

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N.F., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis pangan. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi "Keracunan Makanan." Buku Kedokteran EGC: Jakarta.
- Astuti, H.G., 2015. Analisis kualitatif dan kuantitatif pemanis buatan siklamat pada selai tidak berlabel di pasar besar kota Palangkaraya tahun 2015. Program Studi D-III Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Palangkaraya, Palangkaraya.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. Bahan Tambahan Pangan – Persyaratan Perisa dan penggunaan dalam Produk Pangan. SNI-01 7152-2006. Jakarta (ID) : Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2011. SNI 01–3141–2011. Susu Segar. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standar nasional Indonesia susu segar. Bagian 1-Sapi SNI- 3141.1-2011. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- BPOM RI. 2011. Laporan Tahunan. Jakarta : BPOM RI.
- BPOM RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa. Jakarta : BPOM RI.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : UI-Press.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta : UI Press.
- Cahyadi W. 2009. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan makanan. Edisi ke-2. Bandung : Bumi Aksara.
- Codex Alimentarius Commission (CAC). 2008. *General Standard the use of Flavorings*, Codex Stan 66-2008. Rome: CAC.
- Dian, I. 2018. Analisis Bahaya dan Titik Kritis (HACCP)pada Ayam Bumbu Bali Di Aerofood ACS Balikpapan. 150309282894\_2018, 1-42.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan. Jakarta.
- Fandra, M. D. 2014. Perbedaan Sensitivitas Indera Pengecap Rasa Manis dan Rasa Pahit pada Perokok dan Non Perokok. Denpasar : Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Mahasaraswati.
- Handayani, T. dan Agustina, A. 2015. Penetapan Kadar Pemanis Buatan (MaSiklamat) pada Minuman Serbuk Instan.
- Hariyadi, R. D. 2001. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP). Makalah Training HACCP. M-Brio Training Body. Hotel Salak, 13 Juni 2001, Bogor.
- Herendra. 2009. Pengaruh Proses Distribusi Terhadap Peningkatan Angka Kuman pada Susu Sapi Segar di Peternakan Ram Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret.Surakarta.
- Herman. 2010. Identifikasi Pewarna Rhodamin-B pada Minuman Ringan Tanpa Merk yang Dijual di Pasar Sentral Kota Makasar. Volume I. No. 1.
- International Food Information Council Foundation (IFIC). 1994. Food Color Fact dalam Wijaya CH dan Mulyono N. 2009. Bahan Tambah Pangan Pewarna. Bogor : IPB Press.*
- Kadarisman, D. 2006. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambah Makanan. Jakarta : Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 3 Tahun 2014 tentang Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. *E-book Pangan*
- Lazuardi, R.N. M,. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Berbagai Jenis Pelarut. Tugas Akhir. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Mann Jim, A., Truswell, Stewart. (2014). *Buku Ajar Ilmu Gizi edisi 4*. Jakarta: EGC.
- Mashita, B. 2018. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Pada Susu Sapi Terhadap Kualitas Dadih Ditinjau Dari Kadar Air, Ph, Total Asam, dan Total Mikroorganisme [Skripsi]. Malang(ID): Universitas Brawijaya Malang.

- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S. dan Sari, M.K. 2016. Residu Antibiotika Dalam Air Susu Segar yang Berasal dari Peternakan di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 16. No.21.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung : Alfabeta.
- Murti, T. W. 2010. Pasca Panen dan Industri Susu. Yogyakarta : Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Polyak, E., Gombos, K., Hajnal, B., Bonyar-Muller, K., Szabo, S., Gubisko-Kisbenedek, A., Marton, K., Ember, I., 2010. *Effects to artificial sweeteners on body weight, food, and drink intake*. *Journal of Akademiai Kiado* 97(4).
- Pratiwi, D. R. 2012. Konsep Pengendalian Mutu Dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Dalam Proses Pembuatan Keripik Kulit Lele Di Ukm "Karmina" Kampung Lele, Boyolali. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. Hlm. 497-502
- Saati, E. A., Theovillia R. R. D., Simon B. W., Aulanni'am. 2011. Optimalisasi Fungsi Pigmen Bunga Mawar Sortiran Sebagai Zat Pewarna Alami dan Bioaktif Pada Beberapa Produk Industri. *Jurnal Teknik Industri*, Vol. 12, No. 2, Agustus 2011:133 – 140.
- Saparinto, C., Hidayati, D., 2010. Bahan Tambah Pangan. Kanisius, Yogyakarta. Hal: 35-36.
- Saputri, Eka., Rossi, Evy., dan Pato, Usman. 2015. Pembuatan Es Krim Fungsional Dengan Bahan Baku Soyghurt dan Susu Rendah Lemak. *Jurnal Jom Faperta* Vol. 3 No. 1
- Sarmalin O. 2010. Identifikasi Pewarna Sintetik pada Produk Pangan yang Beredar di Jakarta dan Ciputat. *Artikel Karya Tulis Ilmiah*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Sawitri, Manik Eirry. 2011. Kajian Konsentrasi Kefir Grain dan Lama Simpan Dalam Refrigerator terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Surakarta : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi.

- Sisilia, A. 2016. Laporan Praktikum Kimia Organik II Isolasi Laktosa. Ubaya.
- Sucofindo. 2006. Basic HACCP System Training Course. Jakarta.
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis.FKM Unair. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 1 No. 2.
- Sudibyoy, A. 2008. Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP Untuk Produksi Mi Kring Pada PT. Kuala Pangan Di Citurup, Bogor. Thesis. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sukmawati, N. M. S. 2014. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Susunan dan Keadaan Air Susu. Denpasar : Bahan Ajar Ilmu Ternak Perah.
- Surdijati, A. S., Lanni, W. 2010. Identifikasi dan Penetapan Kadar Zat Warna Merah dalam Dawet secara KLT-Densitometri. Yogyakarta : Kanisius.
- Surono, I. S., Sudibyoy, A., Waspodo, P. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Deeplusih. Yogyakarta.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara, Jakarta.
- Tjahjadi, C. dan H. Marta. 2011. Pengantar Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Usmiati, S dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Woldemarlam, H. dan Asres, A., 2017. Microbial and Physicochemical Qualities of Pateurized Milk. *Journal of Food Processing and Technology*, p. 8:651
- Zakaria, Y., Yurliasni., Mira, D., dan Ely, D. 2013. Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Akibat Bahan Baku dan Persentase *Lactobacillus casei* yang Berbeda. *Agripet*. 13 (2) : 31-35.