

DAFTAR PUSTAKA

- Adnin, Y. 2016. *Total Mikrobadan Derajat Keasaman Susu Segar di BBPTUHPT Baturraden dan Experimental Farm Fakultas Peternakan Unsoed Purwokerto*. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Amrulloh, F, M. 2018. Produksi Dan Kualitas Susu Sapi Peranakan Friesian Holstein Pada Pemerahan Pagi Dan Sore. *Maduranch*. 3 (2).
- Aritonang, S, N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi. Sumatera Barat..
- Bimantoro, S. 2014. Pengaruh Kondisi Hygiene Pemerah Dan Sanitasi Kandang Terhadap Jumlah Cemaran Mikroba Pada Susu Sapi Di Peternakan Mojosoongo Boyolali. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Dewi, A, K Dan Loekman S. 2015. Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (*Spray Dryer*) Terhadap Waktu Pengeringan Dan Rendemen Bubuk Santan Kelapa (*Coconut Milk Powder*). *Jurnal Konversi*. 4 (1).
- Djafaar, T, F. 2009. Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang Ditimbulkan Dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 26(2).
- Dwitania, D, C dan I, Swacita. 2013. Uji Didih, Alkohol dan Derajat Asam Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 2 (4).
- Dwitania, D, C Dan I. D. N. Swacita. 2013. Uji Didih, Alkohol Dan Derajat Asam Susu Sapi Kemasan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. 2 (4).
- Gea, S., K, Sebayang Dan T, A, Thorick. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner Di Kota Medan. *Jurnal Abdimas Talenta*. 1 (1).
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampal Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3).
- Hamidah, E dan I, M, Sukada. 2012. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1 (3).
- Hayati, H, R., R. R Nugrahani Dan Loekman S. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Rendemen Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*). *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*.
- Hendrawati, T, Y dan Suratmin. 2017. Optimasi Suhu Dan Waktu Sterilisasi Pada Kualitas Susu Segar Di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Teknologi UMJ*. 9 (2).
- Kailaku, S, I., Tatang, H dan Dondy, A. 2012. Pengaruh Kondisi Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mutu Santan Selama Penyimpanan. *Jurnal Littri*. 18(1).
- Kencanawati A.P., T. H. Suprayogi Dan S. M. Sayuthi. 2015. Total Bakteri Dan Derajat Keasaman Susu Sapi Perah Akibat Perbedaan Lama Waktu *Dipping* Menggunakan Larutan Iodosfor Sebagai Desinfektan. *Animal Agriculture Journal*. 4 (1).
- Kumolontang, N. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas "*Cookies Santang*". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 7 (2).
- Kusumaningsih, A dan T. Ariyanti. 2013. Cemaran Bakteri Patogenik Pada Susu Sapi Segar Dan Resistensinya Terhadap Antibiotika. *Berita Biologi*. 12(1)

