

## DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D. (2013). *Kiat khusus usaha Ternak sapi Perah Skala Kecil*. Trans Idea Publishing. Yogyakarta.
- Adriawan, U. D., Setyawardani, T., & Djoko, H. (2021). Pengaruh Lama Simpan Susu Pasteurisasi Rasa Coklat pada Suhu Dingin Terhadap Total Asam dan Kualitas Organoleptik ( Rasa , Tekstur , Aroma ). *Jurnal Fapet Unsoed*. 3(1): 47–54.
- Alabdulkarim, B., Arzoo, S., & Eldin, O. (2012). Effect of Packaging Materials on the Physico-Chemical, Microbiological and Sensory Quality of Cooked Ogggt. Department of Food and Nutrition Sciences, King Saud University. *Sciences Journal*. 17 (8): 951-957.
- Ambarsari, I. Q., Sudaryono, T. (2012). Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*. Jawa Tengah.
- Anjasari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Arham, A. (2014). Pengaruh Penambahan Kopi (Coffe spp.) Terhadap Kualitas Susu Pasteurisasi. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Univeristas Hasanuddin. Makassar.
- Asriani., Dharmayanti, N., & Purnamasari, B. (2020). Penentuan Umur Simpan Otak-otak likan UMKM Bunga Mawar dengan Metode *Extended Storage Studies* (ESS). *Buletin JSJ*. 2(2): 101-112. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/>
- Apriliyanti, M. W. (2018). Suhu dan Waktu Transportasi dan Waktu Transportasi Dalam Distribusi Pemasaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 46–53.
- Aprita, K. (2019). *Potensi Antioksidan Ekstrak Air Kembang Telang (Clitoria Ternatea L.) Sebagai The Tradisional Dalam Menghambat Peroksidasi Lipid*. Skripsi. Departemen Biokimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ayu, I. G., Diastari, F., Kadek, D. A. N., & Agustina, K. (2013). Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Veteriner*. 2(4): 453–460.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2021. Tingkat Konsumsi Susu Penduduk Indonesia. Masih Rendah. Kompas.com. <https://www.kompas.com/>. Diakses tanggal 6 Januari 2022.
- BAPPEDA. (2021). Kebutuhan Susu di Selman Capai 19,8 Juta Liter Per Tahun, Peternak Miliki Peluang Besar. Tribun Jogja. <https://jogja.tribunnews.com/>. Diakses tanggal 23 Desember 2021.

- BPOM. Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). Pemilihan Kemasan untuk Pangan Olahan Daging dan Susu. [www.pom.go.id](http://www.pom.go.id). diunduh 5 Januari 2022.
- Brahmi, F., Mechri, B., Dabbou, S., & Dhibi, M. (2012). The efficacy of phenolics compounds with different polarities as antioxidants from olive leaves depending on seasonal variations. *Ind Crops Prod.* 2012;38(1):146–52.
- Jawa Pos. (2019). 4 Manfaat Minuman Air Rebusan Daun Zaitun untuk Kesehatan. <https://www.jawapos.com/live/>. Diakses 23 Desember 2021
- Budiyanto, A. K. (2004). *Dasar-dasar Ilmu Gizi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. Halaman: 37: 40 – 41.
- Budiyono, H. (2009). Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. *Jurnal Paradigma*, 10(2): 198–211.
- Carin, H. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Zaitun (Oleo europaea L.) Menggunakan Pelarut Etanol dengan Metode DPPH*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Christi, R. F., Tasripin, D. S., Suharwanto, D., & Wulandari, E. (2020). Perbandingan Susu Sapi Perah pada Pemerahan Pagi dan Sore Terhadap Total Plate Count dan Colioform di KUD Gemah Ripah, Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1): 65-69
- Danah, I., Akhdiat, T., Sumami, S. (2019). *Lama Penyimpanan pada Suhu Rendah Terhadap Jumlah Bakteri dan pH Susu Pasteurisasi dalam kemasan*. Prodi Peternakan Faperta Unbar dpm. UICM. Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat.
- Brennan, M.D. (2020). Health Benefits of Olive Leav Extract. Nourish by Webmd. <https://www.webmd.com/diet/default.htm>. diakses pada tanggal 27 Desember 2021.
- Deeth, H., Rabeta, M.S. (2018). A potential of Telang Tree (*Clitoria tenatea*) in human health. *Journal of Food Research*. University Sains Malaysia. 2(5): 415-420.
- El Dessouky., Abdel-A., Mohamed S.D., & Azza H. M. (2020). Potential Activity of Aqueous Fig Leaves Extract, Olive Leaves Extract and Their Mixture as Natural Preservatives to Extend the Shelf Life of Pasteurized Buffalo Milk. *food Journals*. 9: 615. doi:10.3390/foods9050615.
- FAO. (1997). "Introductory Bacteriology and Dairy Microbiology Practicl". *FAO Regional Dairy Development and Training Centre for Asia and the Pasific*. UPLB. Los Banos.
- Fromm, H. I., Boor, K. J. (2004). Characterization of pasteurized fluid milk shelf-

