

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A., dan Windari, W. 2010. Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Pendinginan Terhadap Keasaman dan Angka Reduktase Susu Pasteurisasi. *Buana sains*. 10(2): 175-180.
- Al Haq. Z., Antara. N. S., Hartiati. A. 2015. Perancangan Tata Letak Ulang (*Relayout*) Pabrik Terhadap Tingkat Produksi Produk Bakso Ayam (Studi Kasus Pada Pabrik Bakso UD. Supra Dinasty Denpasar). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 80-91.
- Ambarsari, I., Qanytah, dan Sudaryono, T. 2012. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *J. Litbang Pert.* 32(1): 10-19.
- Andespa, I. 2020. Analisis Pengendalian Mutu Dengan Menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) pada PT. Pratama Abadi Industri (JX) Sukabumi. *E- Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*. 9(2): 129-160.
- Andriawan, V., dan Susilo, B. 2015. "Susu Listrik" Alat Pasteurisasi Susu Kejut Listrik Tegangan Tinggi (*Pulsed Electric Field*) Menggunakan Transformator Tegangan Tinggi dan Inverter. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(2): 199-210.
- Anggraini, I. N., Simarmata, E. K., Daratha, N., Herawati, A., Rodiah, Y. 2021. Rancang bangun Alat Pasteurisasi *Non Thermal* dengan *Pulsed Electric Field* (PEF). *Jurnal Amplifier*. 11(2): 8-12.
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Padang: LPTIK Universitas Andalas.
- Ayuningtyas, E.D. 2016. Pengaruh Pemilihan Produk Susu Kemasan Karton Terhadap Pengambilan Keputusan Pembelian. *Jurnal Ekuilibrium*. 11(1): 29-42.
- Bimantara, A. P. dan Triastuti, R. J. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*. 7(3): 111-119.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3951-2018. Standar Mutu Susu Pasteurisasi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1-201.1. Susu Segar Bagian 1: Sapi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A, H. Purnomo, dan Adiono. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Bylund, G. 2015. *Dairy Processing Handbook*. Sweden: Tetra Pak Processing.

- Chandan, R. C. 2006. *Milk Composition, Physical, and Processing Characteristic Materials*. USA: Blackwell Publishing.
- Claeys WL, Verraes C, Cardoen S, De Block J, Huyghebaert A, Raes K, Dewettinck K, Herman L. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Cont.* 42: 188-201.
- Elmoslemanya A.M., G.P. Keefe, I.R. Dohoo, J.J. Witchel, H. Stryhn, and R.T. Dingwell. 2010. The association between bulk tank milk analysis for raw milk quality and on-farm management practices. *J Essentials of Food Microbiology*. *Prev Vet Med* 95(1-2): 32-40.
- Fadhila, M.F., N.E. Wahyuningsih dan Y. Hanani D., 2015. Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Kesehatan masyarakat*. 3(3): 769-776.
- Fox, P. F, dan P. L. H. McSweeney. 2003. "Protein." In *Advance Dairy Chemistry*, 233–76. Berlin: Kluwer Academic.
- Fox, P. F, dan P. L. H. McSweeney. 2009. "Lactose, Water, Salts, and Minor Constituents." In *Advance Dairy Chemistry*. London: Chapman and Hall.
- Hermawan, A. 2012. *Komunikasi Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Indraswati, Denok. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Ismail. N dan Zainuddin. M. 2018. Hukum dan Fenomena Ketenagakerjaan. *Jurnal Pekerja Sosial*. 1(3): 166-182.
- Jaman, M. F. V., Suada, I. K., dan Sampurna, I. P. 2013. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa Selama Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Rasa, pH dan Uji Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 2(5): 469-478.
- Julianti, E., dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Karuniastuti, N. 2013. Bahaya Plastik Terhadap 6-14 Kesehatan dan Lingkungan. *Swara Patr: Majalah Ilmiah PPSDM Migas*, 3(1). 6-14.
- Kotler, P dan Armstrong, G. 2012. *Prinsip-Prinsip Pemasaran Edisi Keduabelas Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Kristanti, N. D. 2017. Daya Simpan Susu Pasteurisasi Ditinjau Dari Kualitas Mikroba Termodurik Dan Kualitas Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 12(1): 1-7.
- Kusbiyantoro, R. dan Achmadi, F. 2017. Analisis Perbaikan Kualitas Kertas Art Paper di PT. Pabrik Kertas Tjiwi Kimia Tbk Berdasarkan *Customer*

*Satisfaction Index (CSI) dan Quality Function Deployment (QFD)*. Seminar Nasional IENACO. 507-513.

