

DAFTAR PUSTAKA

- Amritama, D. 2007. Asap Cair. <http://tech.groups.yahoo.com/essage/7945>. Diakses tanggal 2 April 2015.
- Arpah, 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia: Mutu
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis of the AOAC. 14th Ed. AOAC, inc. Arington, Virginia.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3141-2000. Susu Segar. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Branen.A.L.dan P.M.Davidson. 1993. Antimicrobials in Foods 2nd ed. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: Adiono dan H. Purnomo. UI Press. Jakarta.
- Buckle, K., A. R. A. Edward., G. H. Fleet dan M. Wooton. 2009. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama, U. I. Press, Jakarta
- Budiyono, H. 2009. Analisis daya simpan produk susu pasteurisasi berdasarkan kualitas bahan baku mutu susu. *Jurnal Paradigma*, 10(2): 198-21.
- Boediyana, T.2006. Pengembangan Model Usaha Agribisnis Sapi Perah DalamUpaya Peningkatan Pendapatan Usaha Kecil dan Menengah. Makalah yang dipaparkan pada Workshop yang diselenggarakan oleh Ditjen P2HP, Bandung.
- (CECEFS) Council of Europe Committee of Expert on Flavouring Substance 1992. Health Aspect of Using Smoke Falvour as food Ingredients. Publishing and Document Service. Strasbourg.
- Codex Alimentarius Comission. 2004.*CAC/RCP 57-2004 : Code ofHygienic Practice for Milk and Milk Product*. FAO and WHO, Rome.

- Cornell University. 2000. *Pasteurized versus Ultra Pasteurized Milk – Why such Sell-by Dates ?*. Cornell University's College of Agriculture and Life Sciences Web site.
- Cross, H. R. 1988. Meat Science, *Milk Science and Technology*. Elsevier Sci. Pub. Texas.
- Darmadji P. Yulistiani R. Harmayani E. Kemampuan Penghambatan Asap Cair terhadap Pertumbuhan Bakteri Patogen dan Perusak pada Lidah Sapi. Di dalam : Budijanto S., Editor. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan. Denpasar, 16-17 Juli 1997. hlm: 19-30.
- Departemen Perikanan, Pertanian. 1997. Pasca Panen Susu. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian, Jakarta <http://www.pustaka.litbang.deptan.go.id>, 23 Nopember 2010.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 1983. Surat Keputusan Direktur Jenderal Peternakan Nomor 17/KPTS/DJP/1983. Departemen Pertanian RI, Jakarta.
- Ditjen Peternakan. 2007. Statistik Peternakan 2007. Direktorat Jendral Peternakan, Departemen Pertanian RI, Jakarta.
- Devlieghere F, Vermeiren L, Debevere J. 2003. Review New Preservation technologies: Possibilities and Limitation. *J International Dairy* 14(2004):273-285.
- Ensminger, M. E and D. T. Howard. 2006. Dairy Cattle Science. 4th Ed. The Interstate Printers and Publisher, Inc. Danville.
- Fardiaz S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Jilid ke-1,2. Jakarta: Gramedia.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Gibson, G.R. 2008. *Optimal Conditions for the Growth of Escherichia coli*. Microbiology and Molecular Biology. Vol. 65 (2): 232-260. London. England.
- Glimour, A. and Rowe MT. 1990. ***Microorganism Associated With Milk Dairy Microbiology***. Vol. 1. 2nd. Ed. Department of Food Science and Teknology. University of Reading. UK.
- Guillen, M.D., and M.L. Ibargoitia. 1998. *Influence of the Moisture Contens of the Composition of Liquid Smoke Flavoring Preparation*. *J. Agric. Food*, 46,1276-1285.
- Gumanti, F.M. 2006. Kajian sistem produksi destilat asap tempurung kelapa dan pemanfaatannya sebagai alternatif bahan pengawet mie basah. skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Haras, A. 2004. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama perendaman terhadap mutu fillet cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) asap yang disimpan pada suhu kamar. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, N., Masdiana C.Padaga dan Sri Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit ANDI, Yogyakarta.
- Jawetz, E., dan Adelberg, E.A. 2001. Mikrobiologi Kedokteran. Edisi 20. Penerbit Buku Kedokteran:Jakarta. Pp 211-217.
- Karseno, Darmaji P. dan Suhardi. 2002. Daya Hambat Asap Cair Kayu Karet terhadap Bakteri Uji Pengkontaminasi Lateks dan Ribbed Smoke Sheet. *Agritech*. 21 (1): 10-15.
- Maga. Y.A. 1987. *Smoke in Food Processing*. CSRC Press. Inc. Boca Raton. Florida. : 1-3;113-138.
- Pelczar M.J. Jr, Chan E.C.S. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Volume Ke-1,2. Hadioetomo RS, Imas T, Tjitmo SS, Angka SI, Penerjemah; Jakarta: UI Pr. Terjemahan dari: *Element of Mikrobiology*.
- Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah.2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rahman, A. S. Fardiaz., W.P. Rahayu., Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu, Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Ratih, R.A.M. dan Ronny Rachman. 2008. Perbandingan Kandungan Nutrisi ASI Susu Sapi dan Susu Kambing. Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Rusbana T.B. 2009. Kajian Pengawetan Nira Menggunakan Asap Cair tempurung Kelapa. Sekolah Pasca Sarjana. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Saleh, S. 1988. *Staphylococcus aureus*. Khursus Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-6366-2011. Cara Uji Cemarkan Miroba. Dewan Standar Nasional – DSN.
- Sirait, C. H. 1991. Penggunaan Susu Sapi Fries Holland Untuk Pembuatan Dali.
- Siskos I, Zotos A, Melidou S. and Trikritzi R. 2007. *The effect of liquit smoking of trout (salmo gairdnerri) on sensory, microbiological, chemical changes during chilled storage. Food chem.* 101 : 458-464.

Soeparno. 1996. Ilmu Dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press: Yogyakarta.

Stanton, E. and Sia. 2005. *Industri Peternakan Sapi Perah Indonesia Analisa SWOT – 2005*. Proyek Riset yang Didanai oleh: Dairy Australia, Melbourne, Australia.

Suendra. 1991. Buku Pedoman Mata Ajaran Mikrobiologi Lingkungan. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Sudono, A. 1999. Ilmu Produksi Ternak Perah. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Syah, 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Volk, W.A and M.F. Wheeler. 1993. Mikrobiologi Dasar. Edisi Kelima. Jilid 1. Penerbit Erlangga. Jakarta.

Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yusuf A. 2011. Tingkat Kontaminasi Escherichia Coli Pada Susu Segar Di Kawasan Gunung Perak, Kabupaten Sinjai. Skripsi . Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makasar.

Zuraida I. 2008. Kajian Penggunaan Asap cair Tempurung Kelapa Terhadap Daya Awet Bakso Ikan. Tesis. Sekolah Pascasarjana, IPB. Bogor.

