

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim a. 2010. Susu Kambing.  
<http://www.id.wikipedia.org/wiki/Permen/karamel> Diakses pada 24 Februari 2010.
- Anonim b. 2010. Permen Karamel. <http://www.ipitek.net.id/ind/?mnu=5>. Diakses pada 24 Februari 2010.
- Anonim, 2008. Gula. <http://www.id.wikipedia.org/wiki/gula>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2010.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington D.C.
- Buckle *et al.* 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- DeMan, John M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Dewi, Paramitha. 2009. Teknologi Pengolahan Karamel Susu. <http://www.blogspot.com//dewi/teknologi/pengolahan/susu>. Diakses pada tanggal 1 April 2011
- Dwiari, S. 2008. Teknologi Pangan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Lisdiana, F. 1998. Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Muchtadi, D. 1992. Makalah Candi Teknologi. Jakarta.
- Palupi, N.S. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor
- Saleh, Eniza. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. Karamel. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.

Widiantoko, R. 2010. Fondant Komposisi dan Fungsinya. <http://www.sirosiris@yahoo.com/fondant/komposisi/dan/fungsinya.htm>. diakses pada 24 Februari 2010.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.