

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, Sunarlim, R., Setiyanto, H., & Nurjannah. (2001). Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak Dan Veteriner*. 6: 45-50.
- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologol Pengolahan Air Susu. Edisi kedua. Penerbit Andi Offset, Yogyakarta. pp. 5-12
- Akkerman M. 2014. The effect of heating processes on milk whey protein denaturation and rennet coagulation properties. Thesis. Deprtement of Food Science, Aarhus University, Denmark.
- Assauri. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi. Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta. pp. 3-7.
- Anka. 2013. Soil Optical Instruments. Lboratuar Cihazlarinda, Genel Amacli Laboratuvar Cihazlari, Ankara, Turkey.
- Astuti, M.2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Cetakan pertama. Binasti Publisher, Bogor. pp. 29-31.
- Biziak, R.B., Swartzel, K.R. & Jones, V.A. (1985) Energy use for continuous thermal processing of milk. *Journal of Food Science*, 50: 1607-1614.
- Buckle, K.A.,1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. pp. 15-18.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standarisasi Nasional Indonesia SNI Susu Segar-bagian 1: Sapi*, Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Cheng, H. 2010. Volatile Flavor Compounds in Yoghurt. Critical Review in Food Science and Nutrition. No 50: 938-950
- Claeys, W.L., C. Verraes., S. Cardoen., J. De Block., A. Huyghebaert., K. Raes., K. Dewettinck. and L. Herman. 2014. Consumption of Raw or Heated Milk from Different Species: An Evaluation of the Nutritional and Potential Health Benefits. *Food Control*. 42: 188 - 201.
- Dwiari, S.R. 2008. Teknologi Pangan. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional, 2008.
- Eckles, C.H., Combs, W.B., and Macy, H. (1987). *Milk and Milk Products*. TataMcGraw-Hill Publ. Co., Ltd. New Delhi.

- FAO.(1977). "Introductory Bacteriology and Dairy Microbiology Practical". FAO Regional Dairy Development and Training Centre for Asia and the Pacific, UPLB, Los Banos.
- Fardiaz, S. 1992. Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S., 2001. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka, Jakarta. pp. 30-32.
- Fauzan. 2011. Tingkat Keasaman Susu Kambing Pasteurisasi UD. Atjeh Live Stock Farm Ditinjau dari Aspek Mikrobiologisnya. Seminar Nasional Peternakan. Banda Aceh.
- Fox, P.F. and McSweeney, P.L.H. (1998). "Salt of Milk". In *Dairy Chemistry and Biochemistry*. Blackie Academic and Profesional, New York.
- Gaucheron, F., 2011. Milk and dairy products: a unique micronutrient combination. *J. Am. Coll. Nutr.* 30 (Suppl. 5), 400S-409S.
- Gomis, D. B. 2000. HPLC analysis of organik acids. CRC Press, New York. pp. 30-34.
- Habibah dan Kadhafi M. 2011. Pertumbuhan Mikroorganisme Selama Penyimpanan Susu Pasteurisasi Pada Suhu Rendah. *Agroscientiae Journal*. 18:51-56
- Hadiwiyoto, S. 1982. Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta. pp. 7-9.
- Harris, E.D., 2014. Minerals in Food: Nutrition, Metabolism, Bioactivity. Lancaster, Pennsylvania. pp. 18-19.
- Hidayanto, E., A. Rofiq, dan H. Sugito. 2010. Aplikasi portable brix meter untuk pengukuran indeks bias. Jurusan Fisika, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Heo, J. I. 1989 Statistikal evaluation, sampling, and testing for downstream psychrotrophic contamination on shelf life of fluid milk products. *Dissertation Abstracts International B* 49(10) Abs 4088.
- Huck, J.R., Sonnen, M., and Boor, K.J. (2008). Tracking heat-resistant, cold-thriving fluid milk spoilage bacteria from farm packaged product. *J. Dairy Sci.* 91: 1218-1228.

- Jacobsen MU, Overvad K, Dyerberg J, Schroll M, Heitmann BL. 2004. Dietary fat and risk of coronary heart disease: possible effect modification by gender and age. *American Journal Epidemiology*. 160:141-9.
- Jay, M.J. 1996. *Modern Food Microbiology*. Fifth Ed. International Thomson Publishing, Chapman & Hall Book, Dept. BC. pp. 469-471.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional Dan Mikroware Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Jakarta: Kemenkes RI
- Kristanti, N. D., Rosyidi, D., Radiati, L. E and Purwadi. 2015. Phylogenetic Tree and Heat Resistance of Thermotolerant Bacteria Isolated from Pasteurization Milk in Indonesia. *International Journal of Biosciences*. 6 (11): 87-98.
- Lampert, LM. 1975. *Modern Dairy Product*. 3rd Ed. Chemical Pulb. Co., Inc., New York.
- Latif A. 2017. Perbandingan Kualitas Susu Fermentasi Kultur Tunggal (*Streptococcus thermophilus*) Dengan Kultur Campuran (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium longum*, Dan *Lactobacillus Casei*) Dari Susu Rendah Lemak. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Manik, E. (2006). *Olahan Susu*. Jakarta : Pusat Unit Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Manheim, B. 1984. *Methods of Enzymatic Food Analysis Using Single Reagents*. Biochemia. Germany.
- Marth, E. H and Steele, J.L. 2001. *Applied Dairy Microbiology* 2nd . Ed. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Murti, T.W., C. Bovillane., M. Landon and M.J. Desmazeaud. 1993. Bacterial Growth and Volatile Compounds in Yoghurt-Type Products from Soy Milk Containing *Bifidobacterium Ssp*. *J. Food Sci*. 153-157.
- Murti, T.W. 2002. Pasca Produksi Susu dan Tata Lingkungan Usaha Persusuan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. pp. 28-30

