

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia Susu Segar* Bagian 1. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Indra, C. R. 2022. “*Proses Penerimaan Bahan Baku Pada CV Narendra Food Company Malang*”. Laporan Praktik Kerja Lapangan : Politeknik Negeri Jember.
- Husni, A. 2018. *Pengendalian Mutu dalam Proses Produksi*. Jakarta: Pustaka Mandiri.
- Maharan. 2020. “*Pemeriksaan Kualitas Susu Asal Kedai Susu Kawasan Permukiman Mahasiswa Ipb Dramaga Dan Cilibende Bogor*”. Jurnal Kajian Veteriner, Vol. 8 No. 1 : 24-33.
- Meutia, N. 2016. “*Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar*”. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran, 16(1).
- Murti, R. Y., Septian, A. D., Rahardian, A. 2014. “*Korelasi antara ukuran-ukuran tubuh dengan bobot badan kambing Kacang jantan di Jawa Tengah*”. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner, 376–380.
- Purwadi. 2019. *Buku Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. UB Press.
- Ramadhani, E. M., Lestari, R. 2021. “*Evaluasi Penerimaan Bahan Baku di Industri Pengolahan Pangan: Studi Kasus di PT. XY*”. Jurnal Pangan dan Gizi, 15(1), 50-60.
- Usmiati, S., Rahayu, W. P., Nugraheni, S. A. 2020. *Teknologi Pengolahan Keju di Indonesia*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Weidyantara, G., Susanti, I., Pratiwi, D. 2017. *Pembuatan Keju Mozzarella: Teknologi dan Proses*. Yogyakarta: AgroMedia Pustaka.
- Wiranti, N. 2022. “*Kualitas Susu Sapi Segar Pada Pemerahan Pagi Dan Sore*”. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan, Vol.6 No. 2 :123- 128.