

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, Z. & Yulvizar, C. 2021. Isolasi dan Identifikasi Bakteri dari Ginjal ikan nila. *Jurnal Bioselular*, Volume V, pp. 51-55.
- Anonim. 2025. *Analisis Produksi Susu dan Pemadatan Tenak*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Anand, S. & Griffiths, M. 2002. Enterobacteriaceae In Dairying. *Encyclopedia of Dairy Sciences*, Volume <https://doi.org/10.1016/B0-12-227235-8/00143-7>, pp. 900-904.aziz
- Arfiandi & Tumbol, R. A. 2020. Isolation and identification of pathogenic bacteria in tilapia (*Oreochromis niloticus*) cultivated in Dimembe District, North Minahasa Regency in 2019). *Budidaya Perairan* , Volume VIII, pp. 19-26.
- Arief, A. 2019. Analisis Kualitas Daging Hewan Ternak Unggas dan Ruminansia. Makasar. Universitas Negeri Makasar.
- Aritonang, 2017. *Susu dan Teknologi*. Padang: LPTIK Universitas Andalas.
- Ayarao & Wang, 2017. Molecular epidemiology of bacterial pathogens in dairy cattle. *Journal of Dairy Science*, Volume 100(2), pp. 9719-9734.
- Azara, R. & Saidi, I. A., 2020. *Mikrobiologi pangan*. Sidoharjo: Umsiba Press
- Aziz, F., Lestari, F.B., Nuraida, S., Purwati, E., & Selasia, S.I.O. 2020. Deteksi Staphylococcus aureus dan Staphylococcus sp. secara Langsung dari Susu Segar Kambing Peranakan Etawa dengan Polymerase Chain Reaction (PCR). *Jurnal Sain Veteriner*, Volume XXXVIII, pp 168-174
- Aziz, S. 2025. Milk Safety and Enterobacteriaceae contamination in development Countries. *Jurnal of food safety*, Volume XV, pp 45-60.
- Badan Statistik Kabupaten Boyolali. 2024. Populasi Ternak Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak di Kabupaten Boyolali, 2021-2023. <https://boyolalikab.bps.go.id/id/statistics-table/2/OTIjMg==/populasi-ternak-menurut-kecamatan-dan-jenis-ternak-di-kabupaten-boyolali.html> Diakses 22 februari 2025.
- Baron & Finegold. 1990. *Bailey and Scott's Diagnostic Microbiology*. 8 ed. Amerika serikat: Mosby.
- Berkeley & Roger, 2002. *Applications and Systematics of Bacillus and Relatives*. Berlin: Blackwell Publishing.

- Brilianty, S. L., S. & Purwoko. 2022. Penilaian Daur Hidup Produk Susu Sapi Segar: Studi Kasus Di Kpbs Pangalengan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Volume XXXII, pp. 220-228.
- Budiarso, T.Y & Winarni. 2016. Isolasi dan Identifikasi *Enterobacter sakazakii* pada Susu Mentah dan Produk Susu Segar di Daerah Istimewa Yogyakarta. *JSV*, Volume XXXIV, pp. 253-258
<https://doi.org/10.22146/jsv.27565>
- Cahyono, D., Padaga, M. C. & Sawitri, M. E. 2013. Kajian Kualitas Mikrobiologis (Total Plate Count (Tpc), Enterobacteriaceae Dan *Staphylococcus aureus*) Susu Sapi Segar Di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Volume VIII, pp. 1-8 .
- Cappuccino & Sherman, 2014. *Microbiology: A Laboratory Manual*. 10 ed. inggris: Pearson.
- Christi, R. F., Edianingsih, P. & Alhuur, K. R. G. 2019. Pentingnya Minum Susu Untuk Anak Usia Dini, Remaja Dan Lanjut Usia Di Pesisir Pangandaran. *Media Kontak Tani Ternak*, Volume II, pp. 12-15.
- Claeys, W., Verraes, C., Cardoen, S., De Block, J., Huyghebaert, A., Raes, K., Herman, L. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Control*, Volume XLII, pp. 188-201.
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.01.045>.
- Deeth & Lewis, 2017. *High Temperature Processing of Milk and Milk Products*. Amerika Serikat: Wiley.
- Ed-har, A. A., Widyastuti, R. & Djajakirana, G. 2017. Isolasi Dan Identifikasi Mikroba Tanah Pendegradasi Selulosa Dan Pektin Dari Rhizosfer *Aquilaria malaccensis*. *Buletin Tanah dan Lahan*, Volume 1, pp. 58-64.
- Erawantini, B. H. H., Budiprasojo, A. & Puspitasari, T. D. 2021. Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field). *Aceh Nutrition Journal* , Volume VI, pp. 207 - 212.
- Estuningsih, S., Kress, C., Hassan, A.A., Akineden, Ö., & Schneider, E. (2006). Isolation and Identification of *Enterobacter sakazakii* from Powdered Infant Formula in Indonesia. *Journal of Food Protection*, *69*(4), 850–853. DOI:10.4315/0362028x-69.4.850.

