

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. 2010. Penggunaan Somatik Cell Count (SCC), Jumlah Bakteri dan California Mastitis Test (CMT) untuk Deteksi Mastitis pada Kambing. *Ilmiah Ilmu-Ilmu Perternakan*. 13(5): 299-234
- Amin N. 2014. Perencanaan Sistem Aliran Fluida pada Rancang Bangun Alat Penguji Efisiensi *Wire and Tube Head Exchanger*. *Jurnal Rekayasa Mesin*. 1 (2): 47-51
- Andrestian MD dan Hatimah H. 2015. Daya Simpan Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus l.*) dengan Persentase Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 2 (1): 38-47
- Arippin JK, Adita S dan Ferdy SR. 2014. Identifikasi Susu Sapi Murni dan Susu Sapi yang Mengandung Peroksida dengan Spektroskopi Inframerah Dekat dengan Teknik PCA. *Sains dan Pendidikan Sains*. 5(1): 193-196
- Aritonang SN. 2010. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press. Cirebon
- Adriani. 2010. Penggunaan Somatik Cell Count (SCC), Jumlah Bakteri dan California Mastitis Test (CMT) untuk Deteksi Mastitis pada Kambing. *Ilmiah Ilmu-Ilmu Perternakan*. 13(5): 299-234
- Ambarsari I, Qanytah, dan Sudaryono T. 2013. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32 (1): 10-19
- BPOM RI. 2007. Piagam bintang keamanan pangan di Indonesia. Diakses dari: <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/168/Piagam-bintang-keamanan-pangan-di-Indonesia.html> pada tanggal 13 September 2019.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. 03.1.23.11.11.09605 Tahun 2011 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan. Dilihat 02 Februari 2019. <[file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Per%20KBPOM\\_informasi%20nilai%20gizi%20plus%20lampiran.pdf](file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Per%20KBPOM_informasi%20nilai%20gizi%20plus%20lampiran.pdf)>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04. 12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Dilihat 06 Maret

2019. < [http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka BPOM No HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB PIRT.pdf](http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka_BPOM_No_HK.03.1.23.04.12.2206_Tahun_2012_tentang_CPPB_PIRT.pdf)>.

- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-2782- 1998 tentang Metode Pengujian Susu Segar. Jakarta (ID): BSN.
- Budiasih Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi Dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan Studi Kasus Pada PT XX Di Jakarta. *Jurnal Liquidity*. 1 (2): 99-105
- Budiyono H. 2009. Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu.
- Barra, R. 1986. *Menetapkann Gugus Mutu*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Feigenbaum, A. V. 1992. *Kendali Mutu Terpadu*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Fu'ad N. 2015. Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Bersekala Mikro/Kecil di komplek *Shopping Center* Jepara. *Jurnal Media Ekonomi dan Manajemen*. 30 (1): 1-10
- Harris, H. dan Fadli, M. 2014. Penentuan umur simpan (*shelf life*) pundang seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Saintek Perikanan* 9(2): 53-62.
- Hekken, DL., Tunick MH., Ren, DX. and Tomasula, PM. 2017. Comparing the effect of homogenization and heat processing on the properties and in vitro digestion of milk from organic and conventional dairy herds. *Dairy Science* 100(8): 6042-6052.
- Khasanah LU, Anandhito BK, Rachmawaty T, Utami R dan Manuhara GJ. 2015. Pengaruh Rasio Bahan Penyalut Maltodekstrin, Gum Arab, dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mikrokapsul Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Agritech*. 35 (4): 414-421
- Kume, H. 1989. *Metoda Statistik untuk Peningkatan Mutu*. MSP. Jakarta.
- Lopez, M., Gonzalo, M., Carlos, B., Fernando, U. and Witold, B. 2015. Waste materials from tetra pak packages as reinforcement of polymer concrete. *International Journal of Polymer Science* 1(2015): 1-8.
- Mariana E, Hadi DN dan Agustin NQ. 2016. Respon Fisiologis dan Kualitas Susu Sapi Perah Friesian Holstein pada Musim Kemarau Panjang di Dataran Tinggi. *Jurnal Agripet*. 16(2): 131-139
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu *Pengetahuan Bahan Pangan*. Petunjuk

