

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.2012. *Mengenal Susu dan Produk Olahannya*.<http://smallcrab.com/kesehatan/572-mengenal-susu-dan-produk-olahannya>. Diakses pada tanggal 04 Mei 2016, pada pukul 13.05 WIB
- Abdurahman, D dkk.2008.*Biologi Kelompok Pertanian dan Kesehatan*. Grafindo Media Pratama, Bandung
- Abrar, M. 2013. *Pengembangan Model Untuk Memprediksi Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Laju Pertumbuhan Bakteri Pada Susu Segar*.<http://www.rp2u.unsyiah.ac.id/index.php/welcome/prosesDownload/1750/4.Vol.7No.2>
- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Susu*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Anjarsari, Bonita. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Buckle K. A, R. A. Edward. W. R. Day, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh Hadi Purnomo dan Adiono).
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Analisis dan Aspek Cahyadi Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta

Eckles, C.H dkk. 1984. *Milk and Milk Product*. Tata Mac Graw Hill Publishing Co,
Bombuy

Erlina, D. 2009. *Pengendalian Mutu (Quality Control) Gabungan Koperasi Susu
Indonesia (GKSI)*. Skripsi

Estiasih, T., & Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara.
Jakarta

Fardiaz, D. 1999. *Praktek Pengolahan Pangan yang Baik (GMP), Pelatihan.
Pengendalian Mutu Gizi Masyarakat Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Depdikbud*. Bogor

Fujikawa, H dan S. Mozoromi. 2006. *Modelling Staphylococcus aureus Growth and
Enterotoxin Production in Milk*. Food Microbiol. 23:260-267

Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil
Olahannya*. Liberty, Yogyakarta

Jenkins, Wilmer A. 1991. *Packaging Foods With Plastics*. Technomic Publishing
Company. Amerika

Murti, T. W. 2013. *Pasca Panen Dan Industri Susu*. Fakultas Peternakan Universitas
Gadjah Mada. Yogyakarta

Pramesti, N dkk.2015.*Analisis Persyaratan Dasar dan Konsep Hazard Analysis
Critical Control Point (HACCP) dengan Rekomendasi Perancangan Ulang
Tata Letak Fasilitas*.<http://server2.docfoc.us/uploads/Z2015/12/26/koCWw>

[TD2vb/28575b438726b5c881b27fd6fb748bf.pdf](#). Hal 290

Pierson, M.D dan Corlett, D.A. 1992.*HACCP: Principles and Applications*. Van Nostrand Reinhold, New York

Ramadhan, T.R dan Aisyah S. 2009.*Identifikasi dan Pengendalian Bahaya Fisik Pada Industri Susu*.<http://blogster.com/tegarrezavie/identifikasi-dan-pengendalian-bahaya-fisik-pada-industri-susu-1>. Diakses pada tanggal 02 Juni 2016, pada pukul 13.23 WIB

Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar – Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Standar Nasional Indonesia SNI 01-3951-1995: Standar Susu Pasteurisasi. Dewan Standardisasi Nasional- DSN. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia SNI 19-1502-1989: Standar Susu Segar. Dewan Standardisasi Nasional- DSN. Jakarta.

Suprpti, Lies. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Kanisius. Yogyakarta

Tidar, M. 2013. *HACCP = Keamanan Produk Pangan Tersebut Terjamin*. <http://marttidar.blogspot.co.id/2013/08/haccp-keamanan-produk-pangan-tersebut.html>. Diakses pada tanggal 02 Juni 2016, pada pukul 13.00 WIB

Volk, W.A dan Wheeler, M.F. 1993. *Mikrobiologi Dasar*. Erlangga, Jakarta.

Widodo. 2008. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yoyakarta.

Wirnarno, & Ivone, F. 2007. *Susu Dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press Cetakan
1. Bogor