

DAFTAR PUSTAKA

- Afrinanda R. 2011. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa pada Pembuatan Permen Karamel Susu Kambing Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik*. Universitas Lampung.
- Amalia S., Shofiya N. M, Fifi B. W., Nilam A. R. 2017. *Sistem Pengelolaan Koperasi Produksi (Studi Kasus Koperasi SAE “Sinau Andadani Ekonomi” Pujon)*. Jurnal. Malang: Universitas Brawijaya.
- Astawan, M.W dan Mita A. 1989. *Teknologi Susu*. Bandung: Universitas Bandung Raya.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Susu Perusahaan Sapi Perah*. Jakarta: BPS-Statistics Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2981-1992 Yoghurt*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-3713-1995 Es Krim*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 01-3141-2011 Susu Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Breslaw, E. S. Dan Kleyn, D. H., 1973. *In Vitro Digestibility of Protein in Yoghurt at Various Stage of Processing*. Journal Food Sci. 38: 1016-1021.
- Buckle K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit University Press.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. U.I Press. Jakarta. (diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). 2005. *Kandungan Gizi pada Susu*. Jakarta: Direktorat Gizi dan Depkes RI.
- Davis, J. G., 1963. *The Lactobacill II Applied Aspect Progress In Industrial Microbiology* 5: 95-136.
- Dirjen Peternakan. 1998. *Penanganan Praktis Daging dan Susu*. Direktorat Bina Produksi. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Edwin. 2002. *Khasiat Yoghurt Untuk Pengobatan*. www.pikiranrakyat.com. Diakses tanggal 20 November 2020.
- Eka, A. K. 2020. *Analisis SWOT Pengadaan Bahan Baku Pakan Konsentrat Sapi Perah di Koperasi SAE Pujon Kabupaten Malang*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 25 (3): 15 – 24. Malang: Universitas Brawijaya.

- FAO. 1990. *The Technology of traditional milk products in developing countries*. FAO Animal Production and Health Paper 85.
- Frazier, W.C and D.C. Westhoff. 1987. *Food Microbiology, 4th Edition*. Mc Graw Hill Book Company, Inc. New York.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Kedua. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ginting, N., & Pasaribu, E. (2005). *Pengaruh Temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dengan menggunakan Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus*. Jurnal Agribisnis Peternakan, 1(2), 73-77
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Helferich, W. and D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey
- Helferich, W. and D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Jurnal IPB. 2011. *Karamel, Susu, Yoghurt, Olahan Tepung Ubi Jalar dan Keju*. Amin/Jurnal. 2011.
- Kristanti, N.D. 2017. *Daya Simpan Susu Pasteurisasi Ditinjau dari Kualitas Mikroba Termotoleran dan Kualitas Kimia*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Vol. 12 No. 1, Hal 1-7.
- Nur, I.A. 2017. *Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pengolahan Susu Sapi Murni (Studi Kasus: Koperasi Susu SAE di Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang)*. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim.
- Pangkalan Ide. 2008. *Health Secret of Kefir*. PT. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Rahayu, K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Rahayu, K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Rahayu, K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahaju, Suliantari dan C. C Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Pertanian. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Salle, A. J. 1961. *Fundamental Principles of Bacteriology 5th Edition*. Mc GrawHill Book Company, Inc. New York.
- Soeparno. 1992. *Prinsip Kimia dan Teknologi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sumoprastowo. 2000. *Memilih dan Menyimpan Bahan Makanan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Tamime, A. Y and R. K. Robinson. 1981. *Dairy Microbiology of Milk Product*. Applied Science Publisher. London.
- Tamine, A.Y and H.C. Deeth. 1980. *Yoghurt and Technology Biochemistry*. J, Food Production (43): 939.
- Taufik, H. 2009. *Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt*. Jakarta: Sinar Cemesrlang Abadi.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 11 No. 1.
- Winarno, F. G. 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Utama
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.
- Zaenal F., Nur S., Jaisy AT. 2016. *Karakteristik Usaha Sapi Perah yang Tergabung dalam Koperasi SAE Pujon Kabupaten Malang*. Malang: Universitas Brawijaya.