

## DAFTAR PUSTAKA

1. <http://www.herbalogi.com/kebohongan-manfaat-susu/>
2. <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/124469-S-5630-Faktor-faktor%20yang-Literatur.pdf>
3. <http://e-journal.uajy.ac.id/2227/3/2TA12623.pdf>
4. <http://elib.unikom.ac.id/files/disk1/640/jbptunikompp-gdl-intannurha-31964-8-13.unik-i.pdf>
5. <http://cindysimiadi.blogspot.co.id/2014/03/literatur-hasil-survey.html>
6. Standar dapur susu : Buku Pedoman Ponek 2008
7. Deputi MENLH Bidang Pengendalian Pencemaran Kementerian Negara Lingkungan Hidup. 2006. **Panduan Inspeksi Penataan Pengelolaan Lingkungan Industri Pengolahan Susu.** Asisten Deputi Urusan Pengendalian Pencemaran Agroindustri. Jakarta.
8. Hadiwiyoto, S. 2004. **Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya.** Liberty, Yogyakarta.
9. Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2007. **Produk Olahan Susu.** Penebar Swadaya. Yogyakarta.
10. Farnworth, ER. 2005. Kefir – a Complex Probiotic Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods 2 (1) 1–17. Canada: IFIS Publishing. <http://www.kefir.org>/<http://www.okefir.com>/<http://www.mykefir.com/Kompas>. 27 Maret 2003.
11. Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi . Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.