

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, M. 2013. Pengembangan Model untuk Memprediksi Pengaruh Bakteri pada Susu Segar. *Jurnal Medika Veterinaria* 7(2) : 109–112.
- Ahmed, M.E., A. M. Hamdy. and A. R. A. Hammam. 2020. Therapeutic benefits and applications of whey protein. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences* 9(7) : 337-345.
- Alber, F. 2011. Pengaruh Bubuk Cokelat Fermentasi Pada Yoghurt Susu Kambing Menggunakan Starter *Lactobacillus Fermentum* dan *Streptococcus Thermophilus* Terhadap Kadar Air, Keasaman dan Mikrobiologi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang
- Anindita, N. S., dan D. S. Soyi. 2017. Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 19 (2): 93-102.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, inc. Virginia.
- Asiah, N., L. Cempaka., K. Ramadhan dan S. H. Matatula. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. Nas Media Pustaka. Makassar.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu segar sapi bagian 2. SNI 3141.1.2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu segar-Bagian 1: Sapi. SNI 3141.1:2011. Badan Standardisasi Nasional . Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Batas Maksimum Residu Dalam Bahan Makanan Asal Hewan. SNI: 01.6366.2000. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bahri, S. 2008. Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 1(3) : 225-242.
- Chye, F. Y., A. Abdullah and M. K. Ayob. 2004. Bacteriological quality and safety of raw milk in Malaysia. *Food Microbiology* 21: 535-541.
- Fauzan, I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Nenas Muda (*Ananas Comosus* (L) Merr)) Pada Tahu Susu Ditinjau Dari Ph, Kadar Air, Keasaman Dan Total Koloni Bakteri. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(3) : 96-100.
- Handayani, S., D. Soekmawaty., R. Ariendha., dan Y. S. Pratiwi. 2019. Lama penyimpanan air susu ibu (ASI) mempengaruhi zat gizi dalam ASI. *Jurnal Kesehatan Qamarul Huda*. (7)2 : 24-28.
- Hill, A. 2021. Cheese Making Technology. University of Guelph Press. Guelph

- Hijriah, P. F., Santoso, P. E., dan Wanniatie, V. 2016. Status Mikrobiologi (Total Plate Count, Coliform, Dan Escherichia Coli) Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 4 (3) : 217-221.
- Jaman, M. F. V., I. K. Suada., dan I. P Sampurna. 2013. Kualitas susu kambing peranakan etawah selama penyimpanan suhu ruang ditinjau dari rasa, pH dan uji alkohol. *Jurnal Medicus Veterinus* 2(5) : 469-478.
- Jelita, N. 2017. Pengaruh Kombinasi Lactobacillus Plantarum Dan Streptococcus Thermophilus Dengan Penambahan Sari Terong Belanda (Solanum Betaceum) Terhadap Kadar Serat Kasar, Derajat Keasaman (Tta) dan Nilai Organoleptik Susu Fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Kayagil, F. 2006. Effect of traditional starter cultures on quality of cheese. Tesis. Departement of Biotechnology. Middle East Technical University, Dubai.
- Koning, K. D., B. Slaghuis., and Y. V. D. Vorst 2003. Robotic milking and milk quality: effects on bacterial counts, somatic cell counts, freezing point and free fatty acids. *Italian Journal of Animal Science*, 2(4), 291–299. doi: <http://dx.doi.org/10.4081/ijas.2003.291>. Diakses pada 1 September 2024 jam 20.00
- Murwani, S. 2015. Dasar-Dasar Mikrobiologi Veteriner. Edisi Pertama. Universitas Brawijaya. UB Press. Malang.
- Mustika, D. N., S. Nurjanah., dan Y. N. S. Ulvie. 2019. Identifikasi Total Bakteri dan Keasaman Air Susu Ibu Perah (ASIP) yang disimpan di Cooler Bag. *Jurnal Gizi*. 8(1) : 28-35
- Navyanti, F dan R. Adriyani. 2015. Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X Di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1): 36–47.
- Nababan, L.A , Suada. I. K , dan Swacita. I. B. N. 2014. Ketahanan Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, dan Waktu Reduktase. Universitas Udayana. Denpasar.
- Nababan, M., I. K. Suardana dan I. B. N. Swacita. 2015. Kualitas Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Alkohol, Derajat Keasaman dan Angka Katalase. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(4) : 374-382.
- Nailufar, Y. 2022. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan air susu sapi terhadap kadar asam laktat. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. (3)1 : 1-6.
- Nur, M., dan W. B. Sunarharun. 2019. Kimia Pangan. UB Press. Malang
- Nurhadi, M. 2012. Kesehatan Masyarakat Veteriner (Higiene Bahan Pangan Asal Hewan dan Zoonosis). Gosyen Publishing. Yogyakarta
- Paludetti, L.F., K. Jordan., A.L. Kelly and D. Gleeson. 2018. Evaluating the effect of storage conditions on milk microbiological quality and composition. *Irish Journal of Agricultural and Food Research*. 57 : 52-62

