

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y., Kartika, R. dan Panggabean, A. S. 2015. Pengaruh Variasi Fermentasi Terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH dan Keasaman Pada Susu Sapi yang Difermentasi Menjadi Yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 12(2).
- Amar, A.M., Iyus H. dan Tampubolon, E.S. 2018. Inkubator Produksi Yogurt Skala Rumah Tangga Untuk Perbaikan Proses Produksi Di Kabupaten Kuningan. Institut Teknologi Indonesia.
- Anindita, N.S. dan Soyi, D.S. 2017. Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(2).
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Aritonang, S.N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi Universitas Andalas. Padang.
- Aznury, M., Zaman, Z., Zikri, A. dan Panzurli, P. 2019. Pengujian Organoleptik Produk Yogurt Dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Fluida*, 12(1).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-2981-2009. Syarat Mutu Yoghurt. Jakarta: Standar Nasional Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. Jakarta (Id): Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206. Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Brooks, G.F., Butel, J.S., Ornston, L.N., Jawetz, M. and Adelberg. 2008. *Mikrobiologi Kedokteran (Terj.)*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran Eg.
- Candraningtyastuti, D. 2016. Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Jus Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dan Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma.
- Diastari, I. G. A. F. dan Agustina, K. K. 2013. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4).
- Dinullah, R. N. I. dan Nurdin, S. 2017. Penerapan Mesin Pengaduk Yoghurt Sebagai Upaya Peningkatan Produksi. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2).

- Dipu, Y.V., Hastuti, U.S. dan Gofur, A. 2016. Pengaruh Macam Gula Terhadap Kualitas Yogurt Kacang Buncis (*Phaseolus vulgaris*) Varietas Jimas Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik. *Proceeding Biology Education Conference* 13(1): 857-86.
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementrian Pertanian. 2014. Pedoman Teknis Peralatan Penanganan Pascapanen Tanaman Perkebunan. Jakarta.
- Direktorat Jendral Industri Kecil Menengah. 2007. Pengolahan limbah industry pangan. Departemen perindustrian: Jakarta.
- Dwitania, D.C. dan Swacita, I.B.N.. 2013. "Uji Didih, Alkohol dan Derajat Asam Susu Sapi Kemasan yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar". *J. Veteriner Vol. 2(4):437- 444*.
- Faridah, D.H. dan Sari, S.K. 2019. Pemanfaatan Mikroorganisme dalam Pengembangan Makanan Halal Berbasis Bioteknologi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(1).
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I. dan TA, M. S. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi*, 6(2).
- Gaggia F, Gioia D.D, Baffoni L. dan Biavati, B. 2011. The Role Of Protective and Probiotic Cultures in Food and Feed and Their Impact on Food Safety. *Trends in Food Science and Technology*, 22.
- Gianti, I dan Evanuarini, H. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*6(1).
- Goff, H. D and R.W. Hartel. 2004. Ice Cream and Frozen Dessert. Dalam *Handbook of Frozen Food*. Y.H. Hui
- Hafsah dan Astriana. 2012. Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature*, 13(2).
- Handayani, A. 2016. Pengaruh Paparan Gelombang Ultrasonik untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Eschechia coli* dan Kadar Protein Pada Susu Sapi Segar. *Skripsi*. Jurusan Fisika. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulanan Malik Ibrahim.
- Hatta, W., Sudarwanto, M. dan Sudirman, I., & Malaka, R. 2014. Praktek Sanitasi Higiene Pada Usaha Pengolahan Dangke Susu Sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *Jurnal Veteriner*, 15(1).
- Herawati, D. A. dan A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2).
- Hidayat, A. 2010. *Manajemen Kesehatan Pemerahan*. Bandung: Dinas Peternakan Jawa Barat

- Irfan, M. 2011. Kualitas Susu Sapi Perah Pada Pemberian Pakan Tepung Daun Murbei (*Morus alba L.*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Jaya, F., Kusumahadi, D., dan Amertaningtyas, D. (2011). The Making of Probiotic Drink (Yoghurt) from Cow's Milk and Soybean Proportion using *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 6(1).
- Jayanti, S., Siti H. B. dan Retno, S. I. 2015. Pengaruh Penambaham Konsentrasi Susu Sapi Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Soyghurt. *Unnes Journal of Life Science*, 4(2).
- Kinasih, N. A. 2010. Enkapsulasi Starter Yoghurt (*Sterptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*) Menggunakan Bahan Pengisi Berbeasis Pati. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kumalaningsih, S. 2016. *Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Kusumaningsih, A. dan Ariyanti, T. 2013. Cemaran Bakteri Patogenik Pada Susu Sapi Segar dan Resistensinya Terhadap Antibiotika. *Berita Biologi* 12(1).
- Lee, W. J dan J. A. Lucey. (2010). *Formation and Physical Properties of Yogurt*. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 23(9).
- Legowo, A. M., Mulyani, S. dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S. dan Sari, M.K. 2016. Residu Antibotika Dalam Air Susu Segar Yang Berasal Dari Peternakan Di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(21).
- Muchtadi T.R, Sugiyono dan Ayustaningwarno F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung (ID): Alfabeta.
- Nicolas B., Abdoul B.R., Aly S., Amadou O.C.T., Jules L.A., and Alfred T.S. 2006. Hygienic Status Assessment Of Dish Washing Waters, Utensils, Hands and Pieces Of Money From Street Food Processing Sites In Ouagadougou (BurkinaFaso). *African J Biotech*, 5(11).
- Nurhayati, Nelwida dan Berliana. 2014. Pengaruh Tingkat Yogurt Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kecernaan In Vitro Bahan Kering, Bahan Organik, Protein, Dan Serat Kasar Kulit Nanas Fermentasi. *Jurnal. Buletin Peternakan*, 38(3).
- Pannell, L and T.C. Schoenfuss. 2007. *Yogurt. Handbook of Food Products Manufacturing*. John Wiley & Sons, Inc. 647-676.
- Paskov, V. 2010. Effect of starter culture and homogenization on the reological properties of yogurt. *Journal of The University of Chemical Technology and Metallurgy* 4(1).

