

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, R. R. El, Indrijani, H., & Salman, L. B. (2019). Analisis perbandingan performa reproduksi kambing Saanen dan peranakan etawa (kasus di BBPTU-HPT Baturraden). *Jurnal Ilmu Peternakan*, 3(2), 27–32.
- Albert Ardiansyah, E., Yuni Suranindyah, Y., Maharani, D., & Arif Darmawan, M. (2022). Korelasi Antara Ukuran Tubuh dan Karakteristik Ambing Terhadap Produksi Susu Kambing Saanen di Daerah Tropis. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(1), 27–33. <https://doi.org/10.20961/jaht.v1i1.281>
- Apriyani, D., Muchariman, R., Joni, J., & Wijaya, T. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Susu Kambing Etawa Di Um *Purefresh* Kabupaten Ciamis. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*, 7(2). <https://doi.org/10.37058/jsppm.v7i2.3813>
- Borneo, M. A. P., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Riyanti, R. (2022). Kualitas Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*zingiber officinale var.rubrum*). 6(November), 343–350.
- Bouderka, G., Nabi, M., Kebbal, S., Hadj Omar, K., Salhi, O., Khelifi Touhami, N. A., & Ouchene, N. (2025). *Effects of goat breeds on the physicochemical properties of raw goat milk*. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 24(5). <https://doi.org/10.1007/s44447-025-00049-0>
- Breemer, R. (2025). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* Peningkatan Kualitas Sensori Sari Buah Pala melalui Penambahan Kapur , Kitosan , dan Gula *Sensory Quality Improvement of Nutmeg Juice through the Addition of Lime , Chitosan , and Sugar*. 4(2), 233–239.
- Choirun Nisa, F., & Kintan Primandita, A. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrostruktur Yoghurt Susu Kambing Dengan Penambahan Pektin Dan Bubur Buah (PULP) Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 25(1), 25–38. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2024.025.01.3>
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yulistira, A. N. (2023). dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(4), 13–24.
- Fachrezi, R. A., Widianingrum, D., & Imanudin, O. (2023). Evaluasi Tingkat Kesukaan Terhadap Sifat Organoleptik Susu Kambing Pasteurisasi Yang Diberi Berbagai Tingkat Ekstrak Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Tropical Livestock Science Journal*, 2(1), 36–42. <https://doi.org/10.31949/tlsj.v2i1.6857>

- Falahudin, A., Widianingrum, D., Somanjaya, R., Adam Yuliandri, L., Indah Laela Rahmah, U., & Imanudin, O. (2024). Pengolahan Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Mangga Gedong Gincu. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 2171–2175. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i3.9712>
- Fauzi, M., Sihite, M., & Farida, F. (2024). Uji Organoleptik Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu, 5(1), 29–41. <https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.45880>
- Hardiansyah, A., Ilmi, I. M. B., Marjan, A. Q., Octaria, Y. C., Khodijah, K., & Darmuin, D. (2024). Analisa Viskositas, Keasaman, Dan Kadar Gula Total Pada Kefir Susu Kambing Dengan Penambahan Madu Bunga Randu (*Cheiba pentandra L.*). *Jurnal Gizi*, 13(2), 70. <https://doi.org/10.26714/jg.13.2.2024.70-81>
- Hardiansyah, A., & Kusuma, H. H. (2022). Optimalisasi Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Kefir Susu Kambing Dengan Penambahan Madu Lokal Bunga Randu. *Journal of Nutrition College*, 11(4), 278–284. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i4.34506>
- Hunaefi, D., Tarigan, S. S., Dwinawati, E., Sholehuddin, Z. F., Taqi, F. M., & Zeller, Y. H. M. (2023). Sensory Mapping of UHT Milk with Single-Origin Chocolate. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 34(1), 25–36. <https://doi.org/10.6066/jtip.2023.34.1.25>
- Huwaida, S., Qisthon, A., & Brojonegoro, S. (2022). *Physical Quality of Dairy Goats Milk Supplemented with Soybean Meal (SBM)*. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 6(2), 2598–3067. <https://doi.org/10.23960/jrip.2022.6.2.158-163>
- Karni, I., Komalasari, H., Gemma Pravritri, K., Nizhar Naufali, M., Sauqi Isnain, F., Penelitian, A., Kunci, K., Kambing, S. P., Penyimpanan, W., & Fisikokimia, K. (2024). Pengaruh Waktu Penyimpanan Dan Metode Pasteurisasi Terhadap Sifat Fisikokimia Susu Kambing PE Di Kabupaten Lombok Barat *The Effect Of Storage Time And Pasteurization Method On The Physicochemical Properties Of PE Goat Milk In West Lombok District*. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(12), 4510–4518. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i12.6376>
- Lahulima, M. A. F., Azmi, L. S., Islami, M. A. I., Januarti, N. F., Oktaviana, A. E., Juanita, L., Ramadyana, N., Rahimana, P. Y., & Pratiwi, S. R. (2023). Manajemen Reproduksi Kambing Perah Menuju Kecukupan Protein Asal susu Dan Mitigasi Stunting. *Jurnal Pepadu*, 2(4), 149–156. file:///C:/Users/user/Downloads/2248-Article Text-5810-1-10-20230202.pdf
- Lasmana, T. P., Tuhumury, H. C. D., & Moniharapon, E. (2023). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* Prosedur pembuatan permen Jelly Pembuatan Sirup Buah Pala. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 143–152.

