

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009. Syarat Mutu Yogurt. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3851 : 2018. Syarat Mutu Susu Pasteurisasi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- [USDA] United States Department Of Agriculture. 2024. Indonesia : Dairy And Products Annual. https://www.fas.usda.gov/data/indonesia-dairy-and-products-annual-9?utm_source=chatgpt.com. Diakses Tanggal 22 November 2025
- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). Evaluasi Sensori Produk Pangan. Bumi Aksara.
- Adi, P., Mulyani, R., & Khabibah, L. N. (2023). Kajian Keamanan Pangan Pada Industri Pengolahan Susu Di Jawa Tengah Dengan Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 305–316.
- Aguirre-Ezkauriatza, E. J., Et Al. (2008). Effect Of Mixing During Fermentation In Yogurt Manufacturing. *Journal Of Dairy Science*.
- Aji, H. P., Nuhriawangsa, A. M. P., & Kartikasari, L. R. (2023). Control Of The Critical Points For The Safety Of Pasteurized Milk In CV. Cita Nasional. *Livestock And Animal Research*, 21(2), 91–102.
- Akhmetova, G., & Suleimenova, D. (2018). Application Of Fuzzy Logic In Risk Assessment And Failure Mode Analysis. *International Journal Of Engineering Research & Technology*, 7(8), 123–128.
- Akhmetova, S. O., & Suleimenova, M. S. (2018). Quality Management System For Improvement Of Quality And Efficiency Of Food Production: Case Of Dairy Products Enterprise. *Entrepreneurship And Sustainability Issues*, 6(1), 289–310.
- Amar, A., Makosim, S., Nurani, D., Eudia, L., & Fajrina, N. (2021). Pengaruh Variasi Waktu Homogenisasi Dengan Ultra Turax Dan Konsentrasi Susu Kedelai Terhadap Mutu Susu Saga. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(3), 283–295.

- Ambarsari, I., & Sudaryono, T. (2013). Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(1).
- Anjarsari, N., Silalahi, V. A. J. M., Siahaan, R. S., Simanjuntak, A. S., Simanjuntak, M. W., Situmorang, K. J., & Tangkudung, A. G. D. (2024). Strategi Pemberdayaan UMKM Melalui Inovasi Kemasan Produk. *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 3(5), 1324–1330.
- Annazhifah, N., Putri, N. N., Nafisah, A., & Rusmawati, D. A. (2024). Analisis Penggunaan Jenis Kemasan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Gipang Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal Of Food Technology And Nutrition)*, 23(2), 130–136.
- Anwar, A., Et Al. (2025). Influence Of Fermentation Time And Storage Conditions On Ph And Acidity Of Probiotic Yogurt. *Processes*, 13(3), 759.
- Anwar, A., Et Al. (2025). Influence Of Fermentation Time And Storage Conditions On Ph And Acidity Of Probiotic Yogurt. *Processes*, 13(3), 759.
- Ardiani, D., & Hakim, L. (2022). *Fuzzy FMEA untuk Evaluasi Risiko Produksi Pangan*. *Journal of Food Processing Engineering*.
- Aryana, K. J., & McGrew, P. (2017). A 100-Year Review: Yogurt And Other Cultured Dairy Products. *Journal Of Dairy Science*, 100(12), 9987–10013.
- Aryana, K. J., & McGrew, P. (2017). A 100-Year Review: Yogurt And Other Cultured Dairy Products. *Journal Of Dairy Science*, 100(12), 9987–10013.
- Aslani, F. (2023). Risk Assessment In Dairy Industry Using FMEA And Fuzzy Logic Approach. *Food Control Journal*, 148, 109–123.
- Azizah, Z., Nurmala, A., Fitri, M. A., Aziz, A. M., & Huda, H. (2025). Dinamika Proses Pada Sistem Tiga Tangki Menggunakan Pendekatan First Order Plus Time Delay (Foptd). *Jurnal Chemurgy*, 9(1), 1–9.
- Bachri, S., Harkat, A., Pratama, F. E. A., Atmajaya, A. W. W., & Adityo, A. (2025). Perbaikan Mutu Kualitas Dan Daya Saing Produk Pada Sisi Kemasan Susu Kedelai Madu Di UD Sehat Sejahtera Jember. *Journal Of Community Development*, 5(3), 829–842.
- Budiprasojo, A., Erawantini, F., & Rofi'i, A. (2022). Penggunaan Alat Sterilisasi Sinar UV Type C Portable Untuk Meningkatkan Masa Simpan Susu Kemasan Pada

UKM Susu Sapi Rembangan Desa Binaan Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-Dinamika*, 7(2), 163–172.