- Permenkes. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air. Jakarta.
- Permenkes . 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI Tahun 2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.
- Pessoa, M.G., Vespermann K. A. C., Paulino B. N., Barcelos, M. C. S., Pastore, G. M. and Molina, G. 2019. Newly Isolated Microorganisms with Potential Application in Biotechnology. *Biotechnology Advances*, 37(2).
- Prasetya, H. 2012. *Prospek Cerah Beternak Sapi Perah*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. UNS: Semarang.
- Purnawijayanti, A. H. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselematan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwiyanto, H. dan Ratih, D. 2009. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A. dan Ishmayana, S. 2015. Kualitas Yoghurt yang Dibuat dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*, 3(2).
- Rachman, A., Taufik, E. dan Arief, I. I. 2018. Karakteristik Yoghurt Probiotik Rosella Berbahan Baku Susu Kambing dan Susu Sapi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan*, 6(2).
- Rahman, I. R., Nurkhasanah, N. dan Kumalasari, I. 2019. Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yogurt Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia (L.) Domin*) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*, 6(2).
- Rahmi, D. 2008. Aplikasi *Good Manufacturing Practice Sanitation Standard Operating Procedures* dan Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Produksi Susu Pasteurisasi Koperasi Peternakan Bandung Selatan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Rakhmawati, N. dan Wisnu, H. 2015. Peranan Higiene dan Sanitasi dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(1).

- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D. dan Nurmiati, N. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1).
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D. dan El Kiyat, W. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2).
- Salundik, S.S., Suryahadi, Mansjoer, D., Soepandi dan Ridwan, W. 2011. Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Sapi Perah dengan Pakan Klobot Jagung dari Limbah Organik Pasar. *Agrista* 15(3).
- Sawitri, M.E., A. Manab dan T.W.L. Palupi. 2008. Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1).
- Shaker, R. R., Jumah, R.Y. and Jdayil, B. A. 2000. Rheological Properties of Plain Yogurt During Coagulation Process Impact Of Fat Content and Preheat Treatment Of Milk. *J. Food Eng* 4(4).
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B. dan Mulyani, S. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondok (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3).
- Sumarmono, J. 2016. *Yogurt dan Concentrated Yogurt: Makanan Fungsional dari Susu*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Sofiati, T., Wahab, I., & Deto, S. N. (2020). Sanitasi dan Hygiene Pada Pengolahan Tuna Loin Beku di PT. Harta Samudra Kabuapten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(2),
- Supraptini. 2002. Pengaruh Limbah Industri Terhadap Lingkungan di Indonesia. Artikel Media Litbang Kesehatan, 12(2).
- Suprihana, S. 2012. Pengaruh Lama Penundaan Dan Suhu Inkubasi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Yoghurt Dari Susu Sapi Kadaluwarsa. *Agrika*, 6(1).
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.
- Surono, I. S., Sudiby, A dan Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sutrisno. 2010. Teknologi Penyediaan Air Bersih. Jakarta: Rineka Cipta
- Susanti, S., dan Utami, S. 2014. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kandungan Protein Susu Kefir Sebagai Bahan Penyusun Petunjuk Praktikum Mata Kuliah Biokimia. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 1(1).

- Syainah, E., Novita, S. dan Yanti, R. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu Dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Triani. 2011. Analisis Produksi Susu, Persentase Protein Susu Dan Konsumsi Hijauan Sapi FH (*Fries Holland*) Pada Tingkat Laktasi Yang Berbeda Di Upt Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Vinefera, E., Nurina dan Sunaryo. 2016. Studi Tentang Kualitas Air Susu Sapi Segar yang Dipasarkan Di Kota Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 1(1).
- Wahyudi, M. (2006). Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(1).
- Wahyudi, A. Dan R. Dewi. 2017. Upaya Perbaikan Kualitas Dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem Topas Pada 12 Varietas Semanga Hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian* 17(1).
- Wahono, S. K., Damayanti, E., Rosyida, V. T., & Sadyastuti, E. I. 2011. Laju pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae* pada proses fermentasi pembentukan bioetanol dari biji sorgum (*Sorghum bicolor L.*). In *Proceeding of National Seminar on Chemical Engineering and Process at Diponegoro University*. Semarang.
- Warni. 2014. Kualitas Susu Sapi Perah Di Kabupaten Sinjai dan Kaitannya dengan Infeksi *Listeria Monocytogenes*. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Wijaya, C., Kusumawati, N. dan Nugerahani, I. 2012. Pengaruh Jenis Gula Dan Penambahan Sari Nanas-Wortel Terhadap Sifat Fisiko-Kimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Serta Organoleptik Yogurt Non Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition*, 11(2).
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, E. Y., Hindun, I. dan Husamah, H. 2019. Pengaruh Suhu Pasteurisasi dan Lama Penyimpanan Pada Refrigerator Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Susu Sapi. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*.
- Wulandari, F. 2012. Komposisi, Kesegaran, Dan Dugaan Pemalsuan Susu Segar Sebagai Bahan Dasar Keju Pada Industri Pengolahan Susu (Ips). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. bogor: M-Brio Press.
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*. Taylor and FrancisGroup. United State

Yusuf R. 2010. Kandungan protein susu sapi perah friesian holstein akibat pemberian pakan yang mengandung tepung katu (*Sauropus androgynus (l.) merr*) yang berbeda. *Jurnal. Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1).