

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2011. “Teknologi Penanganan dan Pengolahan untuk Peningkatan Produksi, Mutu dan Keamanan Susu Sapi Segar di Indonesia” dalam Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol. 7 (2) Hlm. 79-86. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Afrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan Jilid 1*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Alifia, Rizka dkk. 2004. “Perbaikan Metode Kerja di Bagian Pelintingank Rokok dengan Menggunakan Studi Gerak dan Waktu untuk Meningkatkan Efisiensi Kerja (Studi Kasus di P.R. Sumber Rejeki Wajak Malang)” dalam Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 5 No. 2 Hlm. 95-105. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Angraini, Diah. 2006. “Studi Gerak dan Waktu pada Proses Sortasi Udang di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur”. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Astuti, Melani dkk. 2010. “Efisiensi Produk Usaha Sapi Perah Rakyat (Studi Kasus: Peternak Anggota Koperasi Usaha Peternakan dan Pemerahan Sapi Perah Kaliurang, Sleman)” dalam Buletin Peternakan Vol. 34(1) Hlm. 64-69. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar Bagian 1: Sapi. Standar Nasional Indonesia. SNI 3141.1:2011.
- Barnes, Ralph M. 1980. *Motions and Time Sudy, Design and Measurement of Work, 7th Edition*. New York: Wiley.
- Cramer, Michael M. 2006. *Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, amd Good Manufacturing Practices*. Boca Raton: CRC Press.
- Daulay, Sere Sagharine & Widyaiswara Madya. 2000. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Jakarta: Pusdiklat Industri.
- Desiyanto, Fajar Ardi & Sitti Nur Djannah. 2013. “Efektivitas Mencuci Tangan Menggunakan Cairan Pembersih Tangan Antiseptik (Hand Sanitizer) terhadap Jumlah Angka Kuman” dalam KESMAS Vol.7 No.2 Hlm. 55-112. Yogyakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Direktorat Jendral Peternakan. 1993. Syarat Mutu Susu. Surat Keputusan Nomor: 17/KPTS/PJP/DEPTAN/93.

EbookPangan.com. 2006. “Model Rencana HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Industri *Chicken Nugget*”. Dalam <https://www.academia.edu/8846706/MODEL-RENCANA-HACCP-INDUSTRI-CHICKEN-NUGGET>. Diunduh Sabtu, 21 November 2015 pukul 06.30.

Food and Agriculture Organization of The United States & World Organization for Animal Health. 2009. *Guide to Good Farming Practices for Animal Production Food Safety*. Rome: FAO & OIE.

Heizer, J. & B. Render. 2011. *Operations Management, Global Edition, 10th Edition*. New Jersey: Pearson.

Ishanariyono. 2014. “Prospek Sapi Perah”. Dalam <https://ihsanariyono.wordpress.com/2014/10/18/prospek-sapi-perah/>. Diakses Senin, 3 Agustus 2015 pukul 20.15.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 1978. Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Surat Keputusan Nomor: 23/MEN.KES/SK/I/1978.

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Peraturan Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010.

Morrow, Robert Lee. 1957. *Motion Economy and Work Measurement, 2nd Edition*. New York: Ronald Press.

Mundel, Marvin E. 1973. *Motion & Time Study: Principles & Practices*. New Delhi: Prentice-Hall.

Ngadiani dan Herlin Suryanita. 2006. “Hubungan antara Derajat Hygienis Sanitasi Kandang terhadap Jumlah Bakteri MPN *Coliform* pada Susu Sapi Perah” dalam *Stigma, Jurnal of Science* Vol. 1 No. 2 Hlm. 1-4. Surabaya: Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam Universitas PGRI Adi Buana.

Niebel, Benjamin W. 1962. *Motion and time study, An introduction to methods, time study, and wage payment*. Illionis: Irwin.

Pramesti, Novianingdyah dkk. 2013. “Analisis Persyaratan Dasar dan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dengan Rekomendasi Perencanaan Ulang Tata Letak Fasilitas (Studi Kasus: KUD Dau Malang)” dalam *Jurnal Rekayasa Manajemen Sistem Industri* Vol. 1 No. 2 Hlm. 286-298. Malang: Fakultas Teknik Universitas Brawijaya.

- Rahmi, Dinni. 2008. “Aplikasi *Good Manufacturing Practices, Sanitation Standard Operating Procedures* dan Penentuan Titik Kendali Kritis pada Produksi Susu Pasteurisasi Koperasi Peternak Bandung Selatan”. Skripsi Sarjana Fakultas Peterakan Institut Pertanian Bogor.
- Rejeki, Yanti Sri dkk. 2012. “Usulan Perbaikan Metoda Kerja Pada Stasiun Kerja Pola Dengan *Motion Economy Check List* : Studi Kasus Industri Rumah Tangga Sepatu Cibaduyut X”. Makalah yng disampaikan pada “Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (SNaPP)” diselenggarakan oleh Universitas Islam Bandung, di Bandung, 13-14 November 2012.
- Saleh, Eniza. 2009. “Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak” dalam USU Digital Library. Medan: Fakultas Pertanian Unversitas Sumatra Utara.
- Santoso, Ludfi dkk. 2012. “Jumlah Total Bakteri dan Coliform dalam air susu sapi segar pada pedagang pengecer di kota semarang” dalam Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol. 1 No. 2 Hlm. 402-412. Semarang: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro.
- Sutalaksana, Iftikar Z. dkk. 1979. *Teknik Tata Cara Kerja*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Tastanny, Thia. 2011. “Analisis Studi Gerak dan Waktu pada Proses Produksi Minuman Lidah Buaya di UMKM (Studi Kasus: PT. Driyama Purwana Bogor)”. Skripsi Sarjana Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Usmiati, Sri dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Walstra, Pieter dkk. 2006. *Dairy Science and Technology 2nd Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Wignjosoebroto, Soetomo. 2008. *Ergonomi: Studi Gerak dan Waktu*. Surabaya: Guna Widya.