

DAFTAR PUSTAKA

- Aksi Agraris Kanisius. 2012. *Buku Budi Daya: Sapi Perah*. Yogyakarta: Kanisius.
h. 65
- Aprilia, Dinda Nira. 2016. *Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap
Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta*. Jurnal Hospitality dan
Pariwisata (2)2 :218
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. Jakarta: Penerbit Buku
Kedokteran EGC. h. 193 dan 206
- Fatmawati, S., Rosidi, A, dan Handarsari, E. 2013. *Perilaku Higiene Pengolah
Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan
dalam Penyelenggara Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga
Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal Pangan Gizi 4(8) : 45-52
- Food and Agriculture Organization. 2001. *Codex General Standard for The
Labelling of Prepackaged Food*.
<http://www.fao.org/3/Y2770E/y2770e02.htm>. [10 Oktober 2019]
- Food For Kids. 2015. *Beda Susu UHT, Susu Pasteurisasi, dan Susu Steril*.
[foodforkids.co.id/post/306/2015-01-31/gizi/Beda-Susu-UHT-Susu-
Pasteurisasi-dan-Susu-Steril](http://foodforkids.co.id/post/306/2015-01-31/gizi/Beda-Susu-UHT-Susu-Pasteurisasi-dan-Susu-Steril). [26 Agustus 2019]
- Hendrawati, Tri Y. dan Suratmin Utomo. 2017. *Optimasi Suhu dan Waktu
Sterilisasi pada Kualitas Susu Segar di Kabupaten Boyolali*. Jurnal
Teknologi 9(2) : 98
- Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan. 2016. *Perbedaan Susu UHT,
Susu Pasteurisasi, dan Susu Bubuk*. [Himitpa.lk.ipb.ac.id/perbedaan-susu-
uht-susu-pasteurisasi-dan-susu-bubuk](http://himitpa.lk.ipb.ac.id/perbedaan-susu-uht-susu-pasteurisasi-dan-susu-bubuk). [26 Agustus 2019]
- Husni, Amir dan Muh Prima Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*.
Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. h.69
- Karir Akademi. 2015. *Teknik 5 Whys Sakichi Toyoda Menemukan Akar
Permasalahan dengan Cepat*. [http://karirakademi.com/karir-skill/teknik-5-
whys-sakichi-toyoda-menemukan-akar-permasalahan-dengan-cepat/](http://karirakademi.com/karir-skill/teknik-5-whys-sakichi-toyoda-menemukan-akar-permasalahan-dengan-cepat/). [11
Oktober 2019]

- Koswara, Rani Andriani. 2007. *Panduan Lengkap Berbisnis Kue Kering*. Jakarta: TransMedia. h.18
- Kurniawan, Reiza F. 2014. *Rahasia Terbaru Kedahsyatan Terapi Enzim: Sehat Secara Alami*. Jakarta: Mahadaya Langit. h. 45
- Kusuma, Titis Sari dkk. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press. h. 88
- Kuswandi, N dan David M. 2018. *People Development Handbook "Rahasia Para Profesional Trainer Mendelivery High Impact Learning Program"*. Jakarta: Hasfa Publishing. hh. 78-79
- Marsanti, Avicena Sakula dan Retno Widiarini. 2018. *Buku Ajar: Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia. hh. 11-12
- Maulana, Hilman, dkk. 2012. *Analisis Bahaya dan Penentuan Titik Pengendalian Kritis pada Penanganan Tuna Segar Utuh di PT. Bali Ocean Anugrah Linger Indonesia Benoa-Bali*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 3(4): 2
- Murniyati, dkk. 2015. *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya. h. 42 dan 46
- Murwani, Sri. 2015. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Veteriner*. Malang: UB Press. hh. 14-15
- Natalia, Dessy. 2010. *Analisis Kelayakan Usaha Produksi Susu Sterilisasi (Studi Kasus : Produk Susu Sterilisasi 'Fresh Time' KPSBU Jawa Barat)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. h.11
- Pilliangsani, Hiqmad Muharman. 2012. *A to Z Sukses Bisnis Rumahan*. Jakarta : PT. Elex Komputindo. h.61
- Prasetyo, Andjar. 2017. *Analisis Good Manufacturing Practise Olahan Pangan*. Jakarta: Indocamp. hh, 11-12
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius. h. 2 dan 70-71
- Purwadi, dkk. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang. UB Press. h. 22
- Rahmi, Dinni. 2008. *Aplikasi Good Manufacturing Practices, Sanitation Standard Operating Procedures dan Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Produksi Susu Pasteurisasi Koperasi Peternak Bandung Selatan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Rihastuti, R.A. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. hh. 42-43 dan 96
- R.N., Rifka. 2017. *Step by Step Lancar Membuat SOP*. Yogyakarta: Huta Publisher Kusuma. h. 13 dan 170
- Rudyarti, Edwina. 2017. *Hubungan Pengetahuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja dan Sikap Penggunaan Alat Pelindung Diri Dengan Kejadian Kecelakaan Kerja Pada Pengrajin Pisau Batik Di PT.X*. Journal of Industrial Hygiene and Occupational Health (2)1 : 32-33
- Salusu, J. 2015. *Pengambilan Keputusan Stratejik untuk Organisasi Publik dan Organisasi Non Profit*. Jakarta: Grasindo. hh. 56-57
- Saparinto, Cahya dan Diana Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius. h.55
- Saparinto, Cahya dkk. 2010. *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Kanisius. h.57
- SNI 01-3951-1995.1995. *Standar Nasional Indonesia Susu Pasteurisasi*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- SNI 3141.1:2011. 2011. *Standar Nasional Indonesia Susu Segar-Bagian 1: Sapi*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Sugiono. 2013. *Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Lipi Press. h.37
- Surono, Igrid Suryani dkk. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish. hh.23-25
- Thohari, Imam dkk. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press. h.40-42
- Waluyo, Eko dan Bayu Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press. h. 40
- Waziroh, Elok dkk. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press. h.27 dan 61
- Widarahayu, Suci Sang. 2018. *Kajian Perumusan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Produk Pangan Steril Komersial yang Disterilisasi dengan Sistem Batch Setelah Dikemas*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. hh. 8-9
- Widodo. 2018. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. hh. 89-90