

DAFTAR PUSTAKA

- Putri, E. (2016). Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2): 14–20.
- Oka, B., Wijaya, M., Kadirman, K. 2018. Karakterisasi Kimia Susu Sapi Perah Di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3(2): 195-202.
- Triratnawati, A. 2017. Makna Susu Bagi Konsumen Mahasiswa di Kafe Susu di Yogyakarta: Antara Gizi dan Gengsi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 14(1): 27-35.
- Hafifah, S., & Marsisno, W. (2022, November). Permasalahan dan potensi dalam diseminasi official statistics pada Badan Pusat Statistik. *In Seminar Nasional Official Statistics* (Vol. 2022, No. 1, pp. 323-332).
- 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.
- Perdana, W. W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience (Agsci)* 8(2): 231-267.
- Hartanto, A., Suryadi, B., & Pratama, C. (2021). *Manajemen pemerahan susu pada ternak perah*. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(2): 115–123.
- Sulaeman, A. (2017). Prinsip prinsip HACCP dan penerapannya pada industry jasa makanan dan gizi. PT Penerbit IPB Press. [https:// books.google.co.id/books?id=kgj9DwAAQBAJ](https://books.google.co.id/books?id=kgj9DwAAQBAJ)
- Surono, S., Sudiby, A., dan Waspodo, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- BSN. (2011). SNI 3141.1:2011 Susu segar Bagian 1: Sapi. Standar Nasional Indonesia. 1–4.
- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S., & Sari, M. K. (2016). Residu Antibio-tika Dalam Air Susu Segar yang Berasal Dari Peternakan di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(1), 1–5.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP: A Practical Approach* (3rd ed.). Springer.
- Pedoman HACCP, 2016. Program Manajemen Risiko Industri Pangan Dalam Kaleng. Direktorat Inspeksi dan sertifikasi deputy bidang pengawasan pangan dan bahan berbahaya BPOM.
- Irawan, H. D. W. P. (2023). *Diktat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah HACCP: Langkah-Langkah Penyusunan dan Penerapan Sistem HACCP*. Magetan: Prodi Sanitasi Kampus Magetan, Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Surabaya.