- Laryska, N dan Tri, N. 2013. Peningkatan Kadar Lemak Susu Sapi Perah Dengan Pemberian Pakan Konsentrat Komersial Dibandingkan Dengan Ampas Tahu. *Jurnal Agroveteriner*. 1 (2).
- Lawado, S, I dan Satuki. 2016. Upaya Tanggungjawab Produsen Melalui Peningkatan Kualitas Susu Kambing Etawa Di Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*. 2 (4).
- Masykuri, Y. B. Pramono, D. Ardilia. 2012. Resistensi Pelelehan, Over-Run, Dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla Yang Terbuat Dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu Dan Santan Kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (3).
- Nababan, L, A., I. K. Suada Dan B. Ida. 2014. Ketahanan Susu Segar Pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau Dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, Dan Waktu Reduktase. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. 3 (4).
- Nugraha, B, K. B, Lia dan H. Elvia. 2016. Kajian Kadar Lemak, Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak Susu Sapi Perah Fries Holland Pada Pemerahan Pagi Dan Sore Di Kpsbu Lembang. *Jurnal Animal Agriculture*. 2 (3).
- Nugroho, B, A. 2010. Pasar Susu Dunia Dan Posisi Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 2 (8).
- Nurminabari, I, S., Sumartini Dan Dendi, P. 2018. Kajian Penambahan Skim Dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Whey. *Pasundan Food Technology Journal*. 5 (1).
- Pangestu, E., Toharmat, T., U. H. Tanuwiria. 2009. Nilai Nutrisi Ransum Berbasis Limbah Industri Pertanian pada Sapi Perah Laktasi. *Jurnal Indonesia Tropical Animal Agriculture*. 28 (3).
- Putri, P., Sudjatmogo dan T.H. Suprayogi. 2015. Pengaruh Lama Waktu Dippingdengan Menggunakan Larutan Kaporit Terhadap Tampilan Total Bakteri Dan Derajat Keasaman Susu Sapi Perah. *Animal Agriculture Journal*. 4(1).
- Resnawati, H. 2020. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan Dan Penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Steel RGD, Torrie JH. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama
- Su'i, M., dan E. Sumaryati. 2016. Pemanfaatan Fraksi Kaya Asam Laurat Hasil Hidrolisis Dari Endosperm Kelapa Menggunakan Lipase Endogeneous Sebagai Pengawet Susu Kedelai Kemasan. *Agritech Journal*. 36 (2).
- Suhartati, R dan Depi, I. 2014. Kategori Kualitas Susu Sapi Segar Secara Mikrobiologi Di Peternakan "X" Cisurupan – Garut. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 12 (1).
- Suharyono, A, S. K, E. Maria dan Kurniadi. 2009. Pengaruh Sinar Ultra Violet Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Mikrobiologi Dan Ketengikan Krem Santan Kelapa. *Jurnal Agritech*. 29 (3).
- Suwito, W dan Andrianti. 2012. Teknologi Penanganan Susu Yang Baik Dengan Mencermati Profil Mikroba Susu Sapi Di Berbagai Daerah. *Jurnal Pascapanen*. 9(1).
- Suwito, W. 2010. Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29 (2).
- Swadayana, A dan Sambodo. 2012. Total Bakteri Dan Ph Susu Akibat Lama Waktu Diping Puting Kambing Peranakan Ettawa Laktasi. *Animal Agricultural Journal*. 1 (1).
- Syaputra, A., P. Usm., Dan R. Evi. 2015. Variasi Penambahan Sukrosa Terhadap Mutu *Cocoghurt* Menggunakan *Enterococcus Faecalis* Up-11 Yang Diisolasi Dari Tempoyak. *Jurnal Faperta*. 2 (1).

- Tanaya, C. 2014. Pengaruh Jenis Gula Dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo Terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Dan Organoleptik Yogurt Non Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13 (2).
- Trimadya, N, M. 2018. Sistem Manajemen Risiko Kontaminasi Pada Rantai Pasok Pangan (Studi Kasus : Susu Pasteurisasi). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28 (2).
- Utomo, D dan D, Miranti. 2010. Tampilan Produksi Susu Sapi Perah Yang Mendapat Perbaikan Manajemen Pemeliharaan. *Jurnal Caraka Tani*. 25 (1).
- Wulandesi A., 2010. Quality Control dalam Pembuatan Susu Pasteurisasi dan Homogenisasi serta Yoghurt. *Karya Ilmiah*. Surakarta; Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Yulistiani, R., S, Ulya Dan I. K. Veronika. 2010. Tingkat Keasaman Susu Berlabel Pasteurisasi Di Wilayah Surabaya Selama Masa Penyimpanan Pada Suhu Refrigerator. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 2 (1).
- Yuniati, H. 2011. Kemampuan Fermentasi Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* Untuk Menghasilkan Susu Rendah Laktosa Dari Susu Yang Rusak. *Bulet Penelitian Kesehatan*. 40 (1).



