

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila. A., dan Windari, W. 2010. Pengaruh bahan pengemasan dan lama penyimpanan terhadap kemasan dan angka reduktase susu pasteurisasi. *J. Buana Sains*. 10 (2): 175-180.
- Arief, R. W., Santri, N., & Asnawi, R. 2018. Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 45–56. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v23i1> .45-56.
- Arisman, M. B. 2010. *Buku Ajar Ilmu Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Edisi-2. Jakarta: EGC.
- Azazila. 2019. *Penerapan Sanitasi di PT. Netania Kasih Karunia*. Universitas Jember. Jember
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2006. *Tentang Kategori Pangan*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.52.4040.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2009. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.52.08.11.07235 tentang Pengawasan Formula Bayi dan Formula Bayi untuk Keperluan Medis Khusus*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. *Informasi Nilai Glzi pada Label Pangan Olahan*. BPOM. Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2003. *SK. MenKe. Nomor 23/Men-Kes/SK/II/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2013. “Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.” *Badan Pengawas Obat dan Makanan* 53: 1689-99.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2020. *Statistik Perusahaan Peternakan Sapi Perah 2019*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2015. *SNI 01-2970-2015 Tentang Susu Bubuk*. BSN, Jakarta.

- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Brisson, G., dan H. Singh. 2013. "Milk Composition, Physical and Processing Characteristics." In *Manufacturing Yogurt and Fermented Milk*, diedit oleh R. C. Chandan dan A. Kilara, 21-48. New Zealand: John Wiley and Sons, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta
- Budi, R.T.P., Pratama, I.B.G, dan D.A. Warmadewi. 2017. *Manajemen Pabrik Pakan*. Universitas Udayana. Denpasar.
- Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook*. Sweden: Tetra Pak Processing.
- Chrisna Wulandari, D., Nurdiana, & Rahmi, Y. 2016. Identifikasi Kesempurnaan Proses Pasteurisasi Ditinjau dari Total Bakteri serta Kandungan Protein dan Laktosa pada Susu Pasteurisasi Kemasan Produksi Pabrik dan Rumah Tangga di Kota Batu. *Majalah Kesehatan*, 3(3), 144–151. <https://doi.org/10.21776/-ub.majalah-kesehatan.003.03.5>
- Codex Alimentarius Commission (CAC). 2004. *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk products*. 1-49.
- Depkes RI. 2005. *Daftar komposisi bahan makanan*. Jakarta. Depkes RI.
- Depkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan RI.
- Dewisartika, V., Afkar, Z., Yerimadesi. 2012. Analisis Kadar Logam Timbal (Pb) dan Tembaga (Cu) Pada Susu Kental Manis Kemasan Kaleng Dengan Metoda Spektrofotometri Serapan Atom, *Periodic, Chemistry Journal of State University of Padang*, 1(2), 59-62.
- Fiardy, A. 2013. Penentuan Umur Simpan Keripik Ubi Jalar dan Keripik Talas dalam Kemasan Plastik dan Aluminium Foil. (Skripsi). Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hariyadi, B. W., Ali, M., & Nurlina, N. 2017. Damage Status Assessment Of Agricultural Land As A Result Of Biomass Production In Probolinggo Regency Eats Java. *Adri International Journal of Agriculture*, 1(1): 27-47.
- Hariyadi, P. 2010. Beyond Food Security. <http://www.worldfood-science.org/cms-/?pid=1004751>

- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.
- Hermansyah, M., Pratikno, Soenoko, R., dan Setyanto, N.W. 2013. *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. *Jemis*. Vol. 1(1): 14-20.
- Imanningsih, N. 2013. Pengaruh suhu ruang penyimpanan terhadap kualitas susu bubuk. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 7(1): 1-5. DOI: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v7i1.2043>.
- Irianto, K. 2012. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*. 76-77. Bandung. Yrama Wigya.
- Ivan.2021. *Teknologi Pengemasan Produk*. www.id.scribd.com. Diakses pada 27 Desember 2021
- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1 dan 2. Jakarta: PT Indeks Kelompok Gramedia.
- Misgiyarta & Bintang M. 2011. Kontaminan Enterobacter sakazakii Pada Susu Formula Bayi dan Pengendaliannya. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 7 (1): 1-7
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Mukodiningsih S, C.I. Sutrisno, B. Sulistyanto, dan B. W. H. E. Prasetyono. 2014. *Pengendalian Mutu Pakan*. UPT Undip Press, Semarang
- Nasution, M. N. 2010. *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management)*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Niken, G. 2016. Mengenal Aneka Jenis Susu, (<http://nakita.id/Balita/Mengenal-Aneka-Jenis-Susu>). Diakses tanggal 06 Januari 2017.
- Nurdiansyah, A. 2010. Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan HACCP Plan pada Produksi Yoghurt Drink di PT Indolakto Factory Pandaan, Pasuruan. *Skripsi. Program Sarjana. Institut Pertanian Bogor*. Hal 171.
- Nurul Isnaini. 2019. *Materi Operasi Teknik Kimia SMTI*. www.slideshare.net. Diakses pada 27 Desember 2021.
- Pearce KN. 2006. *Milk Powder*. Food Science Section New Zealand Dairy Research Institute.

- Peraturan Direktur Jenderal Pajak Nomor: PER-70/PJ/2007 Tanggal 9 April 2007 tentang Jenis Jasa Lain dan Perkiraan Penghasilan Neto. www.pajak.go.id.
- Peraturan Menteri Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Menteri Perindustrian. Jakarta.
- Peraturan Menteri Pertanian. 2008. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 35 tahun 2008 Tentang Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta: Menteri Pertanian
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Romiyatun. 2018. Pengaruh lamanya waktu mixing dalam proses pembuatan Brownies ditinjau dari aspek indrawi. *Jurnal Teknobuga*. Vol 6 No 1-52.
- Sediaoetama, Achmad. D. 2009. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian rakyat.
- Sofiah, S. dan Ramli. 2012. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Prosedure* (SSOP) Pada Tahapan Proses Produksi Sarden. Situbondo: *Akademi Perikanan Ibrahimy*.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syarief, R.; Santausa; dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Bumi Aksara. Jakarta.
- Thaheer, H. 2008. *Sistem Manajemen Hazard Anallsis Critical Control Point* (HACCP). Ed 2. Bumi Aksara. Jakarta.
- Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Cetakan Pertama. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2011. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press. Bogor.