Codex Alimentarius. (2022). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. FAO/WHO.

Danah, I., Akhdiat, T., & Sumarni, S. (2019). Lama Penyimpanan Pada Suhu Rendah Terhadap Jumlah Bakteri Dan Ph Susu Hasil Pasteurisasi Dalam Kemasan. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 49–54.

Escuder-Vieco, D., Espinosa-Martos, I., Rodríguez, J. M., Et Al. (2018). Effect Of HTST And Holder Pasteurization On Immunoglobulins, Growth Factors, And Enzymes In Human Milk. *Frontiers In Immunology*, 9, 2222.

Fatmawaty, A. S., Budaraga, I. K., Yekti, G. I. A., & Rizkyanto, R. (2025). *Konsep Dasar Pengantar Pangan*.

FDA. (2018). *Grade “A” Pasteurized Milk Ordinance (PMO) — Sanitation and HACCP Requirements*.

Febriyanti, A. D., Arthiyani, F. P., Khotami, K. Y., & Septi, N. (2023). Analisis Pengendalian Mutu Produksi Pada Produk Susu Pasteurisasi Serta Pengendalian Kerusakan Produk Akhir Dan Perbaikannya. *Karimah Tauhid*, 2(4), 1004–1010.

FSSAI. (2020). *Milk and Milk Products — Hygiene and Sanitary Practices*.

Fu’ad, A. H., & Huda, M. (2025). Analisis Efektivitas Mesin Filling Serac R24T24/720 Dengan Metode Overall Equipment Effectiveness (OEE) Dan Reliability Centered Maintenance (RCM) Di PT. Cisarua Mountain Dairy, Tbk. *Al-Faqih: Jurnal Ilmu Sosial Dan Teknik*, 1(2), 117–136.

Ichsan, O. A. N., Jannah, S. R., & Robbani, S. F. (2025). Mini Review: Various Processing Of Organic Waste Into Food Packaging. *Journal Of Food And Agricultural Product*, 5(1), 125–134.

ICMSF. (2018). *Microorganisms in Foods: Significance and Control*. Springer.

Ikrawan, Y., Rohima, I. E., Anggraeni, C., & Salam, W. Q. (2023). Evaluasi Mutu Produk Akhir Minuman Pasteurisasi Pada Unit Line Proses Produksi Di Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. *Pasundan Food Technology Journal*, 10(1), 25–34.

- Indriani, S., Ermawati, E., Jannah, S. L., Wati, Y. E., Munawaroh, M., Injarsari, S., & Jalil, M. (2022). Proses Produksi Dan Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu Pasteurisasi Di CV. Cita Nasional Getasan Semarang. *Symbiotic: Journal Of Biological Education And Science*, 3(1), 27–38.
- Ivada, P. A., Hermanianto, J., & Kusnandar, F. (2015). Integrasi Sistem Manajemen ISO 9001, ISO 22000, Dan HAS 23000 Dan Penerapannya Di Industri Pengolahan Susu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 2(1), 66–73.
- Jannaha, U. M., & Rahmawati, Z. N. (2020). Analisis Perencanaan Supply Chain Management (SCM) Pada Produksi Minuman Sari Buah UKM Larasati. *Dialektika Jurnal Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 5, 173–184.
- Kahraman, C., Kaya, İ., & Cebi, S. (2015). *A Comparative Analysis for Fuzzy Failure Modes and Effects Analysis: An Application to Lightning Risk Assessment*.
- Karni, I., Komalasari, H., Pravitri, K. G., Naufali, M. N., & Isnain, F. S. (2024). Pengaruh Waktu Penyimpanan Dan Metode Pasteurisasi Terhadap Sifat Fisikokimia Susu Kambing PE Di Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(12), 4510–4518.
- Kaur, L., & Singh, J. (2021). *Application of Fuzzy Logic in Food Safety Risk Assessment*. *Journal of Intelligent Manufacturing Systems*.
- Khairunnisa, H. L., & Sirajuddin, M. M. I. (2023). Evaluasi Pengemasan Produk Susu Pasteurisasi Di UMKM X Di Kota XX. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(1), 61–66.
- Kumar, A., & Yadav, K. (2021). Product consistency and consumer trust in food packaging. *Food Quality and Preference*, 93, 104362.
- Kurnia, D., Manik, T. S., & Yanto, Y. (2023). Sistem Pemodelan Flow Rate Control Menggunakan Teknologi 4.0 Di Laboratorium Instrumentasi PTKI MEDAN. *JURNAL VOKASI TEKNIK*, 1(02), 1–9.
- Kurt, L., et al. (2013). Failure mode and effect analysis for dairy product. *Journal of Food Engineering*.
- Le Ba, T., Et Al. (2025). A Review Of Processing Techniques And Rheological Properties Of Yogurts. *Journal Of Texture Studies*.
- Lestari, P. D., & Utari, D. M. (2023). Kajian Kandungan Gula Dan Dampak Kesehatannya Pada Produk Susu Cair, Minuman Susu, Dan Minuman

