

DAFTAR PUSTAKA

- Alle. (2007). *Omega3, DHA, dan EPA di Susu Itu*. [Online]. Tersedia: <http://alle.wordpress.com/2007/02/18/omega-3-dha-dan-epa-di-susu-itu/> [23 Desember 2008]
- Almatsier, S. (2006). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (2009). *Ponceau 4 R*. [Online]. Tersedia: http://en.wikipedia.org/wiki/Ponceau_4R
- Anonim. (2009). *Docosahexaenoic Acid*. [Online]. Tersedia: http://en.wikipedia.org/wiki/Docosahexaenoic_acid [1 Maret 2009].
- Apandi, Muchidin. (1993). *Susu dan Produk-produk dari Susu*. Bandung: Jurusan Teknik Kimia Institut Teknologi Bandung.
- Balai Besar Pelatihan Kesehatan Hewan. (2009). *Susu Pasteurisasi*. Tersedia: http://www.deptan.go.id/bpsdm/bbphk_cinagara/susu.htm [11 Juli 2009]
- Buckle, K. A. *et al.* (1985). *Ilmu Pangan*. (Penerjemah Hari Purnomo Adiono). Jakarta: UI Press.
- Damarjati. (2008). *Sifat-sifat Susu*. [Online]. Tersedia: <http://hstp.fkh.ugm.ac.id/wp/?p=284> [12 Juli 2009]
- Gasversz, V. (1995). *Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan*. Bandung: Tarsito.
- Elisabeth, Jenny. (1997). "Asam Lemak Omega-3 sebagai Bahan Nutrifikan Pangan (Omega-3 fatty Acid as Food Nutrificant)". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2 (1), 66-73.
- Harris, W.S., Connor, W.E. dan Lindsey, Saralyn. (1984). "Will Dietary ω -3 Fatty Acids Change The Composition Of Human Milk?". *The American Journal of Clinical Nutrition* .40, 780-785.
- Mossel, B. (2008). "Driphorm[®]HiDHA[®] ThermoMax[®] 50 – Omega-3 DHA Fortified Refrigerated Milk (HTST/ESL Pasteurised)". *Application Bulletin*. (1), 1-9.

- Muchtadi. (2004). *Salah Kaprah Penambahan Asam Lemak dalam Makanan Bayi dan Anak*. [Online]. Tersedia: http://web.ipb.ac.id/=tpg/de/pubde_ntrnhlth_salahkaprah.php [12 Juli 2009]
- Murdiati., et al. (2004). *Susu Pasteurisasi dan Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. [Online]. Tersedia: <http://peternakan.litbang.deptan.go.id/publikasi/jitv/jitv93-5.pdf> [3 September 2008]
- Poedjiadi, A. (2006). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Ratnaningsih, I. (2005). *Pengaruh Konsentrasi Aktivator Laktoperoksidase terhadap Ketahanan Susu Sapi Segar*. Skripsi Sarjana pada FPMIPA UPI: tidak diterbitkan.
- Saleh, E. (2004). *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. [Online]. Tersedia: <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza.pdf> [22 Juni 2008]
- Saleh, E. (2004). *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. [Online]. Tersedia: <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza.pdf> [22 Juni 2008]
- SNI. (1995). *Susu Pasteurisasi*. [Online]. Tersedia: <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3951-1995.pdf>. [3 September 2008]
- SNI. (1998). *Metoda Pengujian Susu Segar*. [Online]. Tersedia: <http://agribisnis.deptan.go.id/web/pustaka/SNISektor%20Pertanian/peternakan/SNI%2001-2782-1998-REV.1992.pdf> [1 Maret 2009]
- Tranggono., dkk. (1990). *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wyeth Nutrition. (2009). *LCPUFAs-AA & DHA*. [Online]. Tersedia: [http://www.wyethnutrition.com.sg/\\$\\$LCPUFAs%20-%20AA%20&%20DHA](http://www.wyethnutrition.com.sg/$$LCPUFAs%20-%20AA%20&%20DHA). [Html?menu_id=215&menu_item_id=1](http://www.wyethnutrition.com.sg/$$LCPUFAs%20-%20AA%20&%20DHA) [9 Maret 2008]