UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional Periode Oktober 2025**
Aisha Sabilla Prasetyo, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN. Eng.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

# DAFTAR PUSTAKA

Adi, P., dan Mulyani, R. 2023. Kajian Keamanan Pangan pada Industri Pengolahan Susu di Jawa Tengah dengan Menggunakan Metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) *Food Safety*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 33(3), 305–316. https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.305.

Ahady, I., Mutaqin, B. K., dan Taspirin, D. S. 2024. Evaluasi Jumlah Total Cemaran Mikroba, Kandungan Lemak, dan *Total Solid* Susu Sapi di KSU Tandangsari Sumedang. *Jurnal Sumber Daya Hewan*. *5*(1): 19–24.

Aini, K. 2025. Evaluasi Keamanan Pangan Susu Segar dan Olahan Melalui Uji *Total Plate Count* (TPC) Berbasis Standar SNI. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 10(4): 2274–2282.

Aji, H. P., Magna, A., Nuhriawangsa, P., dan Kartikasari, L. R. 2023. Control of the Critical Points for the Safety of Pasteurized Milk in CV. Cita Nasional. *Jurnal Livestock and Animal Research*. 21(10): 91–102.

Alcantara, J. M. A., Sanchez-delgado, G., Martinez-tellez, B., Labayen, I., dan Ruiz, J. R. 2019. Impact of Cow'S Milk Intake on Exercise Performance and Recovery of Muscle Function: A Systematic Review. *Journal of The International Society of Sports Nutrion*. 1 (16): 1–11.

Ananda, M. A., dan Naidir, F. 2025. Efisiensi Waktu pada Alat *Plate Heat Exchanger* untuk Proses Pasteurisasi Pembuatan Kecap. *Jurnal Semnastek FT-UBJ*. 1(2): 1–19.

Anggraeni, E. D., Hidayat, S. I., Amir, I. T., dan Agribisnis, P. S. 2021. Persepsi dan Minat Masyarakat Terhadap Konsumsi Susu. *Jurnal SEA*. 10(01): 41–49.

Arief, I. I., Wulandari, Z., Soenarno, M. S., dan Murtini, D. 2020. Raw And Pasteurized Milk Quality of D-Farm Milk Processing Unit at Faculty of Animal Science IPB University. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 30(2): 103–108. https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2020.030.02.01.

Arini, L. D.D, Pramonodjati, F, dan Saryadi. 2025. Peningkatan Pengetahuan Ibu-Ibu Peserta Posyandu di Posyandu Salak, Celengan, Tasikmadu Mengenai Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Jumlah Koloni Bakteri pada Susu Segar dan UHT. *Jurnal Pengabdian Bidang Kesehatan*. 3(2): 19–30. https://doi.org/10.57214/jpbidkes.v3i2.184.

Canovas, G.V, Davidson, M. P, Dreher, M, Haretl, R. W, Juneja, L. R, Karel, M, Labbe, R. G, Walstra, P, Whitaker, J. R, dan Yada, R. Y. 2006. *Food Science And Technology*. Taylor and Francis Group.

Codex Alimentarius. 2011. *Milk and Milk Product*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Deglas, W. 2023. Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (PE), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), dan Overheated Polypropylene (OPP) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*. 5(1): 33–42.

Dwimarlina, A., Budi, S., dan Abduh, M. 2023. Penurunan Waktu Proses *Cleaning in Place* (CIP) dengan Cara *Wet Wash* pada Produksi Susu Bubuk di PT XYZ. *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(36): 260–268.

Ermawati, E, Munawaroh, M, Injarsari, S, Jannah, S. L, Indriani, S, Wati, Y. E, dan Jalil, M. 2022. Proses Produksi dan Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional Periode Oktober 2025**
Aisha Sabilla Prasetyo, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN. Eng.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**


*Journal of Biological Education*. 3(1): 27–38.

Fahmid, S., Sajjad, A., Khan, M., Jamil, N., dan Ali, J. 2020. Determination of Chemical Composition of Milk Marketed in Quetta, Pakistan. *International Journal of Advanced Research in Biological Sciences*. 3(5): 15–46. https://doi.org/10.3738/21751463.3734.

Febriyanti, A. D., Arthiyani, F. P., Khotami, K. Y., Eryanto, N. S., Sadiah, S., Sugandi, U. R., dan Nurlaela, R. S. 2023. Analisis Pengendalian Mutu Produksi pada Produk Susu Pasteurisasi Serta Pengendalian Kerusakan Produk Akhir dan Perbaikannya. *Journal Ekonomi Dan Bisnis*. 2(4): 1004–1010.

