

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F.F., R.F. Christi, dan W.S. Putranto. 2023. Perbandingan jumlah total bakteri, kadar lemak, dan protei susu segar pada penyimpanan suhu rendah (4-6°C) dan suhu ruang. *Journal of Agricultural Sciences and Veteriner*. 11(2): 240-245.
- Ambarsari, I., Qanytah, dan T. Sudaryono. 2013. Perubahan kualitas susu pasteurisasi dalam berbagai jenis kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(1): 10-19.
- Apriliyani, M.W., dan M.W. Apriliyanti. 2018. Kualitas fisik dan sensoris produk susu pasteurisasi pada suhu dan waktu transportasi dalam distribusi pemasaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 46-53.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. AOAC International. Maryland.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International 18th edition*. AOAC International. Maryland.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Susu Pasteurisasi*. SNI 01-3141-1998. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Susu Pasteurisasi*. SNI 01-3951-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Susu Segar*. SNI 01-3141-2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bayu, M.K., H. Rizqiati, dan Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2): 33-38.
- Buckle, K.A., G.H. Edwarda, W. Flead, dan M. Woolton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budi, R. S., A.Y.Z. Suyata, D.P. Ani, P.D. Ardiansyah, P. adila, dan A. Brilliantina. 2023. Karakteristik susu sapi terozonisasi dengan sistem pasteurisasi hurdle non-termal meda listrik berpulsa tinggi-ultra violet. *Teknotan*. 17(1): 77-82.
- Christi, R. F., L. B. Salman, N. Widjaja, dan A. Sudrajat. 2022. Tampilan berat jenis, bahan kering tanpa lemak, kadar air, dan titik beku susu sapi perah Friesian Holstein pada pemerahan pagi dan sore di CV Ben Buana Sejahtera Kecamatan Jatnagor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sains Peternakan*. 10(1): 13-20.
- Darna, M. Turnip, dan Rahmawati. 2018. Identifikasi bakteri anggota Enterobacteriaceae pada makanan tradisional sotong pangkong. *Jurnal Labora Medika*. 2(2): 6-12.
- Elha, M.K. 2015. *Total Plate Count, Kapang, dan Coliform Pada Susu Pateurisasi Dengan Penambahan Tepung Kulit Manggis (Garciniamangostana)*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

- Fachreza, M., E. Roza, dan M. Mujirudin. 2016. Pemantauan suhu pendingin ruangan menggunakan mikrokontroller. *Journal of Electrical Engineering Acta*. 1(2): 1-10.
- Fauziah, R. 2024. Pengaruh Suhu Pasteurisasi dan Lama Penyimpanan Susu Pasteurisasi di Refrigerator Terhadap Cemaran Bakteri *Staphylococcus aureus* dan Kualitas Susu. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Fitri, Z. E., L. N. Sahenda, R. S. A. Holili, dan D. L. Rukmi. 2023. Perhitungan koloni bakteri susu segar pada ruang warna YCBCR. *Jurnal Ilmiah NERO*. 8(2): 87–96.
- Goff, H. D. and A. R. Hill. 1993. Dairy Chemistry and Physics. Chap. 1. in: “Dairy Science and Technology Handbook, Vol. 1, Principles and Properties”, Y. H. Hui, ed., VCH Publishers, New York.
- Hadisoemarto, T., dan W. Pudiastuti. 2998. Botol PET, kemasan tarapangan pengganti botol gelas. *Bulletin penelitian*. pg. 8-14.
- Hamidi, F.R., D.I. Ocvtavianingtyas, I. Nadawati, dan E.R. Ekawati. 2023. Verifikasi metode uji angka *enterobacteriaceae* pada produk susu dan analognya sesuai SNI 21528-2:2017. *Jurnal SainHealth*. 7(1): 1-8.
- Ijayanti, N., R. Listanti, dan R. Ediati. 2020. Pendugaan umur simpan serbuk wedang uwuh menggunakan metode ASLT (*accelerated shelf life testing*) dengan pendekatan arrhenius. *Journal of Agriculutral and Biosystem Engineering Research*. 1(1): 46-60.
- Itanawita, T.A. Hanifah., Amelia, Khoirul, dan Eriesa. 2014. Analisis kandungan formaldehid dalam minuman dengan kemasan plastik *polyethylene tereftalat* (PET) yang beredar di kodya Pekanbaru. *Jurnal Photon*. 4(2): 40-42.
- Jannah, A.M., A.M. Legowo, Y.B. Pramono, A.N. Al-Baari, dan S.B.M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa, dan kesukaan *yogurt drink* dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 7-11.
- Karangan, J., B. Sugeng, dan Sulardi. 2019. Uji keasaman air dengan alat sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri*. 2(1): 65-72.
- Kartowisastro, S. H. 2023. Pengaruh Urutan Mixing Bahan Terhadap Stabilitas Termal Susu Rekombinasi Dengan Analisis Massa Sedimen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Khairunnisa, H. L., dan M. M. Sirajuddin. 2023. Evaluasi pengemasan produk susu pasteurisasi di UMKM X dan di Kota XX. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*. 3(1): 61–66.
- Kuncewicz, H.P., A. Kuncewicz, dan A. Pulawski. 2009. Effect of packaging on durability of pasteurized milk. *Food Science Technology Quality*. 16(2): 5-13.
- Lamberti, M., dan F. Escher. 2007. Aluminium foil as a food packaging mmaterial in comparison with another materials. *Food Reviews International*. 23(4): 407-433.
- Lay, W.B. 1994. Analisis Mikroba di Laboratorium. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