- Legowo, A. M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Semarang: Balai Pustaka Undip.
- Lomrah, S. 2017. Pengaruh Cahaya Ultraviolet C (UV-C) dan Kelembaban Udara (RH) Terhadap Jumlah Bakteri *Escherichia coli* pada Kulit Sepatu. *Skripsi*. Malang. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Marangoni, F., Pellegrino, L., Verduci, E., Ghiselli, A., Bernabei, R., Calvani, R., Cetin, I., Giampietro, M., Perticone, F., Piretta, L., Giacco, R., La Vecchia, C., Brandi, M, L., Ballardini, D., Banderali, G., Bellentani, S., Canzone, G., Cricelli, C., Faggiano, P., Poli, A. 2018. Cow's milk consumption and health: a health professional's guide. *J Am Coll Nutr*.
- Menkes RI. 2017. Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, *Solus Per Aqua*, Dan Pemandian Umum.
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. 13(1): 1-7.
- Murti, T. W. (2010). Pasca Panen dan Industri Susu. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Muslim, C., Hawa, L. C., dan Argo, B. D. 2013. Pasteurisasi *Non-Termal* Pada Susu Sapi Segar untuk Inaktivasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Berbasis *Pulse Electric Field (PEF)*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 1(1): 35-49.
- Nababan, L. A., Suada, I. K., dan Swacita, I. B. N. 2014. Ketahanan Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, dan Waktu Reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(4): 274-282.
- Nasir, M dan Saputro, E. P. 2015. Manajemen Pengelolaan Limbah Industri. *BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis*. 19(2): 143-149.
- Navyanti, F., dan Adriyani, R. 2015. Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik Dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1): 36-47.
- Neksen, A., Wahud, M., dan Handayani, S. 2021. Pengaruh Beban Kerja dan Jam Kerja Terhadap Kinerja Karyawan pada PT Grup Global Sumatera. *Jurnal Nasional Manajemen Pemasaran & SDM*. 2(2): 105-112.
- Nurhayati, Tatiek dan Darwansyah, Ahmad. 2013. Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja. *Ekobis*. 14(2): 1-16.
- Nurhidayat, M. dan Adiluhung, H. 2021. Eksplorasi Kertas Karton dalam Kemasan Tahan Air. *Jurnal Ilmiah Nasional Bidang Ilmu Teknik*. 9(2): 22-27.

- Nuvriasari, A. 2012. Mengelola Hubungan dengan Pelanggan pada Praktek Pemasaran *Business To Business* (B2B) dengan Orientasi Penciptaan Loyalitas. *SINERGI*. 13(1): 15-28.
- O. Lasekan, S. Ng, S. Azeez, R. Shittu, L. Teoh, and S. Gholivand. 2016. Effect of Pulsed Electric Field Processing on Flavor and Color of Liquid Foods. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41(3). e12940.
- Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan, No 31 Tahun 2018. Label Pangan olahan. Jakarta: BPOM.
- Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan, No 20 Tahun 2021. Perubahan atas Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 31 tahun.
- Pramono H. 2010. Sanitasi dan Hygiene Agroindustri. Banyumas: Dinas Pendidikan Kabupaten Banyumas.
- Pratiwi, M. T. A. 2015. Proses Produksi Susu Pasteurisasi dan Homogenisasi di CV. Cita Nasional Salatiga. *Skripsi*. Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata.
- P. Sharma, P. Bremer, I. Oey, and D. W. Everett. 2014. Bacterial Inactivation in Whole Milk Using Pulsed Electric Field Processing. *International Dairy Journal*. 35(1): 49-56.
- Purwitasari, S., Jannah, S. N., Ardiansari, A., Yulianto, M. E., Pangestu, I. T. 2021. Pendampingan Perizinan Bpom Produk Susu Pasteurisasi UKM Karya Bumi Boyolali Sebagai Strategi Perluasan Pasar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(3):429-436.
- Putra, I. P. D. P dan Priyanto, I. M. D. 2019. Pelaksanaan Kewajiban Pencantuman Tanggal Kadaluaarsa Produk Makanan Rumahan di Obyek Wisata Pura Tirta Empul, Tampaksiring, Gianyar. *Kertha Semaya: Journal Ilmu Hukum*. 8(1): 1-16.
- Putranto, A. W., Priyanto, A. D., Estiasih, T., Widyasari., dan Munarko, H. 2021. Optimasi Waktu *Preheating* dan Waktu *Pulsed Electric Field* terhadap Total Mikroba dan Sifat Fisik Susu. *Jurnal Ilmiah Rekayasa dan Biosistem*. 10(1): 39-48.
- Putri, B. R. T. 2017. Manajemen Pemasaran. Denpasar: Fakultas Peternakan Universitas Udayana
- Putri, E. P S. dan Subawa, I. M. 2019. Peran BPOM Provinsi Bali dalam Meningkatkan Perlindungan Hukum Terkait Penjualan Donat Tanpa Dicantumkannya Tanggal Kadaluaarsa. *Kertha Semaya: Journal Ilmu Hukum*. 7(4): 1-16.
- Rahmawati. 2016. Manajemen Pemasaran. Samarinda: Mulawarman University Press.