- FDA. 2021. *Milk Safety: Pathogens and Prevention*.
<https://www.fda.gov/food/milk-guidance-document-regulatory-informations/milk-safety>. Diakses pada 25 Mei 2025.
- Fuziah, P. N. 2024. *Bakteriologi Medik" Mengenal Dunia Bakteri dan Teknik Pemeriksaan di Laboratorium'*. Makasar: CV Tohar Media.
- Hamida, F. *et al.* 2024. Kepekaan Enterobacteriaceae Asal Cobek Batu Gado-Gado Terhadap Amoxicillin, Chloramphenicol, dan Tetracycline. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, Volume XVII, pp. 55-64.
- Hamidi, F. R., Octavianingtyas, D. I. & Nadawati, I. 2023. Verifikasi Metode Uji Angka Enterobacteriaceae Pada Produk Susu Dan Analognya Sesuai Sni Iso 21528-2:2017. *Jurnal Sain Health*, Volume VII, p. 1.
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A. & Puspitasari, T. D. 2021. Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field). *Aceh Nutrition Journal* , Volume II, pp. 207 – 212
- Hartatik, T. 2019. *Analisis genetik ternak lokal*. Yogyakarta: Gadjah mada university press.
- Hellyward, J. Evitayani & Warly, L. 2024. *Inovasi peternakan susu sapi perah di Indonesia*. Yogyakarta: deepublish digital publisher.
- Himedia. 2024. *Glucose Of Medium*. Himedia Laboratoris. India.
- Himedia. 2025. *Violed Red Bile Agar W/O Lactose, Granulation*. Himedia Laboratoris. India.
- Hornick, D. B., Allen, B. L., Horn, M. A. & Clegg, S. 1991. Fimbrial Types among Respiratory Isolates Belonging to the Family Enterobacteriaceae. *Journal Of Clinical Microbiology*, Volume 2, pp.1795-1800.
- Husain, R. F., Makkadafi, S. P. & Aina, G. Q. 2023. Identifikasi Bakteri Patogen Pada Minuman Susu Formula 2 Jam Setelah Diseduh. *Jambura Journal Of Health Science And Research* , Volume I, pp. 825-833.
- Ihsan, B. 2021. Identifikasi Bakteri Patogen (*Vibrio* spp dan salmonella Sp) yang mengontaminasi ikan layang dan bandeng di pasar tradisional. *identifikasi bakteri patogen* , Volume XXIV , pp. 89-96.
- Internasional Standar. 2007. *Mikrobiologi bahan Pangan dan persyaratan umum pedoman pengujian untuk pengujian mikrobiologi*. ISO 7218:2007. Komite Akreditasi Nasional.

- Internasional Standar. 2017. *Mikrobiologi Rantai Pangan- Metode Horizontal Untuk Deteksi Dan Enumerasi Enterobacteriaceae Bagian 2*. ISO 21528-2:2017. Komite Akreditasi Nasional.
- Internasional Standar. 2018. *Mikrobiologi Rantai Pangan- Metode Horizontal Untuk Deteksi Dan Enumerasi Enterobacteriaceae Bagian 1*. ISO 21528-2:2017. Komite Akreditasi Nasional
- Jay. 2005. *Modern Food Microbiology*. 7 ed. Jerman: Springer.
- Jaya, F. 2019. *Ilmu, Teknologi dan Manfaat Kefir*. Malang: UB Press.
- Jayarao & Wang, 2017. Molecular epidemiology of bacterial pathogens in dairy cattle. *Journal of Dairy Science*, Volume 100, pp. 9719-9734.
- Kalibrasi News. 2023. *Uji Enterobacteriaceae: Pengertian, Tahapan, dan Penggunaannya*. Diakses dari <https://news.kalibrasi.com/ujienterobacteriaceae/>
- Kosasi, C., Lolo, W. A. & Sedewi, S. 2019. Isolasi Dan Uji Aktivitas Antibakteri Dari Bakteri Yang Berasosiasi Dengan Alga Turbinaria ornata (Turner) J. Agardh Serta Identifikasi Secara Biokimia.. *Pharmakon*, Volume 1, pp. 351-359.
- Kusuma, B. D. & Irmansah. 2009. *Menghasilkan Kambing Peranakan Etawa Jawa Kontes*. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka.
- Kusumaningsih, A. & Ariyanti, T. 2013. Cemaran Bakteri Patogenik Pada Susu Sapi Segar Dan Resistensinya Terhadap Antibiotika. *Berita Biologi*, Volume XII, pp. 9-17.
- LeJeune, J.T., dan Rajala-Schultz, P.J. 2009. Unpasteurized milk: a continued public health threat. *Clinical Infectious Diseases* 48:93–100. Infectious Diseases Society of America. DOI: 10.1086/595007
- Mu'arofah, B., S. K. W., Wahyuni, S. & Alfarekho, F. 2023. Tingkat Kebersihan Telapak Tangan Tenaga Pendidik Laboratorium Klinis Dengan Adanya Bakteri Enterobacteriaceae. *Jurnal Riset pengembangan dan pelayanan kesehatan*, Volume II, pp. 49-56.
- Murray, P., Rosental., & Povawer. 2003. *Manual of Clinical Microbiology*. 8 ed. Washington: ASM Press.
- Nursanty, R., Sari, W. & Safranita. 2019. Karakterisasi dan Identifikasi Bakteri Enterobacteriaceae pada Telur Penyusut Lekang (*Lepidochelys olivacea*) asal

