

DAFTAR PUSTAKA.

- Arini, LDD, & Ifalahma, D. (2021). Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri Pada Susu Sapi Segar dari Peternakan Sapi di Daerah Kalijambe Sragen. *Jurnal Kesehatan (Joh)* , 8 (2), 128-139.
- Asmaq, A., & Marisa, R. (2020). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Pasteurisasi. *Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 1231- 1238.
- Ako, A. 2013. Ilmu Ternak Perah Daerah Tropis. Bogor: IPB Press.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). *SNI 3141.1:2011 – Susu Segar*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI 3950:2014 – Susu Pasteurisasi*. Jakarta:BSN
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan (Food Science). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Calisia, C., Vincent, V., & Cicilia, Z. (2021). Pengolahan Sosis Menggunakan Bahan Dasar Nabati Serta Pengaplikasian dalam Masakan Nusantara., Purbalingga: CV. Eureka Media Aksara.
- Field, A. (2018). *Discovering Statistics Using IBM SPSS Statistics* (5th ed.). Sage Publications. Thousand Oaks, CA: Sage Publications
- Hastono, S. P. (2007). *Statistik Kesehatan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Hutami, R., Kurniawan, M. F., & Khoerunnisa, H. (2020). Analisis Kandungan Mikroba, Formalin, dan Timbal (Pb) pada Tahu Sumedang yang Dijual Di Daerah Macet Cicurug, Ciawi, dan Cisarua Jawa Barat. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1)87-96.
- Ismanto, Utami T.S, dan Suratim H.A. (2013). Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Refrigerator terhadap Berat Jenis dan Viskositas Susu Kambing Pasteurisasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan* , 19(3), 200-209.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern Food Microbiology* (7th ed.). New York: Springer Science & Business Media.
- Legowo, A. M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. (2009). Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Nababan, M., Suada, I. K., & Ngurah, I. S. (2015). Kualitas Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Alkohol, Derajat Keasaman Dan Angka Katalase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(4), 374–382.
- Prayitno, S., & Hartanti, F. (2020). *Ilmu dan Pengetahuan Bahan Pangan (Bahan Pangan Hewani)* (B.Sucahyo, Ed.). Gresik, Jawa Timur: UMG Press.
- Prasetyo, B. (2018). *Kualitas Mikrobiologis Susu Sapi Pasteurisasi Berdasarkan Uji Reduktase di Indonesia*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45-53.
- Permatasari, D. (2018). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas susu pasteurisasi. *Journal of Food Science and Technology*, 55(2), 1231-1238
- Riduwan. (2012). *Dasar-Dasar Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sudawanto, M. 2012. Buku Pegangan: Pemeriksaan Susu dan Produk Olahannya. IPB Press, Bogor.
- Susanti, R., Wahyuni, T., & Hidayat, S. (2020). *Evaluasi Kualitas Susu Pasteurisasi Menggunakan Metode Reduktase Metilen Biru*. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 15(1), 78-85.
- Sari, A., Budi, T., & Rahmawati, L. (2015). Efektivitas Alkohol Sebagai Desinfektan Dalam Industri Makanan, Farmasi, Dan Kesehatan. *Jurnal Mikrobiologi Terapan*, 10(2), 45-53.
- SNI 01-3141-1998. *Standar Nasional Indonesia tentang Susu Pasteurisasi*. Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Tamime, A. Y. (2019). *Dairy Processing and Quality Assurance*. Oxford: Wiley- Blackwell.
- Utami, K. B., Radiati, L. E., & Surjowardojo, P. (2014). Kajian Kualitas Susu Sapi Perah PFH (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(2), 58–66.

- Ulum, M. F. (2009). Pengaruh Suhu Pasteurisasi terhadap Kualitas Susu. *Journal of Food Science and Technology*, 46(3), 657-664.
- Winarno, F. G., & Fernandez, I. E. (2007). Susu dan produk fermentasinya. *M-brio press. Bogor*.
- Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2020). *Dairy Science and Technology*. Boca Raton: CRC Press.
- Warner, R. M. (2013). *Applied Statistics: From Bivariate Through Multivariate Techniques*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Yudonegoro, S. (2014). Jumlah Bakteri Reduktase pada Susu Pasteurisasi. *Journal of Food Science and Technology*, 51(3), 649-656.