life attributes. *J. Food Sci.* 69(8): M207–M214.

Hamid A. A., Aiyelaagbe, O.O., & Usman, L. A. (2010). Antioxidants: Its medicinal and pharmacological applications. *African J. of Pure and Applied Chemistry*. 4(8):142-51.

Hamtiah S., Dwijatmiko, S. & Satmoko, S. (2012). Efektivitas media audio visual (video) terhadap tingkat pengetahuan petani ternak sapi perah tentang kualitas susu di Desa Indrokilo Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 322-330.

Harris, H., Fadli, M. (2014). Determination of Pundang Seluang (*Rasbora* sp) Shelf Life which Packed using Vacuum and Non Vacuum Packaging). *Saintek Perikana : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2): 53–62.

Hermawan, H. D. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Pasteurisasi dengan Berbagai Bahan Pengemas di Suhu Refrigerator Terhadap Total Bakteri, Nilai PH, dan Berat Jenis. *Jurnal Program Studi Peternakan Universitas Islam Malang*. Vol. 3(2).

Hoque, A.S., N. U., Hossain, T. (2018). Pasteurization of Milk Through Direct Heating up to 75°C over Kitchen Stove at Home. *Journal Microbial Bioactive*. 1(1): 001-007.

Jamil, N., Furzani, P. (2018). Animicrobial activity from leaf, flower, stem and root of *Clitoria ternatea* - a review. AIP Conference Proceedings 2002. 020044.

Khan, D., Zaki, M. J., (2019). The stomatal types in *Sesbania bispinosa* (Jacq.) W. F. Wight seedlings. *Int. J. Biol. Biotech., Animal Feed Resource Information System*. 16 (4): 1047-1061

Khairunnisa, N. (2017). *Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Zaitun (Olea europaea L.) Menggunakan Pelarut Air dengan Metode*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.

Kristanti, N. (2017). Daya Simpan Susu Pasteurisasi Ditinjau Dari Kualitas Mikroba Termoturik Dan Kualitas Kimia. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 12(1), 1–7.012.01.1

Kusnetsov, P. A., Andronov, A. S. (2020). Ensuring the safety and reliability of automated manufacturing processes of hazardous industries. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 062105. doi:10.1088/1757-899X/862/6/062105

Maharani, M., Sudarwanto, B., Susi S. H. P. (2020). (Inspection of Milk Quality from Milk Shops in The Student Settlement Areas of. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1): 24–33.

Malaka, R. (2010). Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.

