

## DAFTAR PUSTAKA

1. Hamidah, E., Sukada, I.M., Swacita, I. B. 2012. Kualitas Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus Edisi 3*, 361-369.
2. Sanam, A.B., Bagus I & Swacita, N.,2014. Ketahanan Susu kambing peranakan Ettawah Post- Thawing pada penyimpanan lemari Es Ditinjau Dari Uji Didih dan Alkohol., 3(1),pp1-8
3. Pengetahuan dan Perilaku Preventif Terhadap bakteri E-coli Pada Masyarakat Kecamatan Gondomanan di Kota Yogyakarta[Skripsi]. Semarang: Ghulam Izza Zakki; 2015.
4. Lestari Muji. 2015. Uji kadar protein dan asam total dadih susu kambing etawa dengan variasi penutup dan lama fermentasi yang berbeda. Skripsi. Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
5. Sartika D A R, Sudiarti T, Indrawani Y M. 2005. Analisis Mikrobiologi Eschericia coli 0157:H7 Pada Hasil Olahan Hewan Sapi Dalam Proses Produksinya. *Jurnal Makalah Kesehatan*. Juni; 9(1): 23 – 28
6. Susanti R., E Hidayat. Profil protein susu dan produk olahannya. 2016. *Jurnal MIPA* 39(2)(2016): 98-106. Available from : file:///C:/Users/USER/Downloads/9282-20812-2-PB%20(2).pdf
7. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Riset Kesehatan dasar (Rikesdas) 2013. Jakarta; 2013
8. Setiawan, T. 2006. Beternak Kambing Perah Peranakan Ettawa. Penebar Swadaya. Jakarta.
9. Taksonomi kambing Etawa <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/57833/3/BAB%20II%20TINJAUAN%20PUSTAKA.pdf> [diakses 26 Oktober 2018].
10. Kambing betina peranakan etawa available from: <http://www.majalahburungpas.com/breeding-peranakan-etawa/kambing-betina-peranakan-etawa.html> [diakses 11 Desember 2018]
11. Elwizar. 2011. Morfometrik Kambing Peranakan Ettawa (*Capra Sp*) Untuk Qurban di Kota Pekanbaru Riau. Program studi peternakan
12. Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi, dan konsumen. PT gramedia
13. Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

14. Arifin, M., Y. Oktaviana., Wihansah., M Yusuf., Rifkhan., J.k. Negara., A.K. Sio. 2016. Kualitas Fisik Kimia dan Mikrobiologi Susu Kambing pada Waktu Pemerahan yang Berbeda di Peternakan Cangkurawok, Balumbang Jaya, Bogor. Vol. 04 no.2, hlm 291-295.
15. Rosa Luigi., Antimo Cutone., Maria S.L., Roslba P., Piera Valenti. 2017. Lactoferrin: A Natural Glycoprotein Involved in Iron and Inflammatory Homeostasis: International Journal of Molecular Science doi:10.3390/ijms18091985
16. Kaleka dan Haryadi. 2013. Seri Peternakan Modern Kambing Perah, Arcita, Surakarta
17. Speers, E. 1998. Milk and Dairy product technology. A Mixa, penerjemah. New York: Marcel Dekker Inc.
18. Sumantri Cece. 2006. Gen pengontrol produksi susu berkadar laktoferin tinggi pada susu sapi perah FH. Available from <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=277860&val=7169&title=Gene%20Controlling%20High%20Milk%20Lactoferrin%20Content%20in%20Holstein%20Friesian%20Cows>
19. Connely OM. 2001. Review: Antiinflammatory Activities of lactoferrin. J Amer College Nutr 20:389S-395S
20. Karch, H. (2001). The Role of Virulence Factor in Enterohemorrhagic Escherichia coli (EHEC) – Associated Hemolytic Uremic Syndrome. Seminars in Thrombosis and Hemostasis, 27(03), 207-214. doi: 10.1055/s2001-15250
21. Schanbacher FL, Goodman RE, Talhouk RS. 1993. Bovine mammary lactoferrin: *Implication from messenger ribonucleic acid (mRNA) sequence and regulation contrary to other milk protein*. J Dairy Sci 76:3812:3831
22. Komposisi kimia susu kambing. Available from: <http://digilib.unila.ac.id/12406/5/Bab%202%20revisi.pdf> diakses [11 Desember 2018]
23. Perbandingan kandungan nutrisi asi, susu sapi dan susu kambing available from: <http://lppm.ipb.ac.id/perbandingan-kandungan-nutrisi-asi-susu-sapi-dan-susu-kambing/> diakses [11 Desember 2018]
24. Hendrayati irena T. 2012. Perubahan morfologi *Escherichia coli* akibat paparan ekstrak etanol biji kakao (*Theobroma cacao*) secara *In vitro*. [skripsi]
25. Haenlaein GEW. 2004., *Goat Milk in Human Nutrition*. Small Ruminant Resh, 51: 155-163

26. Jawetz, Melnick, Adelberg. *Medical Microbiology* 26th Edition. 2013. New York: McGraw – Hill.. h.232 – 235
27. Mahon C R. 20 15. *Textbook of Diagnostic Microbiology* 5<sup>th</sup> Edition. Philadelphia: Saunders Elsevier. h.181 – 240
28. Ryan K J, Ray C G. *Sherris Medical Microbiology* 6<sup>th</sup> Edition. New York: McGraw – Hill. 2014. h.579.
29. Identifikasi bakteri *Eschericia coli* dan *Salmonella sp.* 2016. Pada Jajanan Batagor Di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Pisangan, Cirendeu, Dan Cempaka Putih Kecamatan Ciputat Timur.Skripsi.. Jakarta: Putri R W A.
30. Madigan, M. T., Martinko, J. M., Parker, J., 2000, *Brock Biology of Microorganisms*, Ninth Edition, Prentice-Hall, London
31. Pratiwi, Silvya T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Erlangga
32. Bonang, G. & E.S Koeswondoro. 1982. *Mikrobiologi kedokteran untuk laboratorium dan klinik*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum
33. Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
34. Poelongan, M dan praptiwi. 2010. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn). *Artikel Litbang Kesehatan*. Vol 20. No. 2. 2010.
35. Tambun, S.H. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Petai (*Parkia speciose* Hassk) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 dan *Escheria coli* ATCC 25922. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.