

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Qanytah, dan T. Sudariyono. 2013. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam Berbagai Jenis Kemasan. Dalam *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(1). Hal. 10-19.
- Arief, R. W., N. Santri, dan R. Asnawi. 2018. Pengenalan Pengolahan Susu Kambing di Kecamatan Sukanda Kabupaten Lampung Timur. Dalam *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 23(1). Hal. 45-56.
- Brands D. 2006. *Salmonella*. Chelsea House Publishers : United States of America.
- Budiono, H. 2009. Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. Dalam *Jurnal Ternak Pradikma*. 10 (2). Hal 198-211.
- Cahyaningtyas, A. A., Wiwik P., dan I. Ramdhan. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Organoleptik, Derajat Keasaman dan Pertumbuhan Bakteri *Coliform* pada Susu Pasteurisasi. Dalam *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 10(1). Hal 13-23.
- Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Fardiaz S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fitasari, P., M. Syahir, dan A. Mustarin. 2018. Diversifikasi Produk Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium gujava linn*). Dalam *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 4. Hal. S69-S75.
- Fitriyanto, Y.A., Triana, Sri, U., 2013. Kajian kualitas susu pada awal, puncak dan akhir laktasi. Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1). Hal. 299-306.
- Gandy, A. L., M. W. Schilling, P. C. Coggins, C. H. White, Y. Yoon. and V. V. Kamadia. 2008. The Effect of Pasteurization Temperature on Consumer Acceptability, Sensory Characteristics, Volatile Compound Composition, and Shelf-Life of Fluid. *J. Dairy Sci*. 91: 1969-1777.

- Gianti, I., dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Kualitas Fisik Susu Fermentasi. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak*. 6(1). Hal 28-33.
- Hadiwiyoto. 1994. *Pengujian Mutu susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : Liberty.
- Kristanti, N.D. 2017. Daya Simpan Susu Pasteurisasi Ditinjau dari Kualitas Mikroba Termotoleran dan Kualitas Kimia. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak*. 12(1). Hal. 1-7.
- Kurniawan, I. dan R. D. M. Putri. 2013. Alat Pemantau Kestabilan Pasteurisasi Susu. Dalam *Jurnal Teknik Elektro*. 5(1). Hal. 38-43.
- Kusumawati, N. 2000. Peranan bakteri asam laktat dalam menghambat *Listeria monocytogenes* pada bahan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 1 (1): 14 - 28.
- Masruroh, H., Ulla D. M., Fransisca S. N., dan V. Paramita. 2018. Analisa Kadar Lemak dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi. Dalam *Metana*. 14(1). Hal. 25-30.
- Novyanti, F. dan Retno A. 2015. Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya. Dalam *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1). Hal 36-47.
- Prasetyowati R, A. dan M. T. Widadi. 2014. Analisa Model Penendalian Temperatur Proses Pasteurisasi pada PT X dengan Membandingkan PID Control dengan Sistem Anfis. Dalam *Asitron*. 5(1). Hal. 38-43.
- Purnomo, H. dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Cetakan Pertama. UI Press : Jakarta.
- Septiani, M. dan V. Drastini. 2014. Jumlah Total Bakteri Susu dari Koprasi di Yogyakarta dan Jawa Timur. Dalam *Jurnal Sains Veteriner*. 32(1). Hal. 68-77.
- Setya, A. W. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian. Surakarta : Universitas Slamet Riyadi.

- Shearer, J. K., K. C. Bachman, and J. Boosinger. 1992. *The Production of Quality Milk*. This document is DS61, one of a series of the Animal Science Department, Florida Cooperative Extension Service, Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida, USA.
- SNI 01-3951-1995. 1995. *Susu Pasteurisasi*. Standar Nasional Indonesia : Jakarta.
- SNI 3141.1:2011. 2011. *Susu Segar-bagian 1: Sapi*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- SNI 7388:2009. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Badan Setandarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Usmiati, S. dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Bogor:Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Vassila, E., A. Badeka, E. Kondyli, I. Savvaidis, and M.G. Kontominas. 2002. Chemical and Microbiological Changes in Fluid Milk as Affected by Packaging Conditions. *Int. Dairy J.* 12: 715–722.
- Wanniatie, V. dan Z. Hanum. 2015. Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil. Dalam *Jurnal Agripet*. 15(2). Hal. 92-97.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi, Cetakan kesembilan*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2011. *Susu dan Produk Fermentasi*. Bogor : Penebar Swadaya.
- Wulandari, D. C., Nurdiana, dan Y. Rahmi. 2016. Identifikasi Kesempurnaan Proses Pasteurisasi Ditinjau dari Total Bakteri Serta Kandungan Protein dan Laktosa pada Susu Pasteurisasi Kemasan Produksi Pabrik dan Rumah Tangga di Kota Batu. Dalam *Majalah Kesehatan FKUB*. 3(3). Hal 144-151.
- Wulandari, Z., E. Toufik, dan M. Syarif. 2017. Kajian Kualitas Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendinginan. Dalam *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5(3). Hal 94-100.