- Lubis, M. H. 2023. Kualitas Susu Sapi Frisian Holstein (Kadar Air, Berat Jenis Dan Total Koloni Bakteri) Pada Tingkat Laktasi Berbeda Di Peternakan Moosa Edufarm. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Maharani, M. B. Sudarwanto, S. Soviana, dan H. Pisetyani. 2020. Pemeriksaan kualitas susu asal kedai susu kawasan mahasiswa IPB Dramaga dan Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(1): 24–33.
- Maitimu, C.V., A.M. Legowo, dan A.N. Al-Barii. 2013. Karakteristik mikrobiologis, kimia, fisik, dan organoleptik susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru (*Wrightia calycina*) selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 18-30.
- Mansur, S.R., Patang, dan A. Sukainah. 2021. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(1): 53-66.
- Maryana, B., M. Sihite, dan R. K. Triastanti. 2024. Kadar lemak, solid non fat, total padatan, dan density susu kambing pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun ubi jalar ungu pada waktu penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(1): 1–12.
- Mutaqin, B. K., D. S. Tasripin, L. Adriani, dan U. H. Tanuwiria. 2020. Uji organoleptik kandungan air dan titik beku susu sapi perah yang diberi ransum lengkap tersuplementasi protein, lemak, mineral, dan direct fed microbial. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 1(2): 67–65.
- Paskawaty, D. 1997. Perbaikan Proses Pembuatan Caramel Susu dengan Penambahan Natrium Bicarbonate (NaHCO_3). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmaniar, R. P., D. W. N. Aini, R. Widyawati, dan A. Mardjianto. 2021. Perbedaan kadar protein, kadar lemak dan nilai pH susu sapi pada daerah dataran tinggi dan dataran rendah Di Kabupaten Jombang. *Jurnal Sains Peternakan*. 9(2): 100–103.
- Rahmayanti, S.U., dan Sriwidodo. 2021. Review artikel: tren dan kemajuan terbaru teknologi sediaan farmasi. *Farmaka*. 19(1): 26-34.
- Robertson, G.L. 2016. *Food Packaging: Principle and Practice Third Edition*. Pers CRC. Boca Raton.
- Robertson, G.L. 2016. *The Stability and Shelf Life of Food: Second Edition*. Woodhead Publishing.
- Robinson, R.K. 2002. *Dairy Microbiology Handbook: Third Edition*. John Wiley & Sons, Inc. New York.
- Ropikoh, S., W. Widjayanti, M. Idris, G. M. Nuh, dan M. Z. Fanani. 2024. Perkembangan teknologi pengemasan dan penyimpanan produk pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 6(1): 30–38.
- Safirin, M. T., D. Samanhudi, E. Aryanny, dan W. E. Pudji. 2023. Pemanfaatan teknologi packaging untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk pangan lokal. *Jurnal Abdimas Peradaban*. 4(1): 31–41.
- Safitri, Y.D., K. Nugraheni, A.R. Fitriyanti, dan J.T. Isworo. 2024. Total bakteri asam laktat dan total padatan terlarut yoghurt kelapa dengan

