

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2001. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan. *Jurna Ilmu Ternak dan Veteriner* 6 (1)
- Amrina. 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Minuman Timun Suri (Cucumis melo L.) Dengan Penambahan Putih Telur Dan Maltodekstrin. Teknologi Pertanian.* Universitas Sriwijaya.
- Anindita, N. S., dan D. S. Soyi. 2017. *Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani Melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar Di Kota Yogyakarta.* Jurnal Peternakan Indonesia. 19(2): 96 – 105.
- Betty, D. S., dan A. S. Tjutju 2008. *Bahan Ajar Penilaian Indera.* Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995 *tentang Susu Pasteurisasi.* Jakarta (ID): BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3950-1998 *tentang Mutu Susu Pasteurisasi.* Jakarta (ID): BSN
- Feigenbaum. 1996. *Kendali Mutu Terpadu.* Terjemahan Hubaya Kandahjaya. Erlangga.
- Hardani, P. S. M. 2016. Pengaruh konsentrasi Penambahan Bubuk Cokelat Terhadap Aroma Dan Rasa Dalam Pembuatan Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kambing Etawa. Dalam *Jurnal Balai besar Penelitian Pasca Panen Pertanian Ternak*, Cimanggu Bogor.
- Hasibuan, A. M. 2012. *Analisis Kepuasan Konsumen Susu Pasteurisasi UMKM Milkfood Barokah.* Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Legowo, A. M., S. Mulyani, dan Kusrahayu 2009. *Teknologi Pengolahan Susu.* Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nasoetion, A. 1998. *Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan.* Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Putri, E. F. A. 2009. *Sifat Fisik Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda Dengan Penambahan Karagenan.* Skripsi. Bogor: Departemen Ilmu Produksi dan Tekmologi Peternakan. Fakultas Peternakan Institute Pertanian Bogor.
- Sanam, A. B., I. B. N. Swacita, dan K., K. Agustina. 2014. *Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol.* J Veteriner 3(1) : 1-8

- Satriani, A. S., dan A. Mustarin. 2018, *Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (Zea Mays L. Saccharata) Dan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 4. S. 105-124
- Setya, A. W. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review. *Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73, April 2017 71 lain-lain
- Ulum, F. 2009. “*Pedoman Teknis Operasional Alat Pasteurisasi Susu*”. <http://jiwocore.wordpress.com>_[diakses pada 20 februari 2021. 14.30].
- Winarn, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*, Cetakan Kesembilan, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., dan E. F. Ivone 2007. *Susu dan Produk Fermentasi*. Bogor: M Brio Press.