

DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D., 2013. *Kiat Sukses Usaha Sapi Perah Skala Kecil*. Jakarta: Trans Idea Publishing.
- Agus, D., 2017. Susu Kambing PE, Potensi Baru di Sleman. *Radjar Jogja*. [online] Available at: <<https://radarjogja.jawapos.com/breaking-news/2017/03/30/susu-kambing-pe-potensi-baru-di-sleman/>>.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. USA: Benjamin Franklin Station.
- Aprida, P.D., Suprayatmi, M. and Hutami, R., 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Aluminium Foil (AL7) Atau Metalized Plastik (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*, [online] 3(2), pp.097–104. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.836>.
- Arif, A. Bin, 2018. Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2), p.189. <https://doi.org/10.21082/ip.v25n2.2016.p189-198>.
- Arisani, N., Wulandari, S., Nurkholis and Mahiseta, T., 2022. Perbandingan produktivitas kambing Peranakan Etawa dan kambing Senduro. *National Conference of Applied Animal Science*, pp.53–61. <https://doi.org/10.25047/animpro.2022.337>.
- Aritonang, S.N., 2017. *Susu dan Teknologi*. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK). Universitas Andalas.
- Arpah, 2001. *Penentuan Kadar Kadaluarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Asmawati, A., Sunardi, H. and Ihromi, S., 2019. Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek UMMAT*, 5(2), p.97. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.700>.
- Astuti, S., Setyani, S. and Saputri, R., 2017. Pendugaan Umur Simpan Bahan Makanan Campuran (BMC) dari Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Tepung Kacang Bengkok (*Mucuna pruriens* L.) Germinasi pada Kemasan Aluminium Foil dengan Metode Akselerasi. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, [online] (September), pp.150–160. Available at: <<https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/PROSIDING/article/view/720>>.
- Atabany, A., 2013. *Beternak Kambing Peranakan Etawah*. Cetakan 1 ed. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Mulyandasari, V., Dengi, K., Francisco, G. and Yudha, A., 2011. Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *Widya Teknik*, 10(1), pp.1–10.
- Badan Pusat Statistik, 2021. *Populasi Kambing menurut Provinsi Tahun 2019-2021*. [online] Available at: <<https://www.bps.go.id/indicator/24/472/1/populasi->

- kambing-menurut-provinsi.html> [Accessed 8 December 2022].
- Badan Standardisasi Nasional, 1998. *SNI 01-3141-1998: Susu Segar*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional, 2011. *SNI 3141-1-2011 Susu Segar - Bagian 1 : Sapi*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional, 1992. *SNI 01-2891-1992 : Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional, 2008. *SNI 7325 : 2008-Bibit Kambing Peranakan Ettawa (PE)*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional, 2015. *SNI 2970:2015 Susu Bubuk*. Jakarta: BSN.
- Bahri, S., 2013. Tepung Lengkuas Sebagai Adsorben Untuk Meningkatkan Mutu Minyak Kopra. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(November), pp.16–30.
- Batubara, A., Nasution, S., Subandriyo, Inounu, I., Tiesnamurti, B. and Anggraeni, A., 2016. *Kambing Peranakan Etawah (PE). Indonesian agency for agricultural Research and development (IAARD) press*. Jakarta: IAARD Press.
- Batubara, I., Mitsunaga, T. and Ohashi, H., 2010. Brazilin from *Caesalpinia sappan* wood as an antiacne agent. *Journal of Wood Science*, [online] 56(1), pp.77–81. <https://doi.org/10.1007/s10086-009-1046-0>.
- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu pangan*. UI Press.
- Christie, T.M., Ma'ruf, W.F. and Susanto, E., 2016. Mereduksi Oksidasi Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Jambal Roti dengan Implikasi Edible Film Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 5(1), pp.94–100.
- Darwin, P., 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar ilmu Jaya.
- Deisberanda, F., Nurbaeti, S. and Kurniawan, H., 2019. Analisa Kadar Asam Lemak Bebas Dan Penetapan Bilangan Asam Minyak Cincalok. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura Pontianak*, 4(2), pp.1–8.
- DeMan, J.M., 2007. *Kimia Makanan (Diterjemahkan oleh: K. Padmawinata) Edisi ke-2*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Diniyah, N., Subagio, A. and Akhriani, R.A., 2015. Pendugaan Umur Simpan “Beras Cerdas” Berbasis Mocaf, Tepung Jagung Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Pendekatan Arrhenius. *Warta IHP*, pp.1–8.
- Farhana, H., Maulana, I.T. and Kodir, R.A., 2015. Perbandingan Pengaruh Suhu dan Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Brazilin Pada Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* Linn.). *Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba*, pp.19–25.
- Fatinah, D.S., Mudawaroch, R.E. and Rinawidiastuti, 2021. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Kualitas Susu Bubuk Kambing Peranakan Ettawa (PE). *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*, 6(2), pp.37–50.
- Febriani, R., 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt Drink. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Fitriyanto, Asturi, T.Y. and Utami, S., 2013. Kajian Viskositas dan Berat Jenis Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Pada Awal, Puncak dan Akhir Laktasi.