Festicora, A. D., Sitompul, I. S. B., dan Suseno, R. 2025. Teknologi Pemerahan Susu Sapi di Indonesia: Implikasi Cold Chain Terhadap Kualitas Penyimpanan Susu. *Science, Technology and Management Journal*. 5(2), 93–99. http://journal.unkartur.ac.id/index.php/stmj.

Gunawan, M, dan Suprianto. 2024. Pemeriksaan Cemaran Mikroba Susu Sapi Segar Daerah Limau Manis Tanjung Morawa Deli Serdang. *Jurnal Indah Sains Dan Klinis*. 05(01): 8–13.

Hakim, B. Z., Widianti, U. D., dan Andriana, A. D. 2024. Model Penentuan dan Evaluasi Kualitas Produksi Susu pada Koperasi Susu. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Teknik Dan Ilmu Komputer*. 4(1): 26–31.

Hamzah. B, Yuliati, K, dan Rosidah, U. 2022. *Kajian-kajian Pengolahan Susu dan Kualitasnya yang Berasal dari Hewan Ruminan (Kerbau, Sapi, Kambing, dan Unta)*. Palembang : UPT. Penerbit dan Percetakan. pp. 167–186.

Hanum, Z., Gaznur, Z. M., Aini, Z., dan Wibowo, A. 2023. Aktivitas Antioksidan dari Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Agripet*. 23(1): 64–69.

Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., dan Dwi, T. 2021. Perbedaan Nilai Gizi Susu Sapi Setelah Pasteurisasi Non Termal dengan HPEF (*High Pulsed Electric Field*). *Aceh Nutrition Journal*. 6(2): 207–212. http://dx.doi.org/10.30867/action.v6i2.531.

Hendrawati, T. Y. 2017. *Membangun Industri Susu Sterilisasi Skala IKM*. Yogyakarta: Penerbit Samudera Biru.

Hidayah, N., Yolanda, D., Ramadhani, T. Z., dan Silmi, N. 2025. Critical Analysis of Foot and Mouth Disease Control and Prevention Strategies in the Livestock Sector. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 13 (3): 904–916. doi: https://doi.org/10.23960/jipt.v13i3.p904-916.

Hidayat, K., dan Anggraeni, D. N. 2023. Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu Segar pada Koperasi Peternakan Sapi Perah XYZ. Jurnal Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian. 375–387. https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.660.

Kandeel, S. A., Megahed, A. A., Ebeid, M. H., dan Constable, P. D. 2019. Ability of Milk pH to Predict Subclinical Mastitis and Intramammary Infection in Quarters from Lactating Dairy Cattle. *Journal of Dairy Science*. 102(2): 1417–1427. https://doi.org/10.3168/jds.2018-14993.

Khayrullin, M., dan Rebezov, M. 2023. Study on The Effects of Different

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional Periode Oktober 2025**
Aisha Sabilla Prasetyo, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN. Eng.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**


Sterilization Methods and Storage Conditions on Milk Quality. *Journal Food Sciences and Technology*. doi: https://doi.org/10.5327/fst.53421

Madeira, A. M. G, dan Kamlasi, Y. 2025. Evaluasi Kualitas Susu Sapi dengan Teknologi Lactoscan, Uji Alkohol, dan Reduktase di Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) Batu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 328–339.

Maharani, Sudarwanto, M. B., Soviana, S., dan Pisetyani, H. 2020. Inspection of Milk Quality from Milk Shops in The Student Settlement Areas of IPB Dramaga and Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(1): 24–33.

Mullagulova, G. M., Avtuyhova, O. V, Rebezov, Y. M., Vorobyev, Y.M, dan Goncharov, A. V. 2021. The Results of Organoleptic Assessment of a Fermented Milk Product for Functional Nutrition. *Journal Earth and Environmental Science*. https://doi.org/10.1088/1755-1315/677/3/032041.

Nafalira, E., dan Puspasari, E. 2024. Pengawasan Mutu Serta Mempelajari Proses Produksi Susu *Pasteurized Liquid Milk* Indomilk di PT. Indolakto Jakarta. *Jurnal Karimah Tauhid*. 3(10): 11269–11282. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15580.

Nur, F., Eka, A., Dameanti, P., Amri, I. A., Kurniawati, S., dan Adrenalin, S. L. 2025. Kualitas Susu Sapi Segar di Peternakan Sapi Perah Kota Batu. *Journal of Tropical Animal Production*. 26(2): 129–136. https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2025.026.02.3.

Nurcahyo, E., Saleh, C., dan Hartono, B. P. 2019. Pengontrolan Suhu pada Pasteurisasi Susu di Kube PSP Desa Kemiri Kecamatan Jabung Malang. *Jurnal Teknik Industri ITN Malang.* 1–8.

Pratama, Y. I., Ardigurnita, F, dan Wulansari, P. D. 2021. Kefir dengan Kombinasi Susu Sapi dan Tepung Mocaf Terhadap pH, Kadar Air, Total Padatan, Dan Properti Fisik. *Jurnal Sains Peternakan. 1(1):* 21–28.

Prihanani, N. I., Ridlo, M. R., Ariyanti, F., Hidayah, N, Amalia, G. L. A, Gardin, G, Kinanthi, R, Hemiwarsanto, A, dan Ramadhan, D. 2024. Analisis Kualitas Susu dan *Total Plate Count* pada Susu Sapi yang Diperjualbelikan di Wilayah Kota Yogyakarta. *Buletin Veteriner Udayana*. 16(6): 1645–1652.

Puspitarini, O, R dan Mubarakati, N, J. 2019. Identifikasi Total Mikroba, Cemaran Escherichia Coli dan Nilai pH Susu Pasteurisasi yang Beredar di Kota Malang. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. *7*(21), 201–205.

Putra, I. A., dan Jumiono, A. 2017. Proses Pengolahan Susu UHT (*Ultra High Temperature*) Beserta Kemasan yang Berpengaruh Terhadap Masa Simpan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 3(1): 44–48.

Putri, O.O.A, Tondang, I. S, dan Wibowo, D. I. 2024. Inovasi Pengolahan Susu Menjadi Camilan Susu Goreng Menggunakan Media Pemasaran Whatsapp Bisnis di Desa Kemiri, Kecamatan Puspo, Kabupaten Pasuruan Olga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(2)*:* 240–245.

Qossam, I. H. Al, Kamaliya, Z., Haryanto, J. P., dan Ilyasa, N. 2025. Standarisasi Penerimaan Produk Susu Sapi Segar Oleh Industri Pengolahan Susu. *Jurnal Cendekia Ilmiah*. 4(4): 1776–1786.

Rabbani, A., Ayyash, M., Costa, C. D., Chen, G., Xu, Y., dan Kamal-eldin, A. 2025. Effect of Heat Pasteurization and Sterilization on Milk Safety, Composition, Sensory Properties, and Nutritional Quality. *Journal Foods*. 1–30.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional Periode Oktober 2025**
Aisha Sabilla Prasetyo, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN. Eng.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**


https://doi.org/10.3390/foods14081342

Ratajczak, A. E., Zawada, A., Rychter, A. M., dan Dobrowolska, A. 2021. Milk and Dairy Products: Good or Bad for Human Bone ? Practical Dietary Recommendations for the Prevention and. *Journal Nutrients*. 1 (3): 1–13.

Riyada, D. 2021. Pengaruh Penambahan Susu *Whey* Bubuk Terhadap Total Padatan Terlarut dan Karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. 2(1): 22-33.

Ropikoh, S., Idris, M., Nuh, G. M., dan Zainal, M. 2024. Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 6(1): 30–38.

Rukmana, J., Akbar, M. T., dan Ikrawan, Y. 2025. Optimasi Jenis, Konsentrasi, dan Volume Air Pembilasan pada Bahan Pembersih untuk Proses *Cleaning* Terhadap Line Proses Produksi Minuman Pasteurisasi Menggunakan *Response Surface Methodology*. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 12(1): 14–28.

Rukmana, J., Ikrawan, Y., Rohima, I.E., Anggraeni, C, dan Salam, W.Q. 2023. Evaluasi Mutu Produk Akhir Minuman Pasteurisasi Pada Unit Line Proses Produksi di Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. *Pasundan Food Technology Journal*. 10(1): 25-34.

Saputra, G. A. 2019. Intoleransi Laktosa: Variasi Pemeriksaan Penunjang dan Tata Laksana. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*. 6(2): 121–125.

Setyawan, H. P., dan Fahruzi, A. 2018. Penerapan Pengendali Suhu pada Proses Pasteurisasi Susu dengan Menggunakan Metode PID Ziegler-Nichols. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan*. 6(3): 1–13.

Setyorini, D. A., Rochmi, S. E., Suprayogi, T. W., dan Lamid, M. 2020. Kualitas dan Kuantitas Produksi Susu Sapi di Kemitraan PT. Greenfields Indonesia Ditinjau dari Ketinggian Tempat. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. *15*(4): 426–433.

