

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington D.C.
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono).
- Dewi, A. 2009. Teknologi Pengolahan Susu (Karamel Susu). <http://www.blogspot.com//dewi/teknologi/pengolahan/susu>. Diakses pada tanggal 1 April 2011
- Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio* sp.) berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pasifik*. Vol. 1(4):5006 – 509
- Dwiari, S. 2008. Teknologi Pangan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan Penuntun Praktikum Laboratorium Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Faridah, A. 2008. Patiseri. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Gaman, P.M., dan K. B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan – Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Garnida, Y., HM. Supli Effendi, dan Leila Retna Soraya. 2003. Penentuan Umur Simpan Mutu Saus Tomat (*Lycopersicum escaenienium* L.) dalam Kemasan Plastik dengan Model Arrhenius. Yogyakarta.
- Julianti, E. 2006. Teknologi Pengemasan. Universitas Sumatera Utara USU.
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Priyatno, K. 2005. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Permen Susu Kaya Zat Besi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. UI-Press. Jakarta.
- Saleh, Eniza. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. *Kembang Gula Karamel*. SNI Permen Karamel No. 3547. 2 tahun 2008. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi ketiga*. Liberty. Yogyakarta.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Syarief, R., S. Sasya, dan B.S.T. Insyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G dan B. S. Laksmi, 1982. *Kerusakan Bahan Pangan Dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yusuf, A. 2008. *Kandungan Susu Kambing*. <http://nagasppusat@yahoo.com/kandungan/susu/kambing>. Diakses pada tanggal 1 April 2011.
- Zuhra, Fatimah, C. 2006. *Flavor (Cita Rasa)*. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara