

DAFTAR PUSTAKA

- Agroindustri ID, 2017. *Pengertian HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) dalam Industri Pangan.* [Online]
Available at: <http://www.agroindustri.id/pengertian-haccp-dalam-industri-pangan/>
- Aryal, S., 2022. *Microbiology Info.* [Online]
Available at: <https://microbiologyinfo.com/mannitol-salt-agar-for-the-isolation-of-staphylococcus-aureus/>
- 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), pp. 65-69.
- Dicki, A. F., 2020. *Analisis Tingkat Kesiapan Industri Bakpia Pathok dalam Menerapkan Sistem Jaminan Keamanan Pangan.* s.l.:Skripsi. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta..
- Dinas Pertanian Kota Semarang, 2021. *Mengenal Susu (Definisi, Komposisi dan Jenis).* [Online]
Available at: <https://dispertan.semarangkota.go.id/mengenal-definisi-komposisi/>
- Effendi, M. H., 2008. Visualisasi Komponen Protein Permukaan Staphylococcus aureus dari Susu Sapi Perah Penderita Mastitis. *Media Kedokteran Hewan*, 24(2), pp. 92-97.
- Estiasih, T. & Ahmadi, K. G. S., 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan.* Jakarta: Rajawali Press.
- Fitria, R. & Jurniati, N., 2021. *Panduan Sukses Kurasi Produk UMKM.* Solok: Penerbit Insan Cendekia Mandiri.
- Fitri, E. M., 2015. *Identifikasi Spesies Staphylococcus sp. dari Susu Sapi Peranakan Friesian holstein (PFH) di Unit Pendidikan dan Pelatihan Kesehatan Hewan (UP2KH) dan Fakultas Peternakan (Fapet).* s.l.:Skripsi. Program Studi Sarjana Kedokteran Hewan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta..
- Food & Drug Administration, 2022. *HACCP Principles & Application Guidelines.* [Online]

Available at: <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>

Haerah, D., 2015. *Deteksi Staphylococcus aureus Penyebab Mastitis Subklinis pada Sapi Perah di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang*. s.l.:Skripsi. Program Studi Kedokteran Hewan. Universitas Hasanuddin, Makassar..

Hayati, L. N.; Tyasningsih, W; Praja, R. N.; Chusniati, S.; Yunita, M. N.; Wibawati, P. A. 2019. Isolasi dan Identifikasi Staphylococcus aureus pada Susu Kambing Peranakan Etawah Penderita Mastitis Subklinis di Kelurahan Kalipuro, Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, pp. 76-82.

Jawetz; Melnick; Adelberg; Stephen, A.M; Janet, S.B; Geo, F.B. 2004. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Salemba Medika.

Kanjabung, 2021. *Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Jawa Timur*. [Online]
Available at: <https://www.kanjabung.com/cara-menyimpan-susu-segar-agar-tidak-cepat-basi/#:~:text=3.Suhu%20ideal%20untuk%20menyimpan,dapat%20bertahan%20hingga%203%20hari>

Kartini, S., 2020. Analisis Cemaran Staphylococcus aureus pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tampan Pekanbaru. *Journal of Pharmacy and Science*, 3(2).

Lestari, F. B. & Salasia, S. I. O., 2015. Karakterisasi Staphylococcus aureus Isolat Susu Sapi Perah Berdasar Keberadaan Protein-A pada Media Serum Soft Agar terhadap Aktivitas Fagositosis Secara In Vitro. *Jurnal Sain Veteriner*, 33(2), pp. 149-155.

Muhandri, T., Kadarisman, D. & Tim PREMYSIS Consulting, 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.

Mutmainnah, Baktir, B. Q. & Ni'matuzahroh, A., 2020. Characteristics of Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus (MRSA) and Their Inhibitory Response by Ethanol Extract of Abrus precatorius. *BIODIVERSITAS*, 21(9), pp. 4076-4085.

