

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Andi Offset. Yogyakarta.
- Afriananda, R. 2011. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa Pada Pembuatan Permen Karamel Susu Kambing Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Anna, L. K., dan A. Chandra. 2011. Minum Susu Segar Belum Jadi Kebiasaan. <http://www.kompas.co.id/kesehatan/news/0411/06/090728.htm>. Diakses pada tanggal 08 Februari 2012.
- Anonim¹. 2010. Susu Kambing. http://id.wikipedia.org/wiki/Susu_kambing. Diakses pada tanggal 24 Maret 2011.
- Anonim². 2010. Glukosa. <http://id.wikipedia.org/wiki/Glukosa>. Diakses pada tanggal 24 Maret 2011.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analisis. Association of Official Analytical Chemist. AOAC. Washington DC. USA
- AOAC. 1995. Official Methods of Analisis. Association of Official Analytical Chemist. AOAC. Washington DC. USA
- Arpah, M. 1993. Pengawasan Mutu Pangan. Penerbit Tarsito. Bandung.
- Astuti, S. 1995. Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Ikan, Susu, dan Telur. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- 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.P. 2009. Teknologi Pengolahan Susu (Karamel Susu). Universitas Pasundan. Bandung.
- Diani, A. 2011. *Browning* (Pencoklatan). <http://www.authorsteam.com/Presentation/astridiani-728820-browning-carbohydrate/>. Diakses pada tanggal 16 Mei 2011.

- Dwiari, S. R., Danik, D. A., Nurhayati, Mira, S., Sandi, F. A., dan Ida, B. K. 2008. *Teknologi Pangan*. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Eckles, C. H., W. B. Combs, dan H, Macy. 1973. *Milk and Milk Products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Ltd. New Delhi.
- Faridah, A., Kasmita, S. P., Asmar, Y., dan Liswarti, Y. 2008. *Teknologi Pengolahan Permen dan Coklat*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry* (2nd Ed.). Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gaman, P.M., dan K.B. Sherrington. 1990. *Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Terjemahan Gardjito, M. Naruki, S., Murdiati, A., dan Sardjono. UGM Press. Yogyakarta.
- Guy, C., Piggot, and Marie. 1989. *Consumer Free Choice Profiling of whisky di dalam Distilled Beverage Flavour*. Piggot, J.R and Peterson (eds) Ellies Horwood Ltd. Chicester. England.
- Handayani, E. 2007. *Pembuatan Karamel Dari Susu Sapi (Kemasan) dan Karakterisasi Fisik Serta pHnya*. Skripsi Departemen Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harahap, S. B. 2010. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Kembang Gula Kelapa*. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Harris, R. S., dan E. Karmas. 1988. *Nutritional Evaluation of Food Processing* (3rd Edition). AVI Publish. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture Second Edition*. Blackie Academic and Professional. London.
- Koesoemawardani, D. 2007. *Analisis Sensori Rusip Dari Sungai Liat – Bangka*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol 12 No 2. Hal 36-39.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Mudjajanto, E.S. 1995. *Susu dan Produk Olahannya*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munir, R. 2009. *Ciri-ciri Susu Kambing Dalam Keadaan Baik*. <http://susukambingorganik.com>. Diakses pada tanggal 25 Maret 2011.

- Murhadi. 2005. Kimia Air, Lipida, Krbohidrat, Vitamin, Pigmen, Pewarna, Flavor, dan Bahan Tambahan Makanan. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nurkori. 1997. Karakterisasi Aroma dan Rasa Tempe. Skripsi Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurzane. 2010. Pengetahuan Tentang Jenis-Jenis Permen.
<http://nurzane.pastry.com/2010/11/pengetahuan-tentang-jenis-jenis-permen.html>. Diakses pada tanggal 24 Maret 2011.
- Pennington, N.L dan E.M. Clifton. 1990. Food Analysis Theory and Practice. The AVI Publish. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Rizzi, G. 1992. The Maillard Reaction in Food. In : T.P. Labuza, G.A. Reineccius, V. Monnier and J Baynes (ed.). Maillard Reaction in Chemistry, Food and Health. The Royal Society of Chemical. Cambridge.
- Rukmana, R. 2001. Yoghurt dan Karamel Susu. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Skripsi Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Setyawati, E. 2001. Pelatihan Pengolahan Hasil ternak Bagi Penyuluh Peternakan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Kembang Gula. SNI 3547.2. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Surya, Y.S., T. Ertanto, dan Catrien. 2008. Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susilorini, T.E., dan Sawitri. 2006. Produk Olahan susu. Penebar Swakarya. Jakarta.
- Usmiati, S dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Wahyuningsih, W. 2004. Analisa Strategi pemasaran Industri Kecil Permen Karamel Susu di Daerah Pengalengan, Jawa Barat. Tesis Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F. G., dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Bio Press. Bogor.
- Yudi. 2009. Beberapa Manfaat Air Susu Kambing.
<http://drhyudi.blogspot.com/2009/11/beberapa-manfaat-air-susu-kambing.html>. Diakses pada tanggal 22 Maret 2011.
- Zuhra, C. F. 2006. Falvor (Citarasa). Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.