

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, Indrie., Qanytah., Sundaryono, Tri. 2013 Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Arini, L. D. D. & Ifalahma, D. 2021. Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri Pada Susu Sapi Segar Dari Peternakan Sapi Di Daerah Kalijambe Sragen. *Journal of Health (JoH)*, 8(2): 128-139.
- Arjadi, L., Nuryantoro, N. & Harjanti, D. W. 2018. Evaluasi Cemarkan Bakteri Susu yang Ditinjau Melalui Rantai Distribusi Susu Dari Peternak Hingga KUD di Kabupaten Boyolali. *Mediagro*, 13(1).
- Asmaq, L., & Marisa, F. (2020). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik susu sapi segar dari berbagai daerah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(4), 78-85.
- Asmaq, R., & Marisa, I. (2020). Evaluasi organoleptik susu segar sebagai indikator mutu. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 21(2), 101-109.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 3141.1:2011 Susu Segar - Bagian 1: Sapi. Jakarta: BSN.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. & Wootton, M. (2007). Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Darmawan, R., Nugroho, A., & Lestari, D. (2020). Bottleneck analysis in dairy production to improve process efficiency. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 45-53.
- Dewi, K.S. (2019). "Pemanfaatan *Saccharomyces* dalam Biodegradasi Limbah Organik". *Jurnal Mikrobiologi Terapan Indonesia*, 12(4), 67-74.
- Dian, T. M. & Sucipto, S. 2021. Quality Improvement of Honey Product Using Quality Function Deployment (QFD) Method. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 10(3): 260-273.
- Ghiyats, F., Saty, F. M. & Riniarti, D. 2020. Analisis Pengendalian Kualitas dalam Upaya Meminimalisasi Tingkat Kerusakan Produk Gula Rafinasi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*: 69-83.
- Hadiwiyoto, S. (1994). Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Handayani, L. (2022). "Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri Pangan: Pendekatan Biologis Bertingkat". Penerbit ITB, Bandung.

- Ismail, R., Setiawan, A., & Mulyani, S. (2019). Quality control analysis using Pareto diagram and fishbone method in dairy industry. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 123-131.
- Legowo, A.M., Kusrahayu & Mulyani, S. (2009). *Ilmu dan Teknologi Susu*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Maharani, T. (2019). "Desinfeksi Air Limbah: Metode dan Aplikasinya". *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 16(3), 56-63.
- Nugroho, A. (2020). "Eco Enzyme: Solusi Ramah Lingkungan untuk Pengolahan Limbah". *Jurnal Teknologi Berkelanjutan Indonesia*, 5(1), 23-30.
- Pratiwi, N. (2021). "Proses Anaerob dalam Pengolahan Limbah Industri: Mekanisme dan Aplikasi". *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 18(3), 89-96.
- Saleh, E. (2004). *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Saleh, E. (2004). Manajemen kualitas susu segar pada rantai pasok. *Jurnal Produksi Ternak*, 9(1), 14-22.
- Setiabudi, S. & Darwoko, A. 2022. Rancang bangun alat simulasi cip (Cleaning in Place) pada tanky produksi bahan baku cair menggunakan plc outseal dan scada haiwel. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 1(2): 393-411.
- Setiawan, H. (2021). "Optimasi pH dalam Sistem Pengolahan Biologis Limbah Industri". *Water Treatment Technology Indonesia*, 9(2), 45-52.
- Singgih, Hariyadi. 2016. *Optimasi Kendali PID Pada Sistem Pengaturan Temperature Proses Pasteurisasi Susu*. Malang : Politeknik Negeri Malang, Jurusan Teknik Elektronika
- Soeparno. 1996. *Prinsip Kimia dan Teknologi Susu*. PAU UGM. Yogyakarta.
- Stamatis, D. H. (2003). *Failure Mode and Effect Analysis: FMEA from theory to execution*. ASQ Quality Press, Milwaukee.
- Sutrisno, B. (2020). "Biofilm dan Pengaruhnya terhadap Efisiensi Sistem Pengolahan Biologis". *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 21(1), 78-85.
- Wijaya, M. (2020). "Bioindikator dalam Monitoring Kualitas Air: Aplikasi dan Efektivitas". *Journal of Environmental Biology Indonesia*, 11(2), 78-85.