Mengandung Susu Yang Terdaftar Di Badan Pengawas Obat Dan Makanan. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 18(2), 236–248.

Liu, J., Wang, X., & Zhang, Y. (2022). Packaging failures and their impact on dairy product safety. *Food Control*, 134, 108723.

Maskar, D. H., Anwar, K., & Prasetyo, I. N. (2024). Pengembangan Produk Baru: Diversifikasi Tempe Di Rumah Tempe Zanada. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 2(1), 215–226.

Moengin, P., Saputri, E. R., & Adisuwiryo, S. (2020). Perbaikan Tata Letak Lantai Produksi Dan Penggunaan Alat Material Handling Untuk Meminimasi Waktu Produksi Menggunakan Pendekatan Simulasi (Studi Kasus: PT. Sharp Electronics Indonesia). *Jurnal Teknik Industri*, 10(1), 8–21.

Mohsen, O. (2019). *Application of Fuzzy FMEA in Industrial Process Risk Assessment*.

Moosavi, M., Ehsani, A., & Mirzaei, H. (2019). Fermentation variability and quality defects in dairy products. *LWT – Food Science and Technology*, 111, 512–520.

Nurfadila, M. R. (2021). Implementasi Production Planning And Inventory Control (PPIC) Pada Gudang Kaleng “Bu Tjitro 1925” Di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

Paramitha, D. A. P., & Sirajuddin, M. M. I. (2023). Observasi Penerapan Sanitasi Dan Higiene Karyawan Pada Produksi Susu Pasteurisasi Di UMKM X Di Kota XX. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(1), 40–48.

Popović, N., Miljković, M., Strahinić, I., Et Al. (2020). Yogurt Produced By Novel Natural Starter Cultures: Microbiological And Physicochemical Properties. *Foods*, 9(9), 1188.

Prakoso, T., Sari, D., & Wibowo, H. (2021). *Identifikasi Risiko Proses Fermentasi Produk Susu Menggunakan FMEA*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.

Purba, H., Ahmad, A., & Saragih, M. (2020). *Implementation of Fuzzy FMEA for Risk Analysis in Food Industry Processes*.

Putranto, A. W., Priyanto, A. D., Estiasih, T., Widayarsi, W., & Munarko, H. (2022). Optimasi Waktu Pre-Heating Dan Waktu Pulsed Electric Field Terhadap Total Mikroba Dan Sifat Fisik Susu. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 10(1), 39–48.

