

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto dan Nurjannah. 2000. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan*. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner Vol. 6 No. 1. <http://oaji.net/articles/2015/1610-1423811817.pdf>. (Diakses pada hari Kamis, 18 Mei 2017 Pukul 14.11 WIB)
- Alamsyah, Yuyun. 2009. *Bisnis Fast Food*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Andianur, Yunita. 2016. *Pemeriksaan Bakteriologi Pada Susu Murni Merk N Yang Dijual di Kecamatan Ciamis*. STIKES Ciamis. http://www.ejournal.stikesmucis.ac.id/file.php?file=preview_mahasiswa&id=955&cd=0b2173ff6ad6a6fb09c95f6d50001df6&name=13DA277054.pdf. (Diakses pada hari Minggu, 2 Juli 2017 Pukul 10:28 WIB)
- Anonim. 2008. *Health Secret Of Kefir*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Chandra, Budiman. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Chandra B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Chotiah, Siti. 2008. *Beberapa Bakteri Patogen Yang Mungkin Dapat Ditemukan Pada Susu Sapi dan Pencegahannya*. Jurnal ISBN 978-979-8308-95-6. bbalitvet.litbang.pertanian.go.id/eng/attachments/160_17.pdf. (Diakses pada hari Senin, 12 Juni 2017 Pukul 19.56 WIB)

Diwyanto, Kusuma. 2008. *Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor

Herawati, Dewi Astuti dan D. Andang Arif Wibawa. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol. 1 No. 2. [http://eprints.upnjatim.ac.id/1240/2/dewi_\(2\).pdf](http://eprints.upnjatim.ac.id/1240/2/dewi_(2).pdf) (Diakses pada hari Rabu, 17 Mei 2017 Pukul 15.10 WIB).

Hermansyah, Muhammad, Pratikto, Rudy Soekarno, Nasir W. Setyanto. 2013. *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. JEMIS Vol. 1 No. 1 ISSN 2338-3925. <http://jemis.ub.ac.id/index.php/jemis/article/download/102/109>. (Diakses pada hari Senin, 15 Mei 2017 Pukul 19.34 WIB)

Hariyadi, P. 2000. *Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal*. Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB. Bogor

Hartono, Andri dan Palupi Widyastuti. 2002. *Penyakit Bawaan Makanan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta

Ismanto, Toto, Sri Utami, Haris Al Suratim. 2013. *Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Refrigerator Terhadap Berat Jenis Dan Viskositas Susu Kambing Pasteurisasi*. Jurnal Ilmiah Peternakan 1 (1): 69-78. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=10429&val=665>. (Diakses pada hari Rabu, 12 Juli 2017 Pukul 15.57 WIB)

Isyana, Fitrah. 2012. *Studi Tingkat Higiene dan Cemaran Bakteri Salmonella sp.*

Pada Pembuatan Dangke Susu Sapi di Kecamatan Cendana Kabupaten

Enrekang. Universitas Hasanuddin Makassar.

Repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/3277/skripsi%20-

[%20Fitrah%20Isyana%20141106028.pdf](http://Repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/3277/skripsi%20-Fitrah%20Isyana%20141106028.pdf). (Diakses pada hari Senin, 12 Juni

2017 Pukul 17.14 WIB)

Lampert, C .M. 1980 . *Modern Dairy Product*. Publishing, Co. Inc. New York

Mardalena. 2008. Pengaruh Waktu Pemerahan dan Tingkat Laktasi Terhadap

Kualitas Susu Sapi Perah Peranakan Fries Holstein. *Jurnal ilmiah Ilmu-Ilmu*

Peternakan Vol. XI. No. 3.

[file:///C:/Users/ASUS/Documents/gamacom/Download%20gamacom/741-](file:///C:/Users/ASUS/Documents/gamacom/Download%20gamacom/741-1-1471-1-10-20130301.pdf)

[1-1471-1-10-20130301.pdf](file:///C:/Users/ASUS/Documents/gamacom/Download%20gamacom/741-1-1471-1-10-20130301.pdf). (Diakses pada hari Senin 10 Juli 2017 Pukul

00.05 WIB)

Nur, Aprisal. 2015. *Daya Tahan Hidup Listeria Sp. Pada Susu Sapi Segar Yang*

Dipasteurisasi Low Temperature Long Term (LTLT). Fakultas Peternakan,

Universitas Hasanuddin. Makassar.

