

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1998. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-3713-2018. Es Krim. Jakarta.
- Aisyah, Ida Nur. 2017. *Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pengolahan Susu Sapi Murni (Studi Kasus: Koperasi Susu SAE di Kecamatan Pujon Kabupaten Malang)*. (Skripsi). Fakultas Ekonomi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Andrianto, Muhammad Ridhwan. (2014) *Penilaian Tingkat Teknologi Industri Susu Pasteurisasi Koperasi Susu "SAE" Pujon Dengan Metode Technometric*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit UI Press.
- Bylund, G. 1995. *Dairy Processing (Dairy Tech)*. Tetrapack Processing System. Lund, Sweden. (AB.S-22186).
- Chan, L. A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- FF. Suyitno, K. 1996. *Dasar-dasar Pengemasan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Edisi Kedua. Yogyakarta: Liberty
- Handayani, Euis. 2007. *Pembuatan Karamel Dari Susu Sapi (Kemasan) Dan Karakterisasi Fisik Serta Phnya*. (Skripsi). Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Kusumastuti, Anie Eka. 2020. Analisis SWOT Pengadaan Bahan Baku Pakan Konsentrat Sapi Perah Di Koperasi SAE Pujon Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 25 (3): 15 – 24. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Listyoningrum, Apriana Ayu. 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bit (Beta Vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Froyo*

- (*Frozen Yoghurt*). (Skripsi). Fakultas peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Magdalena, Novia. 2012. *Es Krim Rumput Laut (Eucheuma cottonii)*. (Laporan Tugas Akhir). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Nurliana., Sudirman, I., Sudarwanto, M dan Soejododo, R.R., 2009. Pengaruh Produksi Bakteri Asam Laktat Isolat Indonesia Terhadap Jumlah Bakteri Dalam Susu Pasteurisasi. *Agripet Vol 9 No 1: 50-56*
- Pinusthika, Causa C. 2011. *Penerapan Konsep HACCP (Hazard Analysis Critical Contro Point) Sebagai Upaya Peningkatan Mutu pada Proaes Pembuatan Susu Pasteurisasi-Homogenisasi di CV. Cita Nasional*. Surakarta: Universitas Surakarta.
- Rahayu, K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Saramoya, Siva. 2015. *Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah*. (Skripsi). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Sri Hartati, Endang. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA, Volume 7, Nomor 1, September 2011: 20 - 26*.
- Tamine, A.Y. and R.K. Robinson. 1999. *Yoghurt: Science and Technology*. 2 nd Ed, Woodhead Publishing Ltd, England.
- Wanniatie, Veronica dan Zuraida Hanu. 2015. Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil. *Agripet: Vol (15) No. 2: 92-97*. Universitas Syiah Kuala.
- Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Wijaya, H.C., dan Mulyono, N. 2009. *Bahan Tambahan Pangan; Pewarna Spesifikasi Regulasi, Aplikasi Praktis*. Bogor: IPB Press.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Utama

Wulandari, Sri. 2017. *Manajemen Pengolahan Susu Pasteurisasi di Cv. Cita Nasional Salatiga*. (Laporan Praktek Kerja). Fakukltas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Wulandesi, Atin. 2010. *Magang Mahasiswa Di Cv. Cita Nasional Sumogawe, Getasan, Semarang, Jawa Tengah (Quality Control Dalam Pembuatan Susu Pasteurisasi Dan Homogenisasi Serta Yoghurt)*. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Semarang.