

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. A. et al. (2021). Functional Dairy Products as a Source of Bioactive Peptides and Probiotics. *Journal of Food Science and Technology*.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ardat, M. A., Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Efektivitas Konsentrat Papain Bubuk, Getah Pepaya Segar, dan Papain Komersial sebagai Koagulan dalam Pembuatan Dangke. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 620–626.
- Arpah, M., dan Syarief, R. 2000. Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Undireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 11:11.
- Asiah Nurul, Laras Cempaka, Wahyudi David. 2018. PANDUAN PRAKTIS; Prendugaan umur simpan produk pangan. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Assidiki, H., Rochdiani, D., & Yusuf, M. N. (2021). Analisis Keberlanjutan Usahatani Belimbing di Desa Waringinsari, Kabupaten Banjar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 8(1), 59-67.
- Author(s). (2015). Colostrum and milk pasteurization improve health status and decrease mortality in neonatal calves. *Journal of Dairy Science*.
- Bahrin, S., Alifah, S., & Mulyono, S. (2018). Rancang Bangun Sistem Informasi Survey Pemasaran Dan Penjualan Berbasis Web. *TRANSISTOR Elektro Dan Informatika*, 2(2), 81–88.
- Bartono dan Ruffino. 2006. Dasar-Dasar Produk Pangan. Penerbit Andi. Jogjakarta
- Chávez-González, M., Buenrostro-Figueroa, J. J., & Aguilar, C. N. (Ed.). (2019). *Handbook of Research on Food Science and Technology: Volume 1 – Food Technology and Chemistry*.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2013. Kandungan Gizi Mentega. Jakarta: LIPI.
- Fachruddin, L., 2008. Membuat Aneka Selai. Kanisius, Yogyakarta.

- Farida dkk, (2008) dalam Reski (2013). Fungsi mentega dalam olahan roti. Erlangga.<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp/article/view/21045>.
- Handayani, S.K., dan M, Purwanti. 2010. Kesehatan Ambing dan Higiene Pemerahan di Peternakan Sapi Perah Desa Pasir Buncir Kecamatan Carigin. *Jurnal Penyuluhan Pertanian* Vol. 5 No. 1.
- Imaduddin, A. H., & Susanto, W. H. (2017). *Pengaruh tingkat kematangan buah belimbing dan proporsi penambahan gula terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik lempok belimbing*. **Jurnal Pangan dan Agroindustri**, 5(2).
- Jubaida, 2017. Uji Organoleptik dan Keamanan Konsumsi Pangan Produk Berbahan Dasar Alga Berdasarkan Nilai Angka Lempeng Total Bakteri dan Kapang, Ambon.
- Mawarni, S. A., dan Yuwono, S. S. (2019). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran mix fruit (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 33-41.  
<http://dx.doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.4>.
- Meshram, B.D. (2015)**. *Buttermilk based fruit juice beverages*. *Asian Journal of Dairy and food research*, 34(4), 297-299. <http://doi.org/10.18805/ajdfr.v34i4.6882>.
- Noviria, N. S.A.B., Sudarminto, S., Yuwono., Ella, S., 2013. Pembuatan Mentega Mangga Kajian Pengaruh Proporsi Minyak Dan Selai Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mentega Mangga. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTPUniversitas Brawijaya Malang *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 No.1 : 15-25.
- Miftakul Insanurjanah, dan Sutiadiningsih 2019. Proporsi Buah Belimbing Wuluh (Averehoa belimbi)- Pepaya (Carica Papaya L.) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Organolaptik Selai Lembaran.
- Nalle, R. P. I., & Rubak, Y. T. (2022). *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. Media Sains Indonesia.
- Nurlaili. 2009. *Kimia Bahan Makanan*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mulawarman: Samarinda.

Octaviannus Amen., Aji Jumiono., Mohamad Ali, F., 2020. Penjaminan Mutu Dan Kealalahan Produk Olahan Susu. *Jurnal Pangan Halal* Vol. 2 No. 1 : 44-47.

Praselina, F. (2024). Sifat fisik dan organoleptik mentega dari whey dangke berdasarkan lama penyimpanan dan suhu yang berbeda (Skripsi). Universitas Hasanuddin.

Roosmini, D. & Soemirat, J. (2024). *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: UGM Press.

Rosita, D.S., Mauren, G.M., Asrul, B., dan Niken, P., 2023. Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai Dan Aplikasinya Pada Cookies 6(4) : 1457.

Sang Made, K.S.J., 2022. Inovasi Mentega Plant-Based. Diploma III Perhotelan Menejemen Tata Boga, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis* Vol. 1 No. 6: 1428 -1454.

Sari, M. 2011. Maizena Sebagai Pengganti Pektin Dalam Pembuatan Selai Belimbing (*Averrhoa carambola* L.). 3(1):44-51 Fakultas Tarbiyah IAIN Imam Bonjol. Padang.

Sofian, Efendi dan Tukiran.2012. *Metode Penelitian Survei*.Jakarta: LP3ES.

Subandriyo dan Adiyarto. 2009. Sejarah Perkembangan Peternakan Sapi Perah. Dalam Buku Profil Usaha Peternakan Sapi Perah di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian. Bogor.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT Alfabeta.

Suryana, Dayat. 2018. *Manfaat Buah: Manfaat Buah-Buahan*. Bandung: Dayat Suryana Independent.

Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadya.

Sutrisno, A., & Yuwono, S. S. (2018). Aktivitas enzim pektinase terhadap perubahan tekstur buah tropis selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Tropis*, 9(1), 45–52.

Wijaya, H., Faridah, D. N., & Didah, N. (2015). Karakterisasi komponen aroma aktif pada belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dan produk fermentasinya. [Tesis/IPB].

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