- Rahmawati, A. 2015. Pengaruh Penggunaan Plastik *Polyethylene* (PE) dan High Density *Polyethylene* (HDPE) pada Campuran Lataston-WC terhadap Karakteristik Marshall. *Jurnal Ilmiah Semesta Teknika*. 18(2): 147-159.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Sanam, A. B., Swacita, I. B. N., dan Agustina, K. K. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1): 1-8.
- Santoso, L., Rukmi, I., dan Lestari, O. 2012. Jumlah Total Bakteri dan *Coliform* dalam Air Susu Sapi Segar pada Pedagang Pengencer di Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 1(2): 402-412.
- Sawitri, M. E., Manab, A., Padaga, M C., Susilorini, T. E., Wisaptiningsih, U., dan K, Ghazi. 2010. Kajian Kualitas Susu Pasteurisasi yang Diproduksi U.D. Gading Mas Selama Penyimpanan dalam Refrigerator. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 28-32.
- Septian, J. dan Rahayu, W. P. 2014. Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2): 145-150.
- Septiyadi, A. L. dan Dirgantara, I. M. B. 2021. Pengaruh Atribut Kemasan (*Packaging*) Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Produk Kosmetik Emina. *Diponegoro Journal Of Management* . 10(4): 1-14.
- Sigarlaki, F. R., Rundengan, M. L., dan Pandey, J. 2021. Analisis pengaruh atribut kemasan terhadap minat beli susu cair Ultra Milk (studi kasus pada konsumen Freshmart Express Airmadidi Superstore). *Zootec*. 41(2): 433-443.
- Situmorang. B. 2010. Laporan Pengkajian Hukum Tentang Menghimpun dan Mengetahui Pendapat Ahli Mengenai Pengertian Sumber-Sumber Hukum Mengenai Ketenagakerjaan. Jakarta: Badan Pembinaan Hukum Nasional departemen Hukum dan HAM.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., dan Kencana, P. K. D. 2017. Pengemasan Pangan. Denpasar: Udayana University Press.
- Sumarji. 2011. Studi Perbandingan Ketahanan Korosi *Stainless Steel* Tipe SS 304 Dan SS 201 Menggunakan Metode *U-Bend Test* Secara Siklik Dengan Variasi Suhu dan pH. *Jurnal ROTOR*. 4(1): 1-8.
- Sumitro. 2014. Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*. 2(2): 35-51.
- Surono, I. S. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. 1 ed. Yogyakarta: CV Budi Utama.

- Tarigan, V. 2019. Pengaruh Desain Kemasan Produk Makanan Ringan “Mini Oreo” Terhadap Impulsive Buying (Studi Kasus Pada Konsumen Suzuya Pematang Siantar). *Tapanuli Journals*. 1(2): 462-470.
- Umela, S. 2016. Analisis Mutu Es Krim Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) dan Susu Sapi Segar. *Jtech*. 4(2): 131-137.
- Wanniatie, V., dan Hanum, Z. 2015. Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil. *Agripet*. 15(2): 92-97.
- Wardyaningrum, Damayanti. 2011. Tingkat Kognisi tentang Konsumsi Susu pada Ibu Peternak Sapi Perah Lembang Jawa Barat. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Pranata Sosial*. 1(1): 19-26.
- Wulandari. Z., Taufik. E., Syarif. M. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin. *JIPHTP*. 5(3): 94-100.
- Wong, N. P. 2012. *Fundamentals of Dairy Chemistry*. New York: Springer Science and Business Media.
- Yamit, Zulian. 2011. *Manajemen Produksi & Operasi (Edisi Pertama)*. Yogyakarta: Ekonisia.
- Zakaria, Y., Helmy, M. Y, dan Safara, Y. 2011. Analisa Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah yang Disterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *Agripet*. 11(1): 29-31.