Mutu Institute, 2021. *Mengenal Apa Itu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)*. [Online]
Available at: <https://mutuinstitute.com/post/mengenal-apa-itu-haccp/>

- Navyanti, F. & Adriyani, R., 2015. Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, pp. 36-47.
- Nurchoiriah, R., 2009. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kebiasaan Minum Susu pada Siswa Kelas III A, III B, dan IV di SDN Pondok Cina 1, Depok Tahun 2009*. s.l.:Skripsi. Program Studi Sarjana Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Universitas Indonesia, Jakarta..
- Palilu, P. T. & Budiarmo, T. Y., 2017. Isolation and Identification of Staphylococcus sp. in Powdered Infant Milk. *AIP Conference Proceedings*, pp. 1-7.
- Pelczar, M. J. & Chan, E. C. S., 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Pinusthika, C. C., 2011. *Penerapan Konsep HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sebagai Upaya Peningkatan Mutu pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi-Homogenisasi di CV. Cita Nasional*. s.l.:Laporan Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta..
- Pisestyani, H.; Sudarnika, E.; Ramadhanita, R.; Ilyas, A. Z.; Wicaksono, A.; Basri, C.; Nugraha, A. B.; Sudarwanto, M. B. 2017. Perlakuan Celup Puting setelah Pemerahan terhadap Keberadaan Bakteri Patogen, Staphylococcus aureus, Streptococcus agalactiae, dan E. coli pada Sapi Perah Penderita Mastitis Subklinis di Peternakan KUNAK Bogor. *Jurnal Sain Veteriner*, 35(1), pp. 63-70.
- Pratiwi, N. J. P., 2021. *Evaluasi Penilaian Good Dairy Farming Practice terhadap Kualitas Susu Segar*. s.l.:Skripsi. Program Studi Sarjana Kedokteran Hewan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rahmi, Y. & Kusuma, T. S., 2020. *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.
- Rauf, R., 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- SAI Global, 2022. *About Us: SAI Global Assurance*. [Online] Available at: <https://saiassurance.com/haccp>
- Salasia, S. I. O.; Untari; Hana, A.; Artanto, S.; Dwiatma, H.; Masruri, M. A.; Kurniawan, H. 2014. *Panduan Akademik Fakultas Kedokteran Hewan*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada.
- Santosaningsih, D.; Erikawati, D.; Hakim, I. A.; Santoso, S.; Hidayat, M.; Suwenda, A. H.; Puspitasari, V.; Irhamni, I.; Kuntaman, K.; Arkel, A. L. E. V; Terlouw,

- L.G.; Oudenes, N.; Erix, D. W.; Snijders, S. V.; Erler, N. S.; Verbrugh, H. A.; Severin, J. A. 2019. Reducing Transmission of Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus in A Surgical Ward of A Resource-Limited Hospital in Indonesia: An Intervention Study. *Infection Prevention in Practice*, 1(3-4), pp. 1-11.
- Sitepu, S. A. & Marisa, J., 2020. *Manajemen Usaha Ternak Perah Kambing Peranakan Etawa*. Solok: Penerbit Mitra Cendekia Media.
- Soekarto, S. T., 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. Bogor: IPB Press.
- Standar Nasional Indonesia, 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia, 2011. *Rekomendasi Nasional Kode Praktis - Prinsip Umum Higiene Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia, 2011. *Susu Segar-Bagian 1: Sapi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarwanto, M. B., 2020. *Pemeriksaan Kualitas dan Keamanan Susu dan Hasil Olahannya*. Bogor: IPB Press.
- Sulistyowati, Y., 2009. *Pemeriksaan Mikrobiologik Susu Sapi Murni dari Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali*. s.l.:Skripsi. Program Studi Sarjana Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta..
- Suwito, W., 2010. Bakteri yang Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, pp. 96-100.
- Yudonegoro, R. J., Nurwantoro & Harjanti, D. W., 2014. Kajian Kualitas Susu Segar dari Tingkat Peternak Sapi Perah, Tempat Pengumpulan Susu dan Koperasi Unit Desa Jatinom di Kabupaten Klaten. *Animal Agriculture Journal*, pp. 323-333.