- Murti, T. W. 2016. Pasca Panen Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp. 13-17.
- Oliveira, de G.B., Favarin L., Luchese H.R., dan McIntosh D. 2015. Psychrotrophic Bacteria in Milk: How Much Do We Really Know. *Brazilian Journal of Microbiology*. 46(2): 313-321.
- Pelczar, M. J. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. UI-Press, Jakarta. P.76
- Prihadi, S. 2008. Dasar Ilmu Ternak Perah. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. pp. 32-36
- Rahayu, W.P. dkk. (2003). Klasifikasi Bahan Pangan dan Resiko Keamanannya. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. P.54
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahayu, Suliantari, dan C. C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. pp. 23-30.
- Ranieri, M. L., J. R. Huck, M. Sonnen, D. M. Barbano. and K. J. Boor. 2009. High Temperature, Short Time Pasteurization Temperatures Inversely Affect Bacterial Numbers during Refrigerated Storage of Pasteurized Fluid Milk. *J. Dairy Sci*. 92: 4823-4832.
- Rehman, Z. U. and A. M. Salariya. 2005. Effect of Storage Condition on Nutritional Quality of UHT Processed Buffalo Milk. *Journal Chemical Science*. 27 (1): 73 - 76.
- Reichler, S.J., Trimicic, A., Martin, Boor K.J., and Wiedmann M. 2018. *Pseudomonas fluorescens* group bacterial strains are responsible for repeat and sporadic postpasteurization contamination and reduced fluid milk shelf life. *J. Dairy Sci*. 101: 7780-7800.
- Riset Kesehatan Dasar. 2013. Laporan Nasional 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak, Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara Press. pp. 2-7.
- Salimei, E., and F. Fantuz. 2012. Equid Milk for Human Consumption. *Int. Dairy Journal*. 24(2): 130-142.
- Sawitri, M. E. 2012. Kajian Konsentrasi Kefir Grain dan Lama Simpan dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak. *Jurnal Universitas Brawijaya*. 21: 23-28.

- Schmidt, G. R. 1988. Processing. Dalam: Cross, H. R. and A. J. Overby. (Eds). Meat Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publishers, New York. P. 97.
- Sitorus, L., J. Pontoh dan V. Kamu. 2015. Analisa Beberapa Asam Organik dengan Metode High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Grace Smart Rp 18 5 μ . Jurnal MIPA. Jurusan Kimia, FMIPA, Unsrat, Manado. 31: 43-48
- SNI. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 1998. Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2011. *Susu Segar Bag. 1 Sapi. SNI No. 01-3141-2011*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2007. Materi Pokok Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka. Jakarta. P. 77.
- Soeparno. 2015. Properti Dan Teknologi Produk Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp. 65-70.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Depok. Penebar Swadaya. P. 83.
- Theron, M. M., and J. F. R. Lues. 2010. Organik Acids and Food Preservation. CRC press, New York. pp. 76-78.
- Thevenieau, F and J. Nicaud. 2012. Microorganisms as Sources of Oilseed & Fats Crops and Lipid. 6(D603): 2 - 8.
- Utami, S. 1998. Kajian Kualitas Susu Segar Pada Jalur Susu Di Daerah Istimewa Yogyakarta. Tesis-S2. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Walstra, P., T.J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema, and M.A.J.S. van Boekel. 1999. Dairy Technology. Principles of Milk Properties and Processes. MarcelDekker Inc., New York, USA. pp. 89-92.
- Wanniatie V., Hanum Z. 2015. Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil. Agripet. 15(2):92-97
- WHO. 2012. Mortality and Morbidity. Tersedia pada: http://www.who.int/gho/ncd/mortality_morbidity/en/. Diakses pada tanggal 13 Mei 2018.

Widodo.2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta. P. 5.

Winarno FG. 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. pp. 33-34.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS KIMIA SUSU PASTEURISASI RENDAH
LEMAK**

AFIF DAFFA LANA UTTA, Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA.; Widodo, SP., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>