- Maryana, B., Sihite, M., & Triastanti, R. K. (2024). Kadar Lemak, Solid Non Fat, Total Padatan, dan density Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu Pada waktu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 1–12. <https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.47028>
- Mauladi, M. A. R., Harisudin, M., & Sundari, M. T. (2018). Strategi pengembangan peternakan kambing perah Adilla Goat Farm di kabupaten Karanganyar dengan metode AHP. *Agrista*, 6(2), 12–22.
- Melia, S., Juliyarsi, I., & Kurnia, Y. F. (2022). *Physicochemical properties, sensory characteristics, and antioxidant activity of the goat milk yogurt probiotic *Pediococcus acidilactici* BK01 on the addition of red ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum rhizoma*)*. *Veterinary World*, 15(3), 757–764. <https://doi.org/10.14202/vetworld.2022.757-764>
- Nayik, G. A., Jagdale, Y. D., Gaikwad, S. A., Devkatte, A. N., Dar, A. H., & Ansari, M. J. (2022). *Nutritional Profile, Processing and Potential Products: A Comparative Review of Goat Milk*. *Dairy*, 3(3), 622–647. <https://doi.org/10.3390/dairy3030044>
- Noviana, A., Novitasari, P., Nidha, A. A., Baehaki, R. M., Afifa, E. N., Fauziyyah, D., & Atsabita, A. (2025). *Sensory Characteristics, pH Value, and Antioxidant Activity of Functional Kefir Beverage Made from Cow's Milk and Clover Honey (*Trifolium spp.*)*. *Amerta Nutrition*, 9(1SP), 272–283. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i1SP.2025.272-283>
- Parera, N. T., Priyo Bintoro, V., & Rizqiati, H. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) *Physical Properties and Organoleptic of Gelato Made From Goat's Milk Mixture with Cinnamon (*Cinnamomum burmanii*)*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 40–45.
- Permana, I., Falahudin, A., & Rahmah, U. I. L. (2021). Nilai pH dan sifat organoleptik dadih susu kambing etawa dengan penmabahan sari buah mangga gedong gincu. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan*, 9(1), 58–67.
- Peternakan, P. S., Pertanian, F., & Mangkurat, U. L. (2024). DITAMBAHKAN BUNGA TELANG (*Quality Pasteurized Goat ' s Milk With Butterfly Flowers*). 4(2), 10–20.
- Pisestyani, H., Dalimunthe, M., Nisa, C., & Pamungkas, F. A. (2021). Jumlah Total Mikroorganisme Susu Kambing Sapera di Balai Penelitian Ternak Bogor. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(2), 122–129. <https://doi.org/10.25077/jpi.23.2.122-129.2021>

