

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, M., dan A. R. A. Ramadhan. 2022. Perencanaan Rancangan Peralatan Pasteurisasi Susu Kapasitas 28 Liter. Teknik Mesin Jurnal Teknologi Mesin. Universitas Gunadarma. Vol 2(1) 66-73.
- Andriawino B. S., B. N. S. Ida dan A. K. Kadek. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. 3(1): 1-8
- Ali K. 2004. Pangan dan Gizi untuk Kesehatan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Alinovi M., G. Mucchetti, L. Wiking and M. Corredig. 2020. Freezing as a Solution to Preserve The Quality of Dairy Products: The Case of Milk, Curds and Cheese. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 61(20), 3340-3360
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Apriyantono, A., D., Fardiaz, N.L., Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto,. 1989. Analisis Pangan: Petunjuk Laboratorium. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. No. SNI 01–3141–2011. Susu segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Budi R. 2016. Pengaruh Metode Thawing Terhadap Kadar Protein, Lemak dan Uji Alkohol, Susu Kambing Segar yang Dibekukan. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Claude E. Boyd, S. Craig., Tucker and Rawee Viriyatum. 2011. Interpretation of pH, Acidity, and Alkalinity in Aquaculture and Fisheries, North American Journal of Aquaculture, 73:4, 403-408.
- Czarina R. Moreno¹ and C. Olivia., Emata¹. 2022. Effects of Refrigeration, Freezing and Blast Freezing on Quality of Raw Cow's Milk. Journal of Science and Technology Vol. 20 (1) 241-255.

- Darmansah, I. 2011. Penilaian Kualitas Susu Sapi Berdasarkan Jumlah Total Mikroorganisme, *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* di Kabupaten Bogor, Cianjur, Bandung, Sumedang, dan Tasikmalaya, Provinsi Jawa Barat Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Pertanian Bogor. Bogor.
- Dwitania, D. C., dan I. B. N. S. Swacita. 2013. Uji Didih, Alkohol dan Derajat Asam Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. 2(4): 437-444.
- Dwi Y. S., S. I. Ketut dan S. I. Putu. 2014. Kualitas Susu Kambing Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang Berdasarkan Berat Jenis, Uji Didih, dan Kekentalan. *Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana*. 3(1): 60-67.
- Da-wen sun. 2011. *Hanbook of Frozen Food Processing and Packaging. Contemporary Food Engineering Series. Second Edition. CRC Press.*
- Gunawan, E. 2010. Susu Segar Kambing Etawa. <http://bogor.olx.co.id/susu-kambing-etawa-iid-171433800>. Tanggal Akses 6 Maret 2024. 20:15
- Hamidah, E., I. M. Sukada dan I. B. Swacita. 2012. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus Edisi 3*, 361-369
- Hadiwiyoto, S. 2003. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty. Yogyakarta.*
- Hasdar, M., Wadli, dan Delia, M. 2021. Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok Pada pH Gelatin Kulit Domba Dengan Pretreatment Larutan NaOH. *Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Muhadi Setiabudi. Brebes*
- Harjanti, D. W., Wicaksono, A., & Sudarwanto, M. (2018). Tingkat peradangan mammary dan stabilitas susu sapi mastitis subklinis yang mendapat suplemen herbal dan Zn-Se proteinat. *Fakultas hukum. Universitas Sebelas Maret Surakarta.*
- Ibnu, A., Razali, dan Rastina. 2017. Jumlah Cemarkan Total Plate Count (TPC) dan *Escherichia coli* Susu Kambing Segar yang Berasal Dari Usaha Ternak

- Kambing Perah di Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Isniawan, V., Yusuf, S dan Sri, U. 2013. Pengaruh Persentase Penambahan Madu Dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda Terhadap pH dan Uji Alkohol Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 79-87
- Ivanny O. Y. Sinaga, Dwie Astrini, and B. Raden Indradi. 2023. Effect of pH on Bacterial Growth as Traditional Medicines Quality Specification in Indonesia. *Journal of Pharmaceutical and Sciences* Vol. 6(1): 287-291
- Lucida, H., Fitri, E., Pitricia, D., dan Hosiana, V. 2017. Formulasi Masker Peel-Off Dari Ekstrak Etanol Kulit Buah Asam Kendis (*Garcinia Cowa*, Roxb) dan Uji Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 19(1). 31-36.
- Lely A. N., S. I. Ketut dan B. N. S. Ida. 2014. Ketahanan Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, dan Waktu Reduktase. *Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana*. 3(4) : 274-282
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair Di Indonesia. *Jurnal Standardisasi* Vol. 13(1):1 –7
- Muchtadi TR, Sugiono, dan Ayustaningwarmo. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung (ID): Alfabeta. hal 58-91.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono, F. A. 2010. *Ilmu pengetahuan bahan pangan*. Bandung: Alfabeta, 218-219.
- Nadia, M. 2011. Strategi Pemasaran di Koperasi Produksi Susu (KPS) Bogor, Jawa Barat. *Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Rara, F. L. D. A. 2019. Pengaruh Penambahan Bakteri *Lactobacillus casei* dan Bakteri *Zymomonas mobilis* Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Pada Yogurt. *Fakultas Sains Insitut Teknologi Sepuluh November*. Surabaya.

- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Susu Segar. Modul Program Keahlian Teknologi Hasil Pertanian Kode Model SMKP2/3L01/U01THP: Bandung.
- Rizal, A., Asep, K. J. dan Isrok, A. 2016. Pengaruh Model Problem Based Learning Terhadap Kemampuan Berpikir Kreatif Siswa. Jurnal Pena Ilmiah. Vol 1 (1):874.
- Pramesthi, R., T. H. Suprayogi dan Sutjatmoko. 2015. Total Bakteri Dan Susu Segar Sapi Perah Friesien Holstein Di Unit Pelaksana Teknis Daerah Dan Pembibitan Ternak Unggul Mulyorejo Semarang. Animal Journal. 4(1):69-74. Tengeran Agriculture
- Salim, M.A., Susilawati, T. dan S. Wahyuningsih. (2012) Pengaruh Metode Thawing terhadap Kualitas Semen Beku Sapi Bali, Sapi Madura dan Sapi PO. Agripet. 12: 14-19.
- Sigit, M., Putri, W. R., dan J.W.A. Pratama. 2021. Perbandingan Kadar Lemak, Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) Pada Susu Sapi Segar Di Kota Kediri Dan Kabupaten Kediri. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia, 6(1), 31-35.
- Sakinah, N. E., Gebi, D dan D. Siti. 2010. Pengaruh Penambahan Asam Dokosaheksaenoat (DHA) Terhadap Ketahanan Susu Pasteurisasi. Jurnal Sains dan Teknologi Kimia. 1(2): 170-176.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sasongko, D. A., T. H. Suprayogi dan S. M. Sayuthi. 2012. Pengaruh berbagai konsentrasi larutan kaporit ($\text{Ca}(\text{ClO})_2$) untuk dipping puting susu kambing perah terhadap total bakteri dan Ph susu. Journal of Animal Agriculture, 1(2): 93-99.
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riadi. Surakarta.
- Setyorini, D. A., S. E. Rochmi¹, T. W. Suprayogi¹, dan M. Lamid. 2020. Kualitas dan Kuantitas Produksi Susu Sapi di Kemitraan PT. Greenfields Indonesia

Ditinjau dari Ketinggian Tempat. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.

Septiyana D. J. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Sapi Segar PFH pada Suhu Freezer terhadap Derajat Keasaman, Jumlah Mikroba dan Kadar Protein. Fakultas Peternakan. UB. Malang.

Siti, A. 2011. Tingkat Produksi Susu dan Kesehatan Sapi Perah Dengan Pemberian Aloe Barbadensis Miller. Jurusan Teknologi Peternakan, Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah. Malang. Vol 7 (1) 50-60.

Soeparno. 2010. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Sommer H. and T. H. Binney. 1922. Study Of The Factors That Influence The Coagulation Of Milk In The Alcohol Test. Department of Dairy Husbandry, College of Agriculture. University of Wisconsin Madison. Wisconsin

[SNI] Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI No 01-3141-2011tentang Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Suardana, IW. dan Swacita, IBN. 2009. Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Udayana University Press. ISBN 978-979-8286-76-6.

Suardana, IW. dan Swacita, IBN. 2004. Food Hygiene. Petunjuk Laboratorium. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Denpasar.

Tifauzah, Noor, Agus, W., Waluyo, dan W. Lastmi. 2013. Buku Panduan Ilmu Pangan Dasar. Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan. Yogyakarta.

Umar, R., dan A. Novita. 2014. Derajat Keasamaan dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Medika Veterinaria. 8(1):43-46.

Utami., Sry. 2012. Kajian Berat Jenis dan Total Solid Susu Kambing Saanen, Jawa Randu dan Peranakan Etawa. Hasil Penelitian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Vera, N., Haris, M., dan A. Wibowo. (2021). Efek Pencairan Daging Dengan Berbagai Metode Thawing Terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, Vol. 4 (1) 6 -12.
- Vishweshwar S. K., dan N. Krishnaiah. 2005. Quality control of milk and processing. Di dalam: Reddy PS, editor. *Intermediate Vocational Course, 2nd Year, Andhra Pradesh (IN): Telugu Academy Pub.* hal: 14-25.
- Warni. 2014. Kualitas Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai dan Kaitannya dengan Infeksi *Listeria monocytogenes* Skrpsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio aPress. Bogor.
- Wulandari Z, E. Taufik, dan M. Syarif. 2017. Kajian kualitas produk susu pasteurisasi hasil penerapan rantai pendingin. *JIPHTP*. 5(3): 94-100. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/24613>
- Yoeidi W., M. Zainal. F., dan A. Jumiono. 2022. Kajian Potensi Pengembangan Produk Susu Bebas Laktosa Bagi Penderita Lactose Intolerance. Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian. Universitas Djuanda. Bogor.
- Zakaria, Y, Helmy, MY dan Y. Safara. 2011. Analisis Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah yang Disterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *J Agripet* 11 (1): 29-31.
- Zurriyati Y. R. R., Noor dan R. R. A. Maheswari. 2011. Analisis molekuler genotipe Kappa Kasein (K-Kasein) dan komposisi susu kambing peranakan Etawa, Saanen, dan persilangannya. *JITV*. 16(1):61-70.