- Padaga, M. C., dan Aulanni'am. 2017. Susu Sebagai Nutrasetika Untuk penyakit Gangguan Metabolik. UB Media. Malang.
- Purnama, R. C., A. Retnaningsih., dan I. Aprianti. 2019. Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal. 4 : 50-58
- Purwati, E., S. Syukur., dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Purwadi, L., E. Radiati, H., Evanuarini., dan R. D. Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Puspitarini O. R. 2018. Total Mikroba Dan Uji Alkohol Susu Kambing Pasteurisasi Pada Penyimpanan Suhu Refrigerator. Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Islam Malang. Malang.
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. Chempublish Journal 1(2) : 2503-4588.
- Rahmi, Y., dan T. S. Kusuma. 2020. Ilmu Bahan Makanan. UB Press. Malang.
- Prasiddha, A. R. 2018. Pengaruh efektivitas dan efisiensi pemerahan sapi FH dengan menggunakan sistem pemerahan tradisional (*hand milking*) dan modern (*machine milking*) terhadap pendapatan peternak. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rouhi, R., M. R. Koushki., and S. A. Shahidi. 2017. Microbiological and physicochemical properties of raw milk produced milking to delivery to milk plant. Journal of and applied microbiology. 11(2) : 907-912.
- Roza, E., dan S. Aritonang. 2006. Pengaruh lama penyimpanan setelah diperah terhadap pH, berat jenis dan jumlah koloni bakteri susu kerbau. Jurnal Peternakan Indonesia. 11(1) : 74-78.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sartika, E. 2010. Pengolahan Data Berskala Ordinal. Sigma-Mu. 2(1) : 60-69
- Sanam, A. B., I. N. Swacita., dan K. K. Agustina. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. Indonesia Medicus Veterinus 3(1) : 1-8
- Sari, V. M., G. Widyaswara., dan F. Pramonodjati. 2021. Pengaruh perbedaan waktu dan teknik pemerahan susu sapi terhadap jumlah bakteri escherichia coli. Journal of Health Research 4(2) : 47-58.
- Sakinah, N. E., G. Dwiyantri., dan S. Darsati. 2010. Pengaruh penambahan asam dokosaheksaenoat (DHA) terhadap ketahanan susu pasteurisasi. Jurnal Sains dan Teknologi Kimia 1(2) : 170-176.
- Shadiq, A. N., V. Wanniatie., A. Qisthon., dan K. Adhianto. 2023. Sifat Fisik Susu Sapi Perah: Studi Kasus Peternakan Sapi Perah Rakyatdi Kabupaten Tanggamus. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 7(1): 125-132.

- Sipayung, R. A. M. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Susu Sapi Perah Peranakan Friesian Holstein (Pfh). Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Suardana, I. W., dan I. B. N. Swacita 2015. Food Hygiene. Penuntun Praktikum. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Denpasar.
- Sudono, A., R. F. Rosdiana., dan B. S. Setiawan. 2005. Beternak Sapi Perah Secara Intensif. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sujono. 2021. Budidaya Kambing Perah Dengan Memanfaatkan Pakan Umbah. UMM Pres. Malang.
- Sukarini, I. A. M. 2006. Produksi dan Komposisi Air Susu Kambing Peranakan Etawah yang Diberi Tambahan Konsentrat pada Awal Laktasi. Majalah Ilmiah Peternakan. Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar.
- Susilaningrum, dkk., 2022. Analisis Pengaruh Perbedaan Teknik Pemerahan Susu Sapi terhadap Jumlah Bakteri Salmonella sp. Journal of Tropical Animal Research (JTAR) J. Trop. Anim. Res. Vol 3(1) : 1-9.
- Sutrisna, D. Y., Suada, I. K., dan I. P. Sampurna. 2014. Kualitas susu kambing selama penyimpanan pada suhu ruang berdasarkan berat jenis, uji didih, dan kekentalan. Jurnal Veteriner 3(01): 60-67.
- Suwito, W. 2010. Bakteri yang sering mencemari susu: deteksi, patogenesis, epidemiologi, dan cara pengendalian. Jurnal Litbang Pertanian. 29(3) : 96-100.
- Steel, R. G., D. dan J. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi 2. Cetakan 2. Alih Bahasa Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Syamsi, A. N., M. Ifani., H. S. Widodo., dan Y. Subagyo. 2022. Pertumbuhan Mikroba dan Derajat Keasaman Susu Sapi Yang Mengalami Pemalsuan Dengan Air. Jurnal of Animal Science 8 (1) : 1-5.
- Sjaunja, K. M. S., and G. Pettersson. 2008. Pros and cons of automatic milking in Europe1. Journal of Animal Science, 86(suppl\_13), 37-46. doi:10.2527/jas.2007-0527
- Teme, N., S. Sio., dan T. I. Purwatiningsih. 2021. Pengaruh wadah dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik dan jumlah bakteri susu sapi friesian holstein di benlutu. Journal Of Animal Science 6 (1) : 10-13.
- 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.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Peraturan Perundang-undangan. Jakarta.

- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 3656. Peraturan Perundang-undangan. Jakarta.
- Usmiati, S dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Penelitian dan Balai Besar Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Utari, F. D., B. W. H. E. Prasetiyono., dan A. Muktiani. 2012. Kualitas susu kambing perah peranakan etawa yang diberi suplementasi protein terproteksi dalam wafer pakan komplit berbasis limbah agroindustri. *Animal Agriculture Journal* 1(1) : 427-441.
- Walstra, P., J. T. M. Wouters, and T. J. Geurts. 2005. *Dairy Science and Technology* (2nd ed.). Boca Raton: Taylor & Francis, CRC Press. Boca Raton. Diakses pada 1 September 2024 jam 22.00
- Wijayanti, S. 2009. Identifikasi Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri Susu Sapi Segar Dari Koperasi Unit Desa di Kabupaten Boyolali. Makalah Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiranti, W., V. Wanniatie., A. Husni., dan A. Qisthon. 2022. Kualitas Susu Sapi Segar Pada Pemerahan Pagi dan Sore. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan* Vol. 6 (2): 123-128
- Yulaikah, S., C.V. Primiani., dan N. R Hidayati. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar lemak susu sapi murni. *Seminar Nasional Pendidikan dan saintek*. Hal. 136-141. Diakses melalui <https://library.usu.ac.id/download/fp/ternak.eniza2.pdf>. Diakses pada 12 Agustus 2022 jam 21.00