Lhok Pante Tibang, Banda Aceh. *Karakterisasi dan Identifikasi Bakteri Enterobacteriaceae pada Telur Penyu Lekang (Lepidochelys olivacea) asal Lhok Pante Tibang, Banda Aceh*, Volume xxxvii, pp. 41-48. Park, Y. W., et al. 2022. *Handbook of Milk of Non-Bovine Mammals*. Wiley.

Pemerintah Kabupaten Boyolali. 2020. *Geografis Kabupten Boyolali*. <https://boyolali.go.id/22-modules/20-post>. Diakses pada 23 februari 2025.

Pemerintah Kabupaten Boyolali. 2024. *Potensi Wilayah Penghasil Susu dari Sapi perah*. <https://boyolali.go.id/22-modules/20-post>. Diakses pada 25 februari 2025.

Permatasari, I. D., Utami, H. D. & Hartono, B. 2024. Analisis Finansial Unit Penampungan Susu Di Kud “Tani Wilis” Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung. *Pusat Litbang Hutan dan Konservasi Alam*, Volume I, pp. 1-9.

Pelczar & Chan, 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. 1 ed. Jakarta: UI Press.

Poltronieri, 2017. *Microbiology in Dairy Processing*. Hoboken: IFT Press.

Prameswari, R.A., Sarudji, S., Praja, R.N., Tyasningsih, W., Yunita, M.N., dan Yudhana, A. 2019. Deteksi Residu Antibiotik Oksitetrasiklin Pada Susu Kambing Peranakan Etawah Di Kelurahan Kalipuro, Banyuwangi dengan Uji Bioassay. *Jurnal Medik Veteriner*. 2(2): 112-118. DOI: 10.20473/jmv.vol2.iss2.2019.112-118.

Priyana, Y. 2004. Potensi Lahan Untuk Ternak Sapi Perah di Lereng Timur Gunung api Merapi merbabu Kabupaten Jawa Tengah. *Forum Geografi*, Volume XVIII, pp. 171-183.

Purwandi, Radiati, L. E., Evanuraini, H. & Andriani, R. D. 2017. *Penanganan Hasi Ternak*. Malang: UB Press.

Putri, A. & Achyar, A. 2024. Optimasi Isolasi DNA Bakteri Patogen pada Sampel Air Sungai Berbasis PCR. *Jurnal Serambi Biologi*, Volume 4, pp. 471-475.

Qullana, M. P. 2022. *Manfaat susu bagi kehidupan*. Jakarta: CV Media Edukasi kreatif.

Retnaningsih, N. 2016. Efektifitas Strategi Kemitraan Antara Koperasi Unit Desa (Kud) Musuk Dengan Pt. So Good Food Di Boyolali. *Agrin*, Volume XX, pp. 29-44.