- Putri, S. Y. V., Putranto, W. S., & Pratama, A. (2020). Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang Ditambahkan CaCl₂ Menggunakan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(1), 29–37. <https://doi.org/10.25077/jpi.22.1.29-37.2020>
- Quality, P., Pasteurized, O., Goat, S., At, M., Storage, D., Silaban, A., Rizqiana, S., Syarifuddin, N. A., Wahdi, A., Peternakan, P. S., Pertanian, F., & Mangkurat, U. L. (2023). *Pasteurisasi Pada Lama Penyimpanan Berbeda Dalam*. 3(2), 24–33.
- Rahmadi, D., & Anjani, K. T. (2024). *Nusantara Hasana Journal*. Nusantara Hasana Journal, 1(7), 132–137.
- Rahmi, A., Baharun, A., Haryanto, A. P., BA, F., & Zahri MF. (2024). Sreening Cemarkan Bakteri Susu Segar Kambing dengan Metode *Total Plate Count* (TPC). *Karimah Tauhid*, 3(6), 7084–7091. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i6.13677>
- Raihan, R., Falahudin, A., & Adam Yuliandri, L. (2024). Karakteristik Kimia dan Daya Simpan Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Tropical Livestock Science Journal*, 2(2), 97–105. <https://doi.org/10.31949/tlsj.v2i2.8015>
- Rifka Alkhilyatul Ma'rifat, I Made Suraharta, I. I. J. (2024). Uji Organoleptik Terhadap Keju Lunak Dari Susu Kambing Peranakan Etawah (PE) Saanen Dan Persilangannya (PESA) Zakiyah. 2(2), 306–312.
- Sanjaya, A. R., Widodo, H. S., Ifani, M., Subagyo, Y., Syamsi, N., Peternakan, F., & Soedirman, U. J. (n.d.). Hubungan Kadar Garam Mineral Dan Nilai ph Susu Dengan. 151–157.
- Saputri, N., Qisthon, A., Wanniatie, V., & Husni, A. (2024). Kualitas Kimia Susu Kambing Peternakan Rakyat (Studi Kasus di Kabupaten Pesawaran dan Lampung Timur). *Journal of Livestock and Animal Health*, 7(1), 13–18. <https://doi.org/10.32530/jlah.v7i1.40>
- Saridewi, R., Lukman, D. W., Sudarwanto, M., & Cahyaningsih, U. (2015). *Survival of Toxoplasma gondii in Goat Milk after Pasteurization with High Temperature and Short Time*. *Jurnal Kedokteran Hewan*, 9(2), 120–123.
- Sholikhah, D. M., Tiadeka, P., & Hediana, Z. (2022). Uji Organoleptik dan Nilai Gizi *Cereal Flakes* Sebagai Alternatif Pencegah Anemia pada Remaja. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(2), 206–216. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i2.523>

- Sudrajat, A., Perwita Sari, Y., Febrianto Christi, R., & Rahmat Khaerudin, A. (2023). Kualitas kimia susu Kambing Sapera (Saanen Peranakan Etawah) di Wayang Dairy Farm, Kabupaten Bandung. *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 11(1), 125–128. <https://doi.org/10.31949/agrivet.v11i1.6152>
- Susanto, G. V., & Rosida. (2024). *Influence Of Sensory Attributes On Consumer Preferences And Consumer Satisfaction On Some Ledre Variants In Bojonegoro. Journal of Food and Agricultural Science for Lowland and Coastal Area*, 2(1), 1–13.
- Tuti, I. (2023). Profil Nutrisi dan Kualitas Sensori Produk Sereal Jewawut dengan Substitusi Teh Hijau. *Nutrition Science and Health Research*, 1(2), 13–20. <https://doi.org/10.31605/nutrition.v1i2.2251>
- Umaroh, A., & Handajani, S. (2018). Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Madu Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Kacang Merah. *E-Jurnal Boga*, 7(2), 1–9.
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 27–37. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.3>
- Winarti, E., Widyastuti, A., Kristiyanti, F., & Andriani. (2017). Isolasi Dan Karakterisasi *Staphylococcus aureus* dari Susu kambing dan Produk Olahannya. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 85–90. <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.1.85>
- Yudi, A. Atabany, & B. P. Purwanto. (2021). Pengaruh Tipe Kelahiran terhadap Produksi Susu, Lama Laktasi, Masa Kering, Masa Kosong, dan Selang Beranak Kambing Saanen. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 102–109. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.102-109>
- Yusni, Y., & Amiruddin, A. (2021). Dampak konsumsi susu kambing terhadap antropometri, tekanan darah, kekuatan otot tungkai dan kalsium pada pesepakbola junior. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 82. <https://doi.org/10.30867/action.v6i1.421>