Laboratorium. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 13 (2): 1-7
- Noor, R., Agam, M. dan Widodo, DP. 2018. Preferensi lokasi industri menengah di wilayah Kabupaten Malang. *Tata Kota dan Daerah* 10(1):1-10.
- Parwati, C. dan Sakti, RM. 2012. Pengendalian kualitas produk cacat dengan pendekatan kaizen dan analisis masalah dengan seven tools. *Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST) Periode III*. ISSN: 1979-911X.
- Permatasari, N., Kurniawan, TW. dan Fransiska. 2017. Sanitasi dan HACCP bahan baku produk minuman dan dodol lidah buaya. *Teknologi Pangan* 8(2): 129-132.
- Perween, R., Qamar, U., Anila. A., Kousar, Y., Hina, Z., Humera, A. and Talat, T. 2014. Quality assessment of tetra pack milk and tea whiteners in relation to strength of macrominerals and microbial activity. *International Journal Biol. Biotech* 11(1): 107-110.
- Pramesthi R, Suprayogi TH dan Sudjatmogo. 2015. Total Bakteri dan pH Susu Segar Sapi Perah Friesian Holstein Di Unit Pelaksana Teknis Daerah dan Pembibitan Ternak Unggul Mulyorejo Tenganan – Semarang. *Animal Agriculture Journal*. 4(1): 69-74
- Pramesti N, Nasir WS, dan Rahmi Y. 2013. Analisis Persyaratan Dasar Dan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dengan Rekomendasi Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas (Studi Kasus: KUD Dau Malang). *JRMSI*. 1 (2): 286-298
- Purwadi, Lilik ER, Herly E dan Ria DA. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press. Malang
- Purwadi. 2019. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. UB Press. Malang
- Purwatiningrum I, Fithri CN, Sudarminto SY, dan Vivien F. 2015. Karakteristik Rheologi Susu pada Berbagai Proses Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 16 (3): 65-71
- Puspitarini OR dan Mubarakati NJ. 2019. Identifikasi Total Mikroba, Cemaran *Escherichia coli* dan Nilai pH Susu Pasteurisasi yang Beredar di Kota Malang. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 7 (1): 201-205
- Saputra FT. 2018. Evaluasi Total Solid Susu Segar Peternak Tawang Argo Berdasarkan Standard Nasional Indonesia. *Ternak Tropika*. 19(1): 22-26

- Sari AI, Purnomo SH, Emawati S dan Rahayu ET. 2017. Efisiensi Pemasaran Melalui Minimasi Jalur Distribusi Susu Segar Sapi Perah di Kecamatan Mojosoongo Kabupaten Boyolali. *Journal of Sustainable Agriculture*. 32(1): 42-48
- Sayuti M, dan Rifai, S. 2013. Evaluasi manajemen perawatan mesin dengan menggunakan metode reliability centered maintenance pada PT Z. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal* 2(1): 9-13.
- Setiawan, HS., Tanti, O., dan Stanley, SJ. 2016. Perbandingan product layout dan process layout dalam perbaikan tata letak PT Almicos Pratama dengan metode simulasi. *Titra* 4(1):33-38.
- SNI 7388. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Dilihat 09 Februari 2019. <[https://www.academia.edu/9959536/SNI\\_7388-2009\\_-\\_Batasan\\_Maksimum\\_Cemaran\\_Mikroba\\_dalam\\_Pangan](https://www.academia.edu/9959536/SNI_7388-2009_-_Batasan_Maksimum_Cemaran_Mikroba_dalam_Pangan)>.
- SNI 3141.1.1. 2011. Susu Segar – Bagian 1: Sapi. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Dilihat 09 Februari 2019. <[http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni\\_main/sni/detail\\_sni/11914](http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/11914)>.
- Soewarto. 1995. *Kiat PT INDOLAKTO PURWOSARI dalam Meningkatkan Mutu dan Keamanan Susu dan Produk Susu*. Kursus Singkat Jaminan Mutu dalam Industri. Bogor.
- Suhartini S dan Nurika I. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. UB Press. Malang
- Suwito W dan Andriani. 2012. Teknologi Penanganan Susu Yang Baik dengan Mencermati Profil Mikroba Susu Sapi Di Berbagai Daerah. *Jurnal Pascapanen*. 9 (1): 35-44
- Suwito W. 2010. Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29 (3): 96-100
- Suwati, Y. 2013. Pengaruh kompensasi dan motivasi kerja terhadap kinerja karyawan pada PT Tunas Hijau Samarinda. *Ilmu Administrasi Bisnis* 1(1): 41-55.
- Tanjaya, Y. 2017. Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Dalam Upaya Mengurangi Tingkat Kerusakan Produk Pada Perusahaan Jadoel Bakery. *Jurnal Manajemen dan Start Up Bisnis*. 2 (2): 191-200
- Top Brand. 2018. Top Brand Fase 1 2018 kategori: Makanan & Minuman. Dilihat

24 April 2019. <[http://www.topbrand-award.com/top-brand-survey/surveyresult/top\\_brand\\_inde x\\_2018\\_fase\\_1](http://www.topbrand-award.com/top-brand-survey/surveyresult/top_brand_inde x_2018_fase_1)TopBrand Fase 1 2018 kategori: makanan & Minuman>.

Tubagus RA, Chairunnissa H dan Balia RL. 2018. Karakteristik Fisik Dan Kimia Nata De Milko Dari Susu Substandar Dengan Variasi Lama Inkubasi. *Jurnal Ilmu Ternak*. 18 (2): 86-94

Widjaya PG. 2017. Analisis Segmenting Targeting Positioning dan Marketing Mix Pada PT Murni Jaya. *Jurnal Agri*. 5 (1): 1-12

Wijayanti MDS, Thohari I dan Purwadi. 2016. Kuallitas Dadih Susu Kambing yang Diinkubasi Pada Berbagai Macam Bambu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 22-37

Winarno FG. 2013. *Health Secret of Kefir*. Elex Media Komputindo. Jakarta

Winarno, F.G., dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M-Brio Press. Bogor.

Winarno, F. G., dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-Brio Press, Bogor