- Retnaningsih, N. Basuki, J. S. & Handayani, C. B., 2016. Analisis Kemitraan Usaha Susu Koperasi Unit Desa (Kud) Musuk Dengan Pt. So Good Food (Sgf) Di Kabupaten Boyolali. *Prosiding*, Volume I, pp. 535-546.
- Safitri, A. D. R., Susilowati, S. & Dinasari, I. 2021. Peran Koperasi Penampungan Susu Dalam Peningkatan Ekonomi Peternak Sapi Perah Skala Rakyat (Article Review). *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, Volume IV, p. 63.
- Santosa, S. I., Setiadi, A. & Wulandari, R. 2013. Analisis Potensi Pengembangan Usaha Peternakan Sapi Perah Dengan Menggunakan Paradigma Agribisnis Di Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali. *Buletin Peternakan*, Volume XXXVII, pp. 125-135.
- Septiani, M. & Drastini, Y. 2014. Jumlah Total Bakteri Susu dari Koperasi Susu di Yogyakarta dan Jawa Timur. *JURNAL sain Veteriner*, Volume I, pp. 68-77.
- Septiani, S., Christi, R. F. & Pratama, A. 2023. Evaluasi Sifat Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi Pada Susu Sapi Segar Yang Didapat Dari Beberapa Kelompok Ternak Di Ksu Mitra Jaya Mandiri Ciwidey, Kabupaten Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, Volume IV, pp. 256-267.
- Shodiq, A. N., Wanniatie, V., Qisthon, A. & Adhianto, K. 2023. Sifat Fisik Susu Sapi Perah: Studi Kasus Peternakan Sapi Perah Rakyat Di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan* , Volume VII, pp. 125-132.
- Sigit, M., Putri, W. R. & Pratama, J. W. A. 2021. Perbandingan Kadar Lemak, Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) Pada Susu Sapi Segar Di Kota Kediri Dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia* , Volume VI, pp. 31-35.
- Singh, J. & Nara, S. 2015. Evaluation of gold nanoparticle based lateral flow assays for diagnosis of enterobacteriaceae members in food and water. *Food Chemistry*, Volume 470-483, pp. 170. <http://dx.doi.org/10.5307/JBE.2015.40.3.277>
- Smith, J. & Fratamico, P. M. 2016. *Escherichia coli and Other Enterobacteriaceae: Food Poisoning and Health Effects*. Belanda: Elsevier .
- Sobeiha, A. M., Al-Hawaryb, I. I., Khalifac, E. M. & Ebiedc, N. A., 2020. Prevalence of Enterobacteriaceae in raw milk and some dairy products. *Original Article* , XVIII, pp. 9-13. doi: 10.21608/kvmj.2020.39992.1009

- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Susu, Telur Serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Susu Segar*. SNI 2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Susu Segar Bagian 1: Sapi*. SNI 3141.1:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2018. *Susu Pasteurisasi*. SNI 3951:2018. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Stuningsih S, Kress C, Hassan AA, Akineden O, Schneider E, dan Usleber E. 2006. Enterobacteriaceae in dehydrated powdered infant formula manufactured in Indonesia and Malaysia. *Journal of Food Protection*, 69: 3013-3017.
- Sugiarto, R. T., 2017. *Ensiklopedi Kesehatan Makanan dan Gizi*. Yogyakarta: Hikam Pustaka.
- Susilawati, I., Putranto, W. S. & Khairani, L. 2021. Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*, Volume III, pp. 27-31.
- Susilawati, I., Putranto, W. S. & Khairani, L. 2021. Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*, Volume III, pp. 27-31.
- Suwito, W. 2010. Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, Volume III, pp. 96-100.
- Taufik, T. 2018. *Identifikasi Bakteri Coliform pada Salmon Mentah dalam Sajian Sushi di Restoran Jepang di Kota Bandar Lampung*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Wahyuningsih & Pazra, D. F. 2022. Kualitas Fisik, Kimia, Mikrobiologi Susu Sapi pada Peternakan Sapi Perah di Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*, Volume VI, p. 1–16.
- Wahyuni, Y., Jamilah, I. & Suryanto, D. 2017. Isolasi Bakteri Patogen Oportunistik Dari Tambak Udang Sumatera Utara. *Jurnal Agrohita*, Volume I, P. 71.

- Whitman, W. & Parte, A., 2011. *Bergey's manual of systematic Bacteriology*. Belanda: Unilever.
- Wijaya, A.A., Hamid, I.S., Yunita, M.N., Tyasningsih, W., dan Praja, R.N. 2021. Uji *most probable number Escherichia Coli* pada susu sapi segar di KPSP Ijen Makmur, Licin, Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 4(2): 207-212. DOI: 10.20473/jmv.vol4.iss2.2021.207-212. <https://e-journal.unair.ac.id/JMV>.
- Wiranti, N., Wanniatie, V., Husni, A. & Qisthon, A. 2022. Kualitas Susu Sapi Segar Pada Pemerahan Pagi Dan Sore. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, Volume VI, pp. 123-128.
- Wulandari, Z., Taufik, E. & Syarif, M. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, V (DOI: <https://doi.org/10.29244/jipth> p.5.3.94-100), pp. 94-100.
- Yanti, D., Rahmawati & Kurniatuhadi, R. 2021. Karakteristik Morfologis Dan Fisiologis Bakteri Endofit Dari Akar Napas Tumbuhan *Avicennia marina* (Forsk.) Vierh Di Mempawah Mangrove Park (Mmp). *Biologica Samudra*, Volume III, pp. 166-183.
- Yeni, Tritisari, A. & Hamdi. 2023. Analisa Mikrobiologi Menggunakan Nacl Sebagai Bahan Alternatif Buffer Peptone Water Pada Produk Desiccated Coconut Di Pt. Unicoco Industries Indonesia. *Jurnal Agroindustri Pangan*, Volume II, pp. 88-104.