

DAFTAR PUSTAKA

- Pramita, M. R. 2009. di PT Podorejo Sukses Magelang (Sanitasi Pabrik). Surakarta.
- Yulianto, A dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di *Food & Beverage* Departement @Hom Platinum Yogyakarta. Yogyakarta: Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta
- Navyanti, F dan Adriyani, R. 2015. Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya:.. Universitas Airlangga. Vol 8, No. 1 Hlm: 36-37
- Wulandari, Z. Taufik, E dan Syarif, M. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 05 No. 3 Hlm : 94-100: Institut Pertanian Bogor.
- Pinusthika, Causa. C. 2011. Penerapan Konsep HACCP (*Hazard Analysis Critical Contro Point*) Sebagai Upaya Peningkatan Mutu pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi-Homogenisasi di CV. Cita Nasional. Surakarta: Universitas Surakarta.
- Amalia.S., Shofiya N. M, Fifi B. W., Nilam A. R. 2017. Sistem Pengelolaan Koperasi Produksi (Studi Kasus Koperasi SAE “Sinau Andadani Ekonomi” Pujon). *Jurnal*. Malang: Unversitas Brawijaya.
- Aisyah, Ida N. 2017. Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pengolahan Susu Sapi Murni (Studi Kasus: Koperasi Susu SAE di Kecamatan Pujon Kabupaten Malang). Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Kasanah, Indah. N. 2012. Sanitasi dan Hygiene pada Proses Pengolahan Susu Pasteurisasi. Jakarta.
- Fatmawati, Umi. dkk. 2013. Karakteristik Yoghurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus*

- bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Jurnal Bioedukasi. Vol.6 No. 2 Hlm. 1-9: Universitas Sebelas Maret.
- Hasanuddin. dkk. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. Jurnal Agroindustri. Vol. 1 No. 1: Universitas Bengkulu.
- Saramoya, Siva. 2015. Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah. Skripsi: Universitas Negeri Semarang.
- Murdiati, T.B. dkk. 2004. Susu Pasteurisasi dan Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Vol. 9 No. 3 Hlm: 172-180: JITV
- Baskoro, Dewi. M. 2018. Analisis Sanitasi Berdasarkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Produksi Susu Pasteurisasi Homogenisasi di CV Cita Nasional. Semarang.
- Palma, Nagita. 2018. Penerapan Sanitasi Selama Proses Produksi Susu Pasteurisasi CV Cita Nasional. Semarang.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI No 23/MENKES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan .
- Keputusan Menteri Kesehatan RI No 1405/MENKES/SK/XI/2002 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- Kristanti, N.D. dkk. 2017. Titik Kontrol Pada Pengolahan Susu Pastrurisasi di Koperasi Unit Desa (KUD) Dau Kabupaten Malang. Jurnal Sains Peternakan. Vol.15 No.1 Hlm: 1-7: Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Malang.
- Wulandari, Z. dkk. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Rantai Pendingin. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 5 No. 3 Hlm. 94-100: Institut Pertanian Bogor