**DAFTAR PUSTAKA**

Almatsier, S. (2009). *Prinsip dasar ilmu gizi.* Cetakan V. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Halaman 246

Almatsier, S. (2004). *Prinsip dasar ilmu gizi.* Cetakan V. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Halaman 228-229,233-237,242,246-247

Anonim. (2010). *Olahan Susus Nusantara.* <http://kulinologi> Indonesia.com. diakses pada tanggal 29 juni 2019.

Arifin, Z. (2008). *Beberapa Unsur Mineral Essensial Mikro Dalam Sistem Biologi metode analisisnya.* Balai Besar Penelitian Veteriner. Bogor.

Arikunto, S. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Bumi Aksara

Astawan, M. (2007). *Jangan Takut Mengonsumsi Mentega dan Margarin. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IP.*

Badan POM RI. (2008). *Direktorat Obat Asli Indonesia*. Jakarta: Badan POM.

Cakrawati dan Mustika NH, Dewi (2012). *Bahan pangan, Gizi, Dan Kesehtan.* Bandung : Alfabeta.

Gandjar, I.G., dan Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Hal. 419, 425.

Hariyadi, R.D. 2000. Sanitasi Industri Pengelengan Makanan. Di dalam Haryadi,P., editor: Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal. Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB. Bogor

Harmita. (2004). *Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya*. Majalah Ilmu Krfarmasian, 1 (3):117-135

Hartoyo, B (2005). Perbaikan Mutu susu kedelai di dalam Botol. Bandung: Depertemen Perindustrian. Bogor.

Haswel, SJ., (1991). *Atomic Apsoption Spectometry, Theory Design, and Applications*, Elsevier, New York.

Heyman, M.B. (2006). Lactose intolerance in infants, children and adolescent. Ped. J. 118 (3): 1279

Harris, D.C. (2010). *Quantitative Chemical Analysis*, W.H Freeman and Company, New York

Ingram CJ, Mucare CA Itan Y, Thomas MG, Swallow DM. 2009. Lactose digesion and the evolutinary genetics of lactase persistance. Hum. Genet. 124, 6, 579 - 591

Khomsan , A. (2003). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada

Khopkar, S.M. (1990). *Konsep Dasar Kimia Analitik.* Penerjemah : Saptorahardjo, A. Jakarta: UI Press. Halaman 283

Kristianingrum, S. (2012). Kajian berbagai proses Destruksi Sampel dan Efeknya. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian , FMIPA UNY* : 195-202

Machrus, Syauqi. (2012). *Susu Kental Manis*. Skripsi Susu Kental Manis. https://www.academia.edu/4902447 /TINJAUAN\_PUSTAKA. Diakses pada 17 April 2019, Makassar.

Miskiyah. (2011). *Study Of Indonesian National Standar For Liuid Milk In Indonesia.* J Standarisai 13 (1) :1-7

Muhammad. (2002). *Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan edisi 1*. Yogyakarta: Gramedia Pustaka.

Murti, T. W., dan T. Hidayat. (2009). Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga macam Bakteri Asam Laktat dan Pemereman Terhadap Komposisi kimia dan  *flavour*  keju. Journal of the indonesian Tropical Animal Agriculture.

Namik, K., Aras. O,. Dan Ataman, Y. (2006). Trace Element Analiysis of Food and Diet. *The royal society of chemestery:* 66 – 67.

Poedijiadi, Anna dan Supriyanti, F.M. Titin. (2009). *Dasar- Dasar Biokimia.* Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).

Pudjiadi, S. (2005). *Ilmu Gizi Klinis pada Anak*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.

Raimon. (1993). *Perbandingan Metoda Destruksi Basah Dan Kering Secara Spektofotometri Serapan Atom.* Lokarya Nasional Jaringan Kerjasama Kimia Analitik Indonesia Yokyakarta.

Rohman, A. (2007*). Kimia Farmasi Analisis.* Yogyakarta : Pustaka Pelajar. Halaman 298-307.

Saleh. (2004). Pengujian Mutru Susu dan Hail Olahannya. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Sediaoetama, A. D., (2004). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II. Jakarta: Dian Rakyat.

Sinuhaji, A. B. (2006). Intoleransi Laktosa . majalah Kedokteran Nusantara 39 (4): 424-429.

Sinurat, E., Murdinah, Bagus, S.B.U. (2006). *Sifat fungsional formula kappa dan iota karaginan dengan gum.* Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 1 (1): 1-8.

Standar Nasional Indonesia (SNI). (1992). SNI 2981-1992. *Yoghurt*. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.

Sudjana, Nana. (2005). *Dasar Dasar Proses Belajar* *Mengajar.* Bandung : Sinar Baru Algensindo.

Wardana, Agung Setya. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.

Waryana. (2010). *Gizi Reproduksi*. Pustaka Rihama : Yogyakarta.

Widowati, W. (2008). *Efek Toksik Logam Pencegahan dan Penanggulangan Pencemaran.* Yogyakarta: Penerbit Andi.

Winarno, F.G. (1997*). Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Wyeth . (2010). *ASI dan Nutrisi*. Wyeth Nutrition, Indonesia.Online : http://www.wyethindonesia.com/$$ASI%20dan%20Nutrisi.html?menu\_id =127&menu\_item\_id=1