nurjanah N. 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Jurusan Teknologi Industri; Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang. Jurnal Teknologi dan Kejuruan 35 (1) : 103-114.
- Widodo. 2003. Teknologi Proses Susu Bubuk Cetakan 1. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Winarti, S., U. Syarofa dan D. Anggrahini. 2008. Ekstraksi dan stabilisitas warna ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai pewarna alami. Jurnal Teknik Kimia, Volume 3 (1): 207-214
- Winarno, F.G. 2005. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Winarno F.G. dan Surono. 2002. HACCP dan penerapan dalam industri pangan. Bogor: M-Brio press.
- Wignjosoebroto, S. (2009). Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Edisi ketiga. Penerbit: Widya Guna, Surabaya.
- Wursanto. 2005. Dasar-Dasar Ilmu Organisasi. Yogyakarta : Andi.
- Zuriati, Y., R. R. A. Maheswari dan H. Susanty. 2011. Karakteristik Kualitas Susu Segar dan Yoghurt Dari Tiga Bangsa Kambing Perah Dalam Mendukung Program Ketahanan dan Diversifikasi Pangan Departemen IPTP. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.