

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarsari, I., Qanytah, dan S. Tri., 2012. Perubahan kualitas susu pasteurisasi dalam berbagai jenis kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(1), 10-19.
- Anetta, L., M. Peter., G. Agnieszka., and G. ozef 2012. Concentration of selected elements in raw and ultra heat treated cow milk. *The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 2(2), 795.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International* (18th ed.). Arlington: Association of Official Analytical Chemists.
- Aritonang, S. N. 2017. *Susu dan Teknologi Produksinya*. Padang: Andalas University Press.
- Badan Pusat Statistik. 2024. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. 2024. *Kecamatan Lubuk Begalung dalam Angka 2024*. Padang: BPS Kota Padang.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat 2025. *Provinsi Sumatera Barat dalam Angka 2025*. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. *SNI 3951:2018: Susu Pasteurisasi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan* (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Budiarto, R., T. Wahyono., dan Y. Widyawati. 2020. Pengaruh manajemen pakan dan genetika terhadap kualitas fisikokimia susu sapi perah di daerah tropis. *Jurnal Ilmu Peternakan Tropis*, 7(2), 88-95.
- Danah, I., T. Akhdiat., dan S. Sumarni. 2019. Lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap jumlah bakteri dan pH susu hasil pasteurisasi dalam kemasan. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 49-54.
- Danah, N., W. Widayat., dan N. Nurwantoro. 2019. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi susu pasteurisasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 45-52.
- Febrianti, A., L. E. Radiati., dan Purwadi. 2019. Dinamika perubahan pH, total asam, dan profil mikrobiologis susu segar akibat aktivitas bakteri asam laktat selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1), 33-41.
- Food and Agriculture Organization. 2023. *Dairy Market Review: Emerging Trends in Global Dairy Consumption*. Rome: FAO.

- Guetouache, M., B. Guessas., dan S. Medjekal. 2014. Composition and nutritional value of raw milk. *Journal of Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research*, 2, 15-18.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Hanum, Z., C. A. Fitri., Yurliasni., Z. M. Gaznur., and Fahmi. 2020. The potential of curry leaves (*Muraya koenigii*) as Enterobacteriaceae inhibitor on fresh meat. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Banda Aceh.
- Hanum, Z., Y. Yurliasni., dan S. Haryani. 2020. Karakteristik susu pasteurisasi berdasarkan suhu dan waktu pemanasan yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 8(1), 12-18.
- Haryanto, B., S. Sulasmi., dan J. Kusnadi. 2018. Perubahan sifat fisikokimia dan mikrobiologi susu pasteurisasi selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 55-63.
- Haryono, B., J. Kusnadi., dan D. Rahmawati. 2022. Bioavailabilitas kalsium dan peran fungsional protein susu dalam mendukung masa pertumbuhan anak. *Jurnal Gizi Pangan dan Kesehatan*, 10(1), 34-42.
- Husni, E