

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- 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, 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).
- Angelina, D., Estiasih, T., Priyanto, A. D., & Putranto, A. W. (2023). Penyusunan Dokumen SOP Proses Produksi Susu Pasteurisasi Berbasis Teknologi PEF di CV. Milkinesia Nusantara. *Tekmapro*, 18(1), 108–119.
- 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.
- 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.
- 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.
- Fatmawaty, A. S., Budaraga, I. K., Yekti, G. I. A., & Rizkyanto, R. (2025). *Konsep Dasar Pengantar Pangan*.
- 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.
- 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.
- 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.
- Jannah, 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- Nurfadila, M. R. (2021). *Implementasi Production Planning And Inventory Control (PPIC) Pada Gudeg 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.
- Purnasari, N., Rusdan, I. H., & Taufik, M. (2021). *Teknologi Pengolahan Susu*. GUEPEDIA.
- Putranto, A. W., Priyanto, A. D., Estiasih, T., Widyasari, 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.
- 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.

- Saragih, M. R. A., Sulaiman, I., & Martunis, M. (2019). Pengaruh kemasan plastik polietilen dan polipropilen terhadap umur simpan abon ikan tongkol (katsuwonos pelamis) dengan menggunakan model arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(2), 317–328.
- Sebayang, B., Marthino, E., Lim, M. A., Raymond, R., Ferdianto, R., Rovina, R., & Zai, I. (2022). Pengaruh Manajemen Rantai Pasok dan Prediksi Alasan Re-engineering Enterprise Resource Planning pada PT. Frisian Flag Indonesia. *Jurnal Penelitian Inovatif*, 2(1), 197–208.
- Sholikhah, 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.
- 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.
- 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.