Sholikah, N., Mufid, A. A., Bachrul, A. S., Hidayat, T. R., dan Yoga, Y. 2021. Pengolahan Susu Sapi menjadi Susu Pasteurisasi untuk Meningkatkan Nilai Susu dan Daya Jual. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*. *2*(1): 75-79. https://doi.org/10.33474/jp2m.v2i1.10448.

Siahaan, Miwada, I. N. S., dan Lindawati, D. A. N. S. A. Evaluasi Organoleptik Susu Sapi Segar yang Difortifikasi Serai Pasca Pasteurisasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 24(2): 59–63.

Standar Nasional Indonesia. 2018. SNI 3951:2018. *Susu Pasteurisasi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia. 2024. SNI 3141:2024. *Susu Mentah Sapi.* Jakarta: Badan Standar Nasional.

Subagyo, Y., Nugroho, S., Widodo, H. S., Syamsi, A. N., Ifani, M., dan Yusan, R. T. 2022. *Total Solid* dan Berat Jenis Susu Segar di Kecamatan Sumbang dan Baturraden Kabupaten Banyumas. *Jurnal Teknologi Dan Agribisnis Peternakan*. 9 (1): 86–93. https://doi.org/10.24198/jthp.v4i2.52413.

Sudarwanto, M. 2005. Hygiene Makanan. Jawa Barat : Institut Pertanian Bogor.

Susilawati, I., Putranto, W. S., dan Khairani, L. 2021. Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Pasteurisasi di CV. Cita Nasional Periode Oktober 2025**
Aisha Sabilla Prasetyo, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN. Eng.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**


Manfaat, dan Nilai Ekonomic. *Media Kontak Tani Ternak*. 3(1): 27–31.

Triana, A., Adiputra, R., dan Taufik, M. 2023. Karakteristik Sensoris Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Aditif Alami Ekstrak Daun Matoa. *Jurnal Ilmu Pertanian*. *5*(2): 98–104.

Triardianto, D., Choirun, A., Adhamatika, A., dan Wibisono, Y. (2024). Pengaruh Proses Pasteurisasi Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia pada Proses *Commissioning* Pengolahan Susu di Teaching Factory Politeknik Negeri Jember. *Jurnal Pendidikan Biologi*. *13*(1): https://doi.org/10.33627/oz.v12i1.1042.

Triwidyastuti, Y., Nizar, M., dan Jusak, J. 2019. Temperature Control For Milk Pasteurization Utilizing the Proportional-Integral-Derivative (PID) and Fuzzy Sugeno Method. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*. 6(4): 355–362. https://doi.org/10.25126/jtiik.201961068.

Wakhidah, N, dan Rochmah, S. N. 2024. Klasifikasi Kualitas Mutu Susu Pasteurisasi Menggunakan Metode Klasifikasi K-Nearest Neighbor. *Jurnal Teknologi Informasi*. 21(1): 58–71.

Widyawati, R, Mussa, O.R.P, Pratama, M.D.W, dan Roeswando. 2020. Perbandingan Kadar Lemak dan Berat Jenis Susu Sapi Perah Friesian Holstein (FH) di Bendul Merisi, Surabaya (Dataran Rendah) dan Nongkojajar, Pasuruan (Dataran Tinggi). *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan. 10*: 15–19.

Wijanarko, I, Prayitno, E, dan Hartanto, R. 2023. Kualitas Fisik Susu Segar Pada Peternakan Sapi Perah Rakyat di Kecamatan Mijen Kota Semarang. *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*. 41(2): 236–248. https://doi.org/10.47728/ag.v41i2.446.

Winahyu, N., dan Lestari, R. D. 2021. Analisis Keuntungan Produk Olahan Susu Pasteurisasi Skala Rumah Tangga. *Journal Science Innovation and Technology*, *2*(1): 22–27.

Yuningsih, R.M, dan Arziyah, D. 2025. Kadar Lemak, Kadar Protein dan Total Padatan pada Susu Sapi Perah. *Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 04(02): 232–236. https://doi.org/10.47233/jppie.v4i2.2219.

Zairinayati dan Santia, S. 2023. Higiene Sanitasi Proses Pengolahan Susu Sapi terhadap Kualitas Mikrobiologi (Cemaran *coliform*) di Bangka Botanical Garden. *Jurnal Buletin Keslingmas*. 42(4): 163–171. https://doi.org/10.31983/keslingmas.v42i4.10821.