

DAFTAR PUSTAKA

- Banu, J. R., Kumar, G., Gunasekaran, M., & Kavitha, S. (2020). *Food Waste to Valuable Resources Applications and Management*. Academic Press.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995 Susu Pasteurisasi. Jakarta.
- Codex Alimentarius Commission. 2004. CAC/RCP 57-2004 Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. FAO and WHO, Rome.
- Fellows, P. J. 2009. *Food Processing Technology: Principles and Practice: Second edition*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press.
- Hanum, Z., Fitri, C.A., Yurliasni., Gaznur, Z.M., Fahmi., 2020. The Potential Of Curry Leaves (*Muraya Koenigii*) As Enterobacteriaceae Inhibitor On Fresh Meat. Banda Aceh, IOP Conference Series: Earth and Environ. Sci.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet
- Putri, A., et al. (2016). Penambahan Rumput Laut dalam Produk Jelly untuk Meningkatkan Nilai Gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 12(3), 210-219.
- Sholikah, N., Mufid, A. A., Bachrul, A. S., Hidayat, T. R., Yoga, Y. 2021. Pengolahan Susu Sapi Menjadi Susu Pasteurisasi untuk Meningkatkan Nilai Susu dan Daya Jual. *Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat* 2(1): 75–79