- Rafif, M. N., Alamsyah, A., & Triono, S. P. H. (2025). Blockchain-Driven Nutrition Facts Traceability In Indonesia: Enhancing Transparency And Trust In The Food Industry. 2025 International Conference On Computer Sciences, Engineering, And Technology Innovation (Icocseti), 774–779.
- Rahmadhani, R., & Fibrianto, K. (2016). Proses Penyiapan Mahasiswa Sebagai Panelis Terlatih Dalam Pengembangan Lexicon (Bahasa Sensori) Susu Skim Uht Dan Susu Kaya Lemak Uht [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).
- Rahmawati, F. D., & Juwitaningtyas, T. (2024). Quality Analysis Of Fresh Milk Based On Specific Gravity Parameters At CV Cita Nasional In Central Java, Indonesia. *Journal Of Novel Engineering Science And Technology*, 3(02), 54–58.
- Ramesh, A., Singh, M., & Sharma, R. (2020). Microbial contamination risks in milk processing. *Food Research International*, 134, 109211.
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan Dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 30–38.
- Santos, C., Raymundo, A., Moreira, J. B., & Prista, C. (2025). Exploring The Potential Of Lactic Acid Bacteria Fermentation As A Clean Label Alternative For Use In Yogurt Production. *Applied Sciences*, 15(5), 2686.
- Santos, C., Raymundo, A., Moreira, J. B., & Prista, C. (2025). Exploring The Potential Of Lactic Acid Bacteria Fermentation As A Clean Label Alternative For Use In Yogurt Production. *Applied Sciences*, 15(5), 2686.
- Saragih, M. R. A., Sulaiman, I., & Martunis, M. (2019). Pengaruh Kemasan Plastik Polietilen Dan Polipropilen Terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (Katsuwonus Pelamis) Dengan Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(2), 317–328.
- Setyawan, A., Lestari, P., & Widodo, B. (2020). *Implementasi Logika Fuzzy pada FMEA untuk Analisis Risiko Keamanan Pangan*. *Jurnal Agroindustri*.
- Sfakianakis, P., Pappa, C., & Zabetakis, I. (2014). Conventional And Innovative Processing Of Milk For Yogurt. *Foods*, 3(1), 176–193.
- Sholikah, N. U., 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. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 2(1), 75–79.
- Sholikhah, M. A., & Moentamaria, D. (2022). Perancangan Plate Heat Exchanger Sebagai High Temperature Short Time Pasteurizer Susu. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(3), 604–613.
- Suliasih, N., Sumartini, S., Widjaya, W. P., Tristantio, S., Ramadhan, R. S., & Ghaffar, R. M. (2024). Quality Improvement And Testing Of Processed Food Products Of Small And Medium Enterprises (Sme) In Sidamulih Village, Pangandaran District, West Java. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 124–128.
- Suryaningsih, W., Supriono, S., Hariono, B., & Budiati, T. (2022). Pengaruh Pasteurisasi Non-Thermal Metode UV Dan Ozon Terhadap Sifat Mikrobiologi Dan Organoleptik Susu Segar. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(2), 139–147.
- Syifa, S. N., Nastiti, S. A., Apriliyanti, B. D., Ramadhani, R. D., & Damayanthi, D. (2025). Penerapan Manajemen Kualitas Pangan Dalam Mengurangi Cacat Produk Tahu Bakso Di Bakso Miwiti. *JIMU: Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 3(03), 1358–1370.
- Tamine, A. Y., & Robinson, R. K. (2007). *Yoghurt: Science and Technology*. CRC Press.
- Toni, D. R., & Sirajuddin, M. M. I. (2023). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pada Produksi Susu Pasteurisasi Di UMKM X, Magetan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(1), 49–60.
- Wijayanti, R., Putra, A. A., & Laili, N. (2020). *Evaluasi Titik Kritis Produksi Yogurt Menggunakan Metode FMEA*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Yang, S., Liu, Y., Sun, J., Et Al. (2021). Influence Of Fermentation Temperature On Texture, Microstructure, And Volatile Compounds Of Set-Style Yogurt. *Food Research International*, 147, 110492.
- Yantari, N. K. Y., Agustini, N. P., & Puryana, I. G. P. S. (2020). Application Of Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) In Brsud Tabanan Nutrition Installation (Case Study On Rica-Rica Chicken Processing). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal Of Nutrition Science*, 9(2), 73–78.
- Zadeh, L. (1978). *Fuzzy Sets as a Basis for a Theory of Possibility*. *Fuzzy Sets and Systems*.

Zajác, P., Kúšová, L., Benešová, L., Čapla, J., Čurlej, J., & Golian, J. (2020). Effect Of Commercial Yogurt Starter Cultures On Fermentation Process, Texture And Sensoric Parameters Of White Yogurt. *Potravinarstvo Slovak Journal Of Food Sciences*, 14, 304–312.