

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar dan M. Ilyas. 2005. *Mutu susu karamel asal susu pecah selama penyimpanan*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2005.
- Aliyah, Rakhmi. 2010. *Pengaruh Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi*. Skripsi. Universitas Negri Semarang
- Anonim. 2007. *Mambuat Susu Pasteurisasi*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Bakso Daging*. SNI 01-3818-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01- 3713-1995. *Es Krim*. Jakarta.
- Julianto, B., E. Rossi dan Yusmarini. 2016. *Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai*. Jom Faperta 1(3): 1 -11.
- Melani. 2007. *Manfaat Susu*. <http://kumpulan.info/sehat/artilelkesehatan/48-artikel-kesehatan/131-mengenal-susu-dan-manfaat.html>. Diakses Tanggal 27 Januari 2021, Jam 07.45 WIB
- Nurwahidah. 2019. *Kajian Sifat Kimia Dan Organoleptik Stik Pada Berbagai Persentase Penambahan Tepung Daun Kelor*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram Mataram
- Sarwono, B. 2001. *Kelinci Potong dan Hias*. Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Sodiq, A., dan Z. Abidin. 2002. *Kambing Peranakan Etawa*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Raharjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat : Indonesian Food and Nutrition Progress*. 3(1): 39-53
- Winarno, F. G. 1996. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Pusat Sinar Harapan
- Xie, Y.J., He, Z.F., Zhang, E., Li, H.J., 2016a. *Technical note: Characterization of key volatile odorants in rabbit meat using gas chromatography mass spectrometry with simultaneous distillation extraction*. World Rabbit Science. 24: 313-320.