

## DAFTAR PUSTAKA

- Abe, Y., M. Mutsuga., H. Ohno., Y. Kawamura and H. Akiyama. 2016. Isolation and quantification of polyamide cyclic oligomers in kitchen utensils and their migration into various food simulants. *Plos one*, 11(7):1-15.
- Abedi, E., and S. M. B. Hashemi. 2020. Lactic acid production - producing microorganisms and substrates sources-state of art. *Elsevier*, 6(10):1-55.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th ed. Assoc. Off. Anal. Chem., Arlington.
- Dwitania, D. C., dan I. B. N. Swacita. 2013. Uji didih, alkohol, dan derajat asam susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4), 437-444.
- Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Firmansyah, H., R. R. A. Maheswari., dan B. Bakrie. 2002. Perbandingan kinerja aktivator sistem laktoperoksidase dalam pengawetan susu dengan volume berbeda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* : 55-50.
- Gill, C. 2014. Freezing of Foods: Damage to Microbial Cells. *Encyclopedia of Food Microbiology: Second Edition*. 964-967.
- Hamidah, E., I. M. Sukada., dan I. B. N. Swacita. 2012. Kualitas susu kambing peranakan Etawah post-*thawing* pada penyimpanan suhu kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3): 361-369.
- Ismiarti, dan J. Sumarmono. 2022. Kualitas susu sapi pasteurisasi dengan penambahan ekstrak kayu manis. *Jurnal Triton* 14(1): 153-161.
- Juwita, S. D. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Sapi Segar FH pada Suhu Freezer terhadap Derajat Keasaman, Jumlah Mikroba dan Kadar Protein. *Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang*.
- Kaseke, T., T. Lujic., and T. C. Velickovic, 2023. Nano- and microplastics migration from plastic food packaging into dairy products: impact on nutrient digestion, absorption, and metabolism. *Foods* 12(16):1-25.
- Kristanti, N. D. 2017. Daya simpan susu pasteurisasi ditinjau dari kualitas mikroba termoturik dan kualitas kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 12(1): 1-7.
- Legowo, A. M. 2002. *Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologis Susu*. Diktat Kuliah. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Legowo, A. M., S. Kusrahayu., dan Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ma, Y., J. Li., Y. Huang., X. Liu., N. Dou., X. Zhang., J. Hou., and J. Ma. 2023. Physicochemical stability and in vitro digestibility of goat milk affected by freeze-thaw cycles. *Food Chemistry*, 404(Part B):1-10
- Mukhtar, A. 2006. Ilmu Produksi Ternak Perah. Surakarta LPP UNS dan UNS Press. Surakarta.
- Muncke, J. 2021. Tackling the toxics in plastics packaging. *Plos Biology*. Essay:1-11.
- Murti, T. W. 2016. Pascapanen Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Muzeza, C., V. Ngole-Jeme., and T.A.M. Msagati. 2023. The mechanisms of plastic food-packaging monomers' migration into food matrix and the implications on human health. *Foods* 12(18):1-38.
- Nababan, L. A., I. K Suada., dan I. B. N. Swacita. 2014. Ketahanan susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji tingkat keasaman, didih, dan waktu reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(4), 274-282.
- Nababan, M., I. K. Suada., I. B. N. Swacita. 2015. Kualitas susu segar pada penyimpanan ruang ditinjau dari uji alkohol, derajat keasaman dan angka katalase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(4): 374-382.
- Naryoko, P. Budi., D. Pathul., T. Romulus., D Eka dan K. Nurul. 2007. IPA 1A Asam, Basa, dan Garam. Jakarta, Yudhistira.
- Oktavian, Y.I. 2020. Uji Umur Simpan Susu Sapi Pasteurisasi dengan Pasteurizer Modifikasi Penambahan Baffle pada Suhu 4°C dan 10°C. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Ranadheera, S.C., C. A. Evans., M. C. Adams., and S. K. Baines. 2012. Probiotic viability and physico-chemical and sensory properties of plain and stirred fruit yogurts made from goat's milk. *Food Chemistry* 135(3):1411-1418.
- Ramanda, B. 2016. Pengaruh Metode *Thawing* terhadap Kadar Protein, Lemak dan Uji Alkohol Susu Kambing Segar yang Dibekukan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Rofi'i, F. 2009. Hubungan Antara Jumlah Total Bakteri dan Angka Katalase terhadap Daya Tahan Susu. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Salamon S. and W.M.C. Maxwell. 2002. Storage of ram semen. *Animal. Reproduction Science*, 62:77-111.

- Salim, M. A., T. Susilawati. dan S. Wahyuningsih. 2012. Pengaruh metode *thawing* terhadap kualitas semen beku sapi Bali, sapi Madura, dan sapi PO. *Agripet*, 12(2):14-19.
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Sientje, 2003. Stres panas pada sapi perah laktasi. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno,R.A. Rihastuti., Indratiningsih, S., dan Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soriah, W. 2010. Hubungan variasi pakan terhadap mutu susu segar di Desa Pasirbuncir Kecamatan Caringin Kabupaten Bogor. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 5(1):67-77.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Susu Pasteurisasi. SNI 01.3951:1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Syarat Mutu Susu Segar. SNI 3141.1:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Penerjemah : Sumantri, B. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suardana, I. W., dan I. B. N. Swacita. 2009. Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Udayana University Press. Bali.
- Suardana, I. W. dan I. B. N. Swacita. 2015. Food Hygiene. Petunjuk Laboratorium. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Denpasar.
- Sulasih, Priyono, dan E. M. Roisu. 2013. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu (-20<sup>0</sup>C) terhadap jumlah total bakteri (TPC) susu kambing peranakan Etawah. *Surya Agritama*, 2(2):59-67
- Suwito, W. 2010. Bakteri yang sering mencemari susu deteksi, pathogen, pathogenesis, epidemiologi, dan cara pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 29(3): 96-100.
- Syambyah dan S. R. Hardono. 2012. Kiat Sukses Beternak Kambing Peranakan Etawa. Lily Publisher: Jakarta.
- Umar, Razali, dan A. Novita. 2014. Derajat keasaman dan angka reduktase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*, 8(1):43-46

- Umbara, E. A. 2016. Pengaruh Metode *Thawing* terhadap Kadar Air, Total Koloni Bakteri, Keasaman dan Uji Didih Susu Kambing Segar yang Dibekukan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Wibisono, M.A. 2016. Perubahan Total Bakteri, pH, dan Intensitas Pencoklatan Susu selama Pemanasan Suhu 70°C. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Petanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wu, Y. M., C. Y. Hu., L. Wang., J. Cheng., Z. W. Wang., and Y. Zhu. 2010. Migration of contaminants from packaging materials into dairy products. *Scientific reasearch* 36(5):207-211.
- Wulandari, I. A., dan A. P. Surya. 2014. Pengaruh berbagai temperatur *thawing* semen beku terhadap keberhasilan inseminasi buatan pada sapi potong. *Jurnal Sain Veteriner*, 32(1):40-45.
- Wahidah, N. 2016. Viabilitas Mikroba, pH, Kadar Alkohol, Daya Kembang, dan Volume Gas Adonan Roti Manis pada Proses Pembuatan Yeast Segar Berbahan Dasar Sirsak. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Yani, R. B. 2016. Pengaruh pH dan Suhu terhadap Produksi Antibiotika dari Isolat Bakteri Endofitik pada Tumbuhan Andalas. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang.
- Yatimin, T., Setyawardani dan Sunarto. 2013. Kajian total mikroba dan asam tertitiasi susu kambing peranakan Etawa selama satu periode laktasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):260-266.