<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/16992/Aprisal%20>

[Nur%20%28I%201111%20369%29%20-%20Copy.pdf?sequence=1](http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/16992/Aprisal%20Nur%20%28I%201111%20369%29%20-%20Copy.pdf?sequence=1).

(Diakses pada hari Minggu, 2 Juli 2017 Pukul 10.48 WIB)

Rachmawan, O. 2001. *Penanganan Susu Segar*. Direktorat Pendidikan Menengah

Kejuruan Jakarta. Jakarta

Rahmadi A. 2009. *Aplikasi Bakteri Asam Laktat untuk Meningkatkan Keamanan*

Mikrobiologis Terhadap Staphylococcus aureus pada Proses Olah Minimal

Buah Apel Malang (Malussylvestris mill). Fakultas Pertanian THP
Universitas Mulawarman. Samarinda

Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Rufaida, Fifi. 2008. *Analisis Pelatihan Di PTPN VIII Unit Tambaksari, Pabrik Bukanagara, Subang, Jawa Barat*. Tugas Akhir mahasiswa Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/8884/1/FIFI%20RUFADA-FST.pdf> (Diakses pada hari Rabu, 17 Mei 2017 Pukul 17.47 WIB)

Saleh, Eniza. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Digitized by USU digital library. Universtias Sumatera Utara.
<https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=27&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi5ycmEovvUAhUMwI8KHbbODas4FBAWCEUwBg&url=http%3A%2F%2Flibrary.usu.ac.id%2Fdownload%2Ffp%2Fternak-eniza.pdf&usg=AFQjCNFrUgp8NP1ymLhNPUS9oI6kXS0ndQ>. (Diakses pada hari Minggu, 9 Juli 2017 Pukul 11.35 WIB)

Saparinto, Cahyo. 2006. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta

Sasono, Adi, Fina Rosdiana dan Budi S. 2008. *Beternak Sapi Perah secara Intensif*. AgroMedia Pustaka. Jakarta

Soeparno. 2015. *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Subroto, Muhammad Ahkam. 2008. *Real Food True Health*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta

Sudarmaji. 2005. *Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*.
Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 1 No. 2.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=18192&val=1132>.
(Diakses pada hari Jumat, 12 Mei 2017 Pukul 03.23 WIB)

Sudono, Adi, R. Fina Rosdiana dan Budi S. Setiawan. 2008. *Beternak Sapi Perah Secara Intensif*. AgroMedia Pustaka. Jakarta

Sugianto, Syahu. 2006. *Kamus Manajemen Mutu*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Suklan, H. 1998. *Pedoman Pelatihan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Untuk Pengolahan Makanan*. Depkes RI. Jakarta

Sulistyowati, Yulias. 2009. *Pemeriksaan Mikrobiologik Susu Sapi Murni Dari Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Eprints.ums.ac.id/5125/1/k100050045.pdf.
(Diakses pada hari Selasa, 13 Juni 2017 Pukul 19.56 WIB)

Surono, Ingrid Suryanti, Agus Sudibyo dan Priyo. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Deepublish. Yogyakarta

Suwito, Widodo. 2010. *Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya*. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 29 No. 2.

<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/viewFile/3531/4>

856. (Diakses pada hari Senin, 22 Mei 2016 Pukul 12.10 WIB).

Syarif, Erif Kemal dan Bagus Harianto. 2011. *Buku Pintar Beternak dan Bisnis Sapi Perah*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta

Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. PT Bumi Aksara. Jakarta

Tumiwa, Inge dan Bchrens. 2016. *Eating Clean*. Kawan Pustaka. Jakarta

Widaningrum dan Winarti, C. 2008. *Studi Penerapan HACCP Pada Proses Produksi Sari Buah Apel*. Makalah Puslitbang BSN. Jakarta

Wijayanti, Sari. 2009. *Identifikasi dan Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri Susu Sapi Segar Dari Koperasi Unit Desa di Kabupaten Boyolali*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. eprints.ums.ac.id/5123/1/K/00050024.pdf.
(Diakses pada hari Selasa, 13 Juni 2017 Pukul 20.07 WIB)

Winarso D. 2008. *Hubungan kualitas susu dengan keragaman genetic dan prevalensi mastitis subklinis di daerah jalur susu Malang sampai Pasuruan*.
J Sain Vet 26 (2): 58-65.