- Mareta, M. (2014). *Penentuan Model Umur Simpan Produk Minuman Mengandung Susu Berkemasan Botol HDPE Dengan Pendekatan Arrhenius di PT Danone Indonesia*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). (2013). Modul. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3): 464–475.
- Murti, T. W. (2016). *Pasca Panen Susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp. 13-17.
- Nurtika, K., Nisa, R., Mubarik, D., (2015). *Produksi Enzim Protease Dari Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam*. Thesis. Institut Pertanian Bogor (IPB). Bogor.
- Oupadissakoon, G., Chambers, H. D & Edgar, C. (2009). Comparison of the Sensory Properties of UHT Milk from Different Countries. *Journal of Sensory Studies*. 24(3):427-440.
- Palmeri, R., Parafati, L., Trippa, D., Siracusa, L., Arena, E., Restuccia, C., & Fallico, B. (2019). Addition of olive leaf extract (OLE) for producing fortified fresh pasteurized milk with an extended shelf life. *Journal Antioxidants*. 8(8). doi:10.3390/antiox8080.
- Petrus, R. R., Loiola, C.G & Oliveira, C. A. E. (2010). Microbiological shelf life of pasteurized milk in bottle and pouch. *J. Food Sci*. 75(1): M36–M40
- Piotrowska, A. F., Swiderski, E., Kostyra, M., Zebrowska, A. (2015). Microbiological and Sensory Quality of Milk on the Domestic Market. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 65(4): 261-267.
- PT. Kadujaya Pekasa. (2019). Perbandingan Plastik PET dan HDPE. <https://kadujayaperkasa.com/id>. Diakses pada tanggal 29 Desember 2021.
- Resnawati, H. (2020). *Kualista Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan*. Balai Penelitian Ternak Bogor. Bogor.
- Retno, M. 2010. *Protein dan Asam Nukleat*. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Rosalina, Y., & Silvia, E. (2015). Study of Quality Changes During Storage and Shelf Life Prediction of Beledang Fish Chips in Rigid Polypropylene Packaging. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 7(1): 1–6.
- Sampurno, R. B. (2006). Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. Edisi Khusus Oktober: 15 – 22.

- Sartika., Rizka., Melki., Anna I.S. (2013). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Rumput Laut *Eucheuma cottoni* terhadap Bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera* dan *Salmonella typhosa*. *Maspari Journal*. 5 (2): 98-103.
- Selawa, W., Runtuwene, M.R.J & Citraningtyas, G. (2013). Kandungan flavonoid dan kapasitas antioksidan total ekstrak etanol daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) steenis). *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(1): 18-22.
- Sibagariang, E. E. (2010). Gizi dalam Kesehatan Reproduksi. Jakarta: CV. Trans Info Media. Hal. 31.
- Soekarto, T. S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. (1995). Standar Mutu Susu Pasteurisasi SNI 01-3951-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. (1998). Standar Mutu Susu Segar SNI 01-3141-1998. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sunoto, R. (2006). *Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Kualitas dan Umur Simpan Kripik Nangka (Artocarpus heterophylla Lamk)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Suryono, C., & Ningrum, L. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. April, 5(2): 95–106.
- Swadana, A. W., & Yuwono, S. S. (2014). Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan ASLT. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3), 203–212.
- Tifauzah, N., Gus, W., Waluyo, & Lastmi, W. (2013). *Buku Panduan Ilmu Pangan Dasar*. Politeknik Kesehatan Kemkes. Yogyakarta.
- Wardhani, A. P. (2019). Shelf Life Determination of Pineapple Juice Using Extended Storage Studies (ESS) Method. *Balai Besar Pelatihan Kalimantan Selatan*. Vol 2 (1). <https://doi.org/10.25139/fst.v2i1.1620>.
- Waskito, Y. A. P., Wiludjeng R., & Anang M. L. (2018). Strategi Pengembangan Agribisnis Ekstrak Daun Zaitun Startup Center Depok Di Jawa Barat. *Agromedia* 3691: 75-85.
- Wijayanti. (2003). Pengaruh Antioksidan Flavonoid Terhadap Kadar Protein Mikrosomal Hati Tikus yang Diinduksi Dengan Karbontetraklorid. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada. *Jurnal Saintek Veteriner*. XXI (2).
- Wulandari, Z., Taufik., Syarif, M. (2017). Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi

Hasil Penerapan Rantai Pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil  
Peternakan*. Vol 5 (3). 94-100. ISSN 2303-2227.

Zeitoun, M. A. M., M.M. Manso, H., Ezzat, S., & El Sohaimy, S. A. (2017). Effect of  
Pretreatment of Olive Leaves on Phenolic Content and Antioxidant Activity.  
*American Journal of Food Technology*, 12(2), 132–139.

