

DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, W dan Winiati P. R, 2018. Manajemen Rantai Pasok Susu Pasteurisasi dengan Pendekatan Reverse Logistic. *Jurnal Manajemen Transportasi & Logistic*. 05 (01): 29-42.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. N. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah: Purnomo, H., dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budyanto. A dan S. Usmiati. 2008. Pemerahan Susu Secara Higienis Menggunakan Alat Perah Sederhana. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 327-334.
- Fadhilla, R. 2010. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Tumbuhan Lumut Hati (*Marchantia Paleacea*) Terhadap Bakteri Patogen Dan Pembusuk Makanan. Artikel Ilmiah Ilmu Gizi.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Huda. M dan Holiday. I. 2016. Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan Air Susu Ibu terhadap Kualitas Bakteriologis. *Jurnal Keperawatan*. XII(1): 97-105.
- Nadal, A., A. Coll, N. Cook dan M. Pla. 2007. A molecular beacon-based realtime NASBA assay for detection of *Listeria monocytogenes* in food products: Role of target mRNA secondary structure on NASBA design. *J. Microbiol.* 68: 623 – 632.
- Rombaut, R. 2005. Dairy Microbiology and Starter Cultures. Laboratory of Food Technology and Engineering. Gent University. Belgium.
- Sakinah, N. E., Gebi Dwiyantri Dan Siti Darsati. 2010. Pengaruh Penambahan Asam Dokosaheksaenoat (Dha) Terhadap Ketahanan Susu Pasteurisasi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*. 1(2): 170-176.
- Saragih C. I, I K. Suada dan I P. Sampurna. 2013. Ketahanan Susu Kuda Sumbawa Ditinjau dari Waktu Reduktase, Angka Katalase, Berat Jenis, dan Uji Kekentalan. *Indonesia Medicus Veterinus*. 2(5): 553 – 561.
- Sarastika. A A, T Y. Astuti, dan S A. Santosa. 2018. Hubungan Periode Laktasi Sapi Friesian Holstein dengan Solid Non Fat dan Lemak Susu di BBPTU HPT Baturraden. *Jurnal Livestock and Animal Production*. 1(2): 17 – 22.
- Sawitri, M., dan T. E. Susilorini. U. Wisaptiningsih dan Ghozi. 2006. Kajian kualitas susu pasteurisasi yang diproduksi U.D. Gading Mas selama Penyimpanan dalam refrigerator. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5 (2) : 28 – 32.

- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Steel, R. G. D., and J. H. Torrie. 1996. Principles and Procedures of Statistics, a Biometrical Approach. McGraw-Hill Book Company, New York.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi Dan Kesehatan. Pt. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Suwito, W. 2010. Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3): 96-100.
- Umar, Razali, dan A. Novita. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi Dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 8(1): 43-46.
- Van Der Berg., J.C.T. 1988. Dairy Technology in the Tropics and Subtropics. PUDOC. Wageningen.
- Widodo. W. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lactitia Press. Yogyakarta
- Wiesner, H.U. 1985. Anleitung zur Untersuchung und Beurteilung von Milch sowie Biotechnik des maschinellen Milchentzuges. Zentrumsabteilung Fuer Hygiene und Technologie Der Milch Der Tieraerztlichen Hochschule Hannover.
- Winarno, F. G. dan B. Srilaksmi. 1982. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia, Bogor.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*. 104 – 110.