- penambahan bunga telang berdasarkan lama penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. 7(16): 1262-1269.
- Setyani, Z.C., T.D Widyaningsih, dan D.Y. Ali. 2022. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik fisik dan kimia susu bubuk edamame. *Jurnal Teknologi Pangan*. 16(2): 18-30.
- Setyorini, D.A., S.E. Rochmi, T.W. Suprayogi, dan M. Lamid. 2020. Kualitas dan kuantitas produksi susu sapi di kemitraan PT. Greenfields Indonesia ditinjau dari ketinggian tempat. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(4): 426-433.
- Sigit, M., W. R. Putri, dan J. W. A. Pratama. 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*. 6(1): 31–35.
- Sipayung, R.A.M. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Susu Sapi Perah Peranakan *Friesian Holstein* (PFH). Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang.
- Soewedo. 1982. Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sugiyani, R.A., W.F. Safari, dan Achmadi. 2024. Perbandingan suhu penyimpanan susu sapi segar terhadap jumlah *total plate count* (TPC). *Jurnal Biosense*. 7(2): 280-289.
- Suwito, W. 2010. Bakteri yang sering mencemari susu: deteksi, patogenesis, epidemiologi, dan cara pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(3): 96-100.
- Syafira, Supardianningsih, dan M. Nugraha. 2018. Identification of water vapour transmission rate (WVTR) of aluminium foil packaging barrier using the gravimetric testing method. *Jurnal Publipreneur: Politeknik Negeri Media Kreatif*. 6(1): 49-54.
- Tamsma, A., F. E. Kurtz, E. Berlin, dan M. J. Pallansch. 1967. Flavor of recombined milk. *Journal Dairy Science*. 50(12): 1878–1881.
- Teme, N., S. Sio, dan T. I. Purwantiningsih. 2021. Pengaruh wadah dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik dan jumlah bakteri susu sapi friesian holstein di Benlutu. *Journal Of Animal Science*. 6(1): 10–13.
- Uddin, M.R., M.A. Mazed, M.S. Islam, N. Hasan, dan A.S. Khan. 2013. Comparative study on the dahi-prepared from whole milk, skim milk, reconstituted milk and recombined milk. *Journal Environ Science and Natural Resource*. 6(1): 261-266.
- Umar, Razali, & A. Novita. 2014. Derajat keasaman dan angka reduktase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 8(1): 43–46.
- Utami, M. M. D., D. Pantaya, H. Subagja, N. Ningsih, dan A. C. Dewi. 2020. Teknologi pengolahan yoghurt sebagai diversifikasi produk susu kambing pada kelompok ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *Journal of Community Empowering and Services*. 4(1): 30-35.
- Visianti, H.D., G.D. Artanti, dan Alsuhendra. 2023. Hubungan pengetahuan

- tentang kemasan makanan dengan perilaku penggunaan plastik untuk makanan panas pada pedagang bakso dan mie ayam. *Journal Of Comprehensive Science*. 2(8): 1340–1358.
- Wahyuningsih, dan D. F. Pazra. 2022. Kualitas fisik, kimia, mikrobiologi susu sapi pada Peternakan Sapi Perah di Kecamatan Caringin Kabupaten Bogor. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*. 6(1): 1–16.
- Walstra, P., J.T.M. Wouters, dan T.J. Geurts. 2005. *Dairy Science ad Technology Second Edition*. Pers CRC. Boca Raton.
- Wulandari, I., dan M.A.H. Swasono. 2022. Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*) pada susu terhadap uji fisikokimia dan organoleptik *ginger milk curd*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(2): 264-270.
- Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Yulaikah, S., C. N. Primiani, dan N. R. Hidayati. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar lemak susu sapi murni. *Seminar Nasional Pendidikan Dan Saintek*. pp. 136–141.
- Zamaluddien, A., F. Kusnandar, dan E.H. Purnomo. 2019. Kecukupan pasteurisasi sistem kontinyu krimer kental manis dan pengaruhnya terhadap tabilitas selama penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan*. 6(2): 108-117.