

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L., Insrayati, N., Tanuwiria, U.H., dan Mayasari, N. 2008. Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan bifidiobacterium Terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya Pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura Vol.10 No.2, Juli 2008: 129-140*.
- Angelia, I.O. 2016. Reduksi Tingkat Ketengikan Minyak Kelapa Dengan Pemberian Antioksidan Ekstra Daun Sirih (*Piper betle* Linn). *Jurnal Jtech 2016, 4(1) 32-36*.
- Anindita, N.S. dan Soyi, D.S. 2017. Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani Melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi Yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia Vol.19 (2):93-102*.
- Anonim. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-Faktor Penyebab Dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa Yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. <https://ejurnal.unisiri.ac.id>.
- Aswal, P., Shukla, A. dan Priyadarshi, S. 2012. Yoghurt: Preparation, Characteristic and Recent Advancements. *Cibtech Journal of Bio-Protocols ISSN: 2319-3840*.
- Bahar, B. 2006. *Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Chairunnisa, H. 2007. Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman (*Nutritional Aspects and Organoleptic Characteristic at Different Time Ripened of Gouda Semi Hard Cheeses*). *Jurnal Ilmu Ternak Vol.7 No.1, 16-21*.
- Dewi, E.S., S, El Latifa., Fawwarahly, dan Kautsar, R. 2016. Kualitas Mikrobiologi Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol.04 No.3 Oktober 2016*.
- Dewi, M.M. 2016. Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tarumanegara Magelang. *Skripsi Sarjana*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Djaafar, T.F. dan Rahayu, S. 2007. Preferensi Konsumen Terhadap Yoghurt Buah dan Sifat Kimianya. *Buletin Peternakan Volume 31 (1)*.

- Fathiarisa, N. 2017. 6 Tanda Susu Cair Sudah Tak Layak Kamu Konsumsi Lagi. <http://www.idntimes.com/food/diet/amp/nurani-fathiarisa/patut-dicurigai-6-tanda-bahwa-susu-cair-sudah-tak-layak-kamu-konsumsi-lagi-clc2>. [21 April 2019]
- Juwita, S.D. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Sapi Segar PFH Pada Suhu Freezer Terhadap Derajat Keasaman, Jumlah Mikroba Dan Kadar Protein. *Skripsi Sarjana*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Khotimah, K. dan Farizal. 2013. Kualitas Mikrobiologi Kolostrum Sapi Perah FH pada Waktu Pemerahan yang Berbeda di Peternakan Rakyat. *Jurnal Ilmu Ternak, Desember 2013, Volume 13 No.2*.
- Kusumaningrum, E.N. 2004. Pembuatan Minuman Soyghurt Sari Tempe Dengan Menggunakan Bakteri *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi Vol.5 No.1, Maret 2004*.
- Lee, W.J. dan Lucey, J.A. 2010. Formation and Physical Properties of Yoghurt. *Journal Animal Science Vol. 23, No.9 :1127-1136*.
- Mansauda, K.R.L. 2014. Analisis Cemarkan Bakteri Coliform Pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk Yang Beredar di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT Vol 3 No 2*.
- Murwani, S. 2015. *Dasar-dasar Mikrobiologi Veteriner*. UB Press. Malang.
- Rachman, S.D., Djajasoepeana, S., Kamara, D S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, Suprijana, O., dan Ishmayana, S. 2015. Kualitas Yoghurt Yang Dibuat Dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) Dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Jurnal Chimica et Natura Acta Vol.3 No.2, Agustus 2015:76-79*.
- Ramayulis, R. 2017. *Jus Pengganti Makan*. Penebar Plus. Jakarta.
- Rashid, A. A., Huma, N., Saeed, S., Shahzad, K., Ahmad, I., Nawaz, S., dan Imran, M. 2019. Characterization and Development of Yoghurt From Concentrated Whey. *International Journal of Food Engineering and Technology. 3 (1): 1-7*.
- Rihastuti, R.A dan Soeparno. 2018. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sabil, S. 2015. Pasteurisasi *High Temperature Short Time* (HTST) Susu Terhadap *Listeria monocytogenes* Pada Penyimpanan *Refrigerator*. *Skripsi Sarjana*. Universitas Hasanudin. Makassar.

- Sari, R., Apridamayanti, P. dan Octaviani, M. 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan oleh Bakteri *Lactobacillus plantarum* dari Minuman Ce Hun Tiau. *Jurnal Pharmaceutical Sciences and Research*, 5(1), 1-6.
- Setianingrum, S. 2017. Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Biologi Yoghurt Susu Jagung. *Skripsi Sarjana*. Institut Agama Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Soeparno dan Rihastuti R.A. 2017. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sugiarto. 1997. Proses Pembuatan dan Penyimpanan Yoghurt yang Baik. *Lokakarya Fungsional Non Peneliti 1997*.
- Surajudin, Kusuma, Fauzi, R., dan Purnomo, D. 2008. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Surono, I S., Sudiby, A dan Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Deepublish. Yogyakarta.
- Syainah, E. , Novita, S. dan Yanti, R. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan Volume 5 No. 1*.
- Utami, F. 2013. Pengaruh Suhu Terhadap Daya Tahan Hidup Bakteri Pada Sediaan Probiotik. *Skripsi Sarjana*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Weerathilake, W.A.D.V, Rasika, D.M.D, Ruwanmali, J.K.U, dan Munasinghe, M.A.D.D. 2014. The Evolution, Processing, Varieties and Health Benefit of Yoghurt. *International Journal of Scientific and Research Publication Volume 4, April 2014 ISSN 2250-3153*.
- Widyaningsih, W., Supriharyono dan Widyorini, N. 2016. Analisis Total Bakteri Coliform Di Perairan Muara Kali Wiso Jepara. *Ejurnal Undip Volume 5 Nomor 3 Tahun 2016 Halaman:157-164*.
- Wulandari, R.S. 2018. Karakteristik Yoghurt Drink Dengan Penambahan Tape Singkong (*Manihot utilissima*) Ditinjau Dari Tekstur, Daya Ikat Air, Viskositas, Dan Sineresis. *Skripsi Sarjana*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yonathan, A. 2017. Hindarkan Kontaminasi Silang pada Makanan Anda. <https://www.mbriofood.com/single-post/2017/06/20/Hindarkan-Kontaminasi-Silang-pada-Makanan-Anda>. [4 Juli 2019].

Zalizar, L., Sujono, Indratmi, D., dan Soedarsono, Y A. 2018. Kasus Mastitis Sub  
Klinis Pada Sapi Perah Laktasi di Kecamatan Pujon Kabupaten Malang.  
*Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 28 (1): 35-41.