Jurnal Ilmiah Peternakan.

- Gunstone, F.D., 2000. *Lipid Glossary 2*. PJ Barnes & Associates PJ.
- Gunstone, F.D., 2004. *The Chemistry Of Oils and Fats : Sources , Composition , Properties and Uses*. Blackwell Publishing Ltd.
- Handayanto, A., 2014. Kadar Unsur Logam Berat Zn dan Cr pada Susu Segar Kemasan Di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Hanum, Z. and Wanniatie, V., 2015. Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil. *Jurnal Agripet*, 15(2), pp.92–97. <https://doi.org/10.17969/agripet.v15i2.2724>.
- Hapsari, R.K., 2014. *Penerapan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)-Arrhenius Untuk Konfirmasi Umur Simpan Produk Biskuit*. [online] Institut Pertanian Bogor. Available at: <<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/3869/>>.
- Hasanuddin, 2017. Profil Protein Berbasis SDS – Page Pada Susu Sapi Dan Susu Kambing Etawa Pasteurisasi Dan Mendidih. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hatimah, H. and Kamaruddin, I., 2017. Uji Mikroorganisme Pada Susu. *Jurnal Praktikum Aplikasi Mikrobiologi dan Keamanan Pangan*.
- Herawati, I.E. and Saptarini, N.M., 2019. Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. Sunti Val). *Majalah Farmasetika*, [online] 4(0), pp.22–27. <https://doi.org/10.24198/MFARMASETIKA.V4I0.25850>.
- Herbie, T., 2015. *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat : 226 Tumbuhan Obat Untuk Penyembuhan Penyakit Dan Kebugaran Tubuh*. [online] Octopus Publishing House. Available at: <http://www.elibrary-stifapelitamaspalu.ac.id/index.php?p=show_detail&id=2705> [Accessed 25 September 2022].
- Heryani, S., Aviana, T., Ima Arie Wardayanie, N. and Fitri Hasrini, R., 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Sosis Kering Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), p.180. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i2.4300>.
- Hidayat and Napitupulu, R.M., 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. [online] Jakarta: Agriflo. Available at: <https://books.google.com/books/about/Kitab_Tumbuhan_Obat.html?hl=id&id=vQLLCgAAQBAJ>.
- Hijriah, P.F., Santosa, P.E. and Wannanatie, V., 2016. Status Mikrobiologi (Total Plate Count, Coliform dan *Escherichia coli*) Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pasewaran. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(3), pp.217–221.
- Huda, S., 2020. Efek Evaporasi Dan Suhu Pengeringan Spraydrying Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Whey Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), p.84. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42716>.
- Hutomo, D.U., Swastawati, F. and Rianingsih, L., 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), pp.7–14.

- Islamiyah, D., 2019. Eksperimen Pembuatan Telur Asin Rendah Lemak Komposit Serbuk Kayu Secang. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Jariyah, Rosida and Inda, R.H., 2015. Efek Sorbitol terhadap Tekstur dan Daya Simpan Produk Manggulu. *Jurnal Rekapangan*, 9(2), pp.1–6.
- Karlina, Y., Adirestuti, P., Agustini, D.M., Fadhillah, N.L., Fauziyyah, N. and Malita, D., 2016. Pengujian Potensi Antijamur Ekstrak Air Kayu Secang Terhadap *Aspergillus niger* dan *Candida albicans*. *Chimica et Natura Acta*, [online] 4(2), p.84. <https://doi.org/10.24198/cna.v4.n2.10676>.
- Keanekaragaman Hayati DIY, 2016. *Secang (Caessalpinia sappan)*. [online] Available at: <<http://kehati.jogjaprovo.go.id/detailpost/secang-caessalpinia-sappan>> [Accessed 29 December 2022].
- Khotimah, D.F., Fizah, U.N. and Sayekti, T., 2021. Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. In: *Proceeding of Integrative Science Education Seminar*. [online] Ponorogo. pp.127–133. Available at: <<https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces/article/view/117/108>> [Accessed 22 October 2022].
- Kumala, S., Devana and Tulus, D., 2013. Aktivitas Antibakteri Rebusan Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap *Salmonella thypii* Secara In Vivo. *Agritech*, 33(1), pp.46–52.
- Kusmiati, D. and Priadi, D., 2014. Analisa Senyawa Aktif Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Yang Berpotensi Sebagai Antimikroba. *Jurnal Nasional Teknologi Industri Hijau*, 1(June 2016), pp.169–174.
- Kustyawati, M.E., Susilawati, Tobing, D. and Trimaryanto, 2012. Profil Asam Lemak dan Asam Amino Susu Kambing Segar dan Terfermentasi. *J.Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), pp.47–52.
- Lendah Kulonprogo, 2019. *Keunggulan Beternak Kambing Peranakan Etawa (PE)*. [online] Available at: <<https://lendah.kulonprogokab.go.id/detil/531/keunggulan-beternak-kambing-peranakan-etawa-pe>> [Accessed 24 December 2022].
- Mamuaja, C.F., 2016. *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Moedji and Wiryanta, 2010. *Manfaat Susu Kambing Etawa*. Depok: PT. Agro Medika Pustaka.
- Najarudin, Tamrin and Asyik, N., 2018. Pengaruh (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik dan Umur Simpan Sirup Air Kelapa. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 3(1), pp.1102–1110.
- Neswati, N. and Ismanto, S.D., 2018. Ekstraksi Komponen Bioaktif Serbuk Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L) dengan Metode Ultrasonikasi. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), p.187. <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.2.187-194.2018>.
- Noor, R.M., 2018. *Analisis Kandungan Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) dan Kadar Air Dalam Produk Dodol Picnic*. Universitas Pasundan.
- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R. and Caesariana, N., 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang

- Digunakan Pedagang Gorengan Di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, [online] 1(1), p.25. <https://doi.org/10.51352/jim.v1i1.7>.
- Nurhidajah, Anwar, S. and Nurrahman, 2009. Daya Terima dan Kualitas Protein In Vitro Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) Yang Diolah Pada Suhu Tinggi. *Jurnal Gizi Indonesia*, pp.1–11.
- O'Brien, N.M. and O'Connor, T.P., 2011. Milk Lipids: Lipid Oxidation. In: *Encyclopedia of Dairy Sciences: Second Edition*. Academic Press. pp.716–720. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-374407-4.00342-3>.
- Padmaningrum, R.T., Marwati, S. and Wiyarsi, A., 2012. Karakter Ekstrak Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L) Sebagai Indikator Titration Asam Basa. In: *prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA*. [online] pp.1–9. Available at: <<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/5624>> [Accessed 26 September 2022].
- Purnama, M.T.E., 2022. Tingkatkan Kesembuhan Luka dengan Ekstrak Kayu Secang. *UNAIR News*. [online] 4 Jan. Available at: <<https://news.unair.ac.id/2022/01/04/tingkatkan-kesembuhan-luka-dengan-ekstrak-kayu-secang/?lang=id>> [Accessed 29 December 2022].
- Pusat Data dan Informasi Pertanian, 2018. *Statistika Pertanian*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Puspitasari, A., 2012. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Kualitas Dodol Garut. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Putri, A.A., Suryandono, A. and Suwondo, E., 2016. Perbaikan Proses Pengeringan Susu Kambing Etawa Di Umkm Etawa Agro Prima Menggunakan Spray Dryer Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Skripsi*. [online] Universitas Gadjah Mada. Available at: <<http://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/94488>>.
- Putri, A.I., 2016. Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Yang Dikemas Dengan Berbagai Jenis Kemasan dan Disimpan Pada Suhu Penyimpanan Berbeda. [online] Universitas Pasundan. Available at: <<http://teknik.unpas.ac.id>>.
- Putri, A.O., 2020. Rancang Bangun Alat Spray Dryer Pada Proses Pengeringan Susu Bubuk Jagung Manis (Kinerja Alat Spray Dryer Ditinjau Dari Laju Perpindahan Panas). *Skripsi*. [online] Politeknik Negeri Sriwijaya. Available at: <<http://eprints.polsri.ac.id/9530/>>.
- Putri, A.S., 2014. Monitoring Perubahan Mutu Susu Bubuk Tipe A dan B selama Masa Simpan dan Kolerasi Antar Parameter Uji. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, A., Yulidasari, F. and Setiawan, M.I., 2019. *DASAR-DASAR GIZI*. CV Mine.
- Ramdani, D. and Kusmayadi, T., 2013. Identifikasi Karakteristik Sifat Kuantitatif Kambing Peranakan Etawah Betina Di Kelompok Ternak Mitra Usaha Kecamatan Samarang Kabupaten Garut. *JANHUS (Journal of Animal Husbandry Science)*, 1(1), pp.24–32.

- Rinawidiastuti, Mudawaroch, R.E., Mediantari and Zulfanita, 2021. Penyuluhan Teknik Pengolahan Diversifikasi Susu Kambing di Lumut Sutra. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, [online] pp.9–15. Available at: <<http://journal.ummat.ac.id/index.php/SEMNASPUMMAT/article/view/6565%0Ahttp://journal.ummat.ac.id/index.php/SEMNASPUMMAT/article/viewFile/6565/3732>>.
- Rusdiana, S., Praharani, L. and Sumanto, S., 2016. Kualitas Dan Produktivitas Susu Kambing Perah Persilangan Di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 34(2), p.79. <https://doi.org/10.21082/jp3.v34n2.2015.p79-86>.
- Santoso, W.P., Hamdani, Qishton, A. and Sulastri, 2020. Korelasi Ukuran-Ukuran Tubuh dan Volume Ambing dengan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawah Di Kecamatan Metro Timur. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 4(1), pp.59–65.
- Saputro, E., 2008. Analisis Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Susu Bubuk SGM 3 Madu di PT Sari Husada Yogyakarta. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Sodiq, A. and Abidin, Z., 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. [online] Jakarta: Agromedia Pustaka. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=vBwE2JRSJNUC&pg=PA22&hl=id&source=gbs_toc_r&cad=4#v=onepage&q&f=false> [Accessed 20 October 2022].
- Sudrajat, A., Suparta Budisatria, I.G., Bintara, S., Vury Rahayu, E.R., Hidayat, N. and Chsristi, R.F., 2021. Produktivitas Induk Kambing Peranakan Etawah (PE) di Taman Ternak Kaligesing. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(1), p.27. <https://doi.org/10.24198/jit.v21i1.33390>.
- Sufiana and Harlia, 2014. Uji Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksitas campuran Ekstrak Metanol Kayu Sepang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* B.). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 3(2), pp.50–55.
- Sukmawati, N.M.S., 2014. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Susunan Dan Keadaan Air Susu. *Bahan Ajar Ilmu Ternak*, pp.1–26.
- Suranindyah, Y.Y., Khairy, D.H.A., Firdaus, N. and Rochijan, 2018. Milk production and composition of Etawah crossbred, Sapera and Saperong dairy goats in Yogyakarta, Indonesia. *International Journal of Dairy Science*, 13(1), pp.1–6. <https://doi.org/10.3923/IJDS.2018.1.6>.
- Susanti, V., 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Minyak dan Asam Lemak Mikroalga *Chlorella* sp Terhadap Radikal DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Skripsi*. Malang. Universitas Islam Negeri (UIN).
- Sutama, I.K. and Budiarsa, 2009. *Panduan Lengkap Kambing dan Domba*. Depok: Penebar Swadaya.
- Syamsuri, P., Marlina, L., Winarti, C., Widowati, S., Setyadjit, Usmiati, S., Herawati, H., Kailaku, S.I., Kamsiati, E. and Hayuningtyas, M., 2020. *Buku saku : Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster*. 1st ed. *Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

- Tajuddin, M.I., 2022. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Ketengikan Hidrolisis Tepung Ikan Sebagai Bahan Pakan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Thai Agricultural Standar, 2008. *Raw Goat Milk*. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards Ministry of Agriculture and Cooperatives. Thailand: Published in the Royal Gazette Vol. 125 Section 139 D.
- Thoyibi, D.R., Duniaji, A.S. and Suter, I.K., 2019. Uji Sifat Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan Kolang-Kaling Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), p.368. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p03>.
- Tjitrosoepomo, G., 2010. *Taksonomi tumbuhan obat-obatan*. Gadjah Mada University Press.
- Uscanga, B.R.A., Pacheco, J.R.S., Ragazzo-Sánchez, J.A., Garduño, A.C., Valdéz, J.C.M., Arreola, A.R. and Niño, J.C.S., 2021. Assessment of the accelerated shelf life of human milk dehydrated by aspersion and treated by UV, high pressures, and pasteurization. *Journal of Food Quality*, 2021. <https://doi.org/10.1155/2021/6688266>.
- Wanniatie, V., Sudarwanto, M.B., Purnawarman, T. and Jayanegara, A., 2019. Chemical compositions, contaminants, and residues of organic and conventional goat milk in Bogor District, Indonesia. *Veterinary World*, [online] 12(8), pp.1218–1224. <https://doi.org/10.14202/vetworld.2019.1218-1224>.
- Wardana, A.S., 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Widodo, H., Adhani, L., Solihatun, S., Prastya, M. and Annisa, A., 2020. Pemanfaatan Minyak Cengkeh Sebagai Antioksidan Alami Untuk Menurunkan Bilangan Peroksida Pada Produk Minyak Goreng. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*, 5(1), pp.77–90. <https://doi.org/10.25105/pdk.v5i1.6432>.
- Widodo, Viyunnur Rachmawati, A., Chulaila, R. and Suparta Budisatria, I.G., 2012. Produksi Dan Evaluasi Kualitas Susu Bubuk Asal Kambing Peranakan Ettawa (Pe). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2), pp.132–139. <https://doi.org/10.6066/jtip.2012.23.2.132>.
- Widowati, W. and Safitri, R., 2006. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) pada Bungal Kacang Tanah terhadap Pertumbuhan Fungi dan Aktivitas Antioksidan Selama Penyimpanan. In: *Pengembangan Teknologi Pangan untuk Membangun Kemandirian Pangan*. pp.99–109.
- Wigelar, O.T., 2013. Pendugaan Umur Simpan Susu Skim Serbuk Dengan Metode Foam-Mat Drying Dengan Berbagai Suhu Penyimpanan Yang Dikemas Dalam Alumunium Foil. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Wiguna, I., 2018. *Kiat Sukses Tingkatkan Produksi Susu Kambing*. [online] Jakarta: Penebar Swadaya. Available at: <https://www.google.co.id/books/edition/KIAT_SUKSES_TINGKATKAN_SUSU_KAMBING/9uN0DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=wiguna+2>

- 018+susu+kambing+kiat+sukses+tingkatkan+produksi+susu+kambing&pg=PP5&printsec=frontcover> [Accessed 20 October 2022].
- Winarno, Fardiaz, S. and Fardiaz, D., 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Yatsenko, O., Yushchenko, N., Kuzmyk, U., Pasichnyi, V., Kochubei-Lytvynenko, O., Frolova, N., Korablova, O., Mykoliv, I. and Voitsekhivskyi, V., 2020. Research of milk fat oxidation processes during storage of butter pastes. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 14, pp.443–450. <https://doi.org/10.5219/1283>.
- Yemirta, Y., 2010. Identifikasi Kandungan Senyawa Antioksidan dalam Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*). *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 32(2), p.41. <https://doi.org/10.24817/JKK.V32I2.2728>.
- Yunus, A., 2019. *Panduan Budidaya Kambing Etawa : Usaha Jitu Memerah Rupiah*. Cetakan pertama ed. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Zaidemarno, N., Husni, A. and Sulastri, D., 2016. Kualitas Kimia Susu Kambing Peranakan Etawa Pada Berbagai Periode Laktasi Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tatan Kabupaten Pasewaran. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(4), pp.307–312.
- Zain, M., Rahman, J. and Khasrad, 2014. Effect of palm oil by products on In Vitro fermentation and nutrient digestibility. *Animal Nutrition and Feed Technology*, 14(1), pp.175–181.
- Zurriyati, Y., Noor, R.R.D. and Maheswari, R.R. a., 2011. Analisis Molekuler Genotipe Kappa Kasein (K -Kasein) dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Etawah , Saanen dan Persilangannya. *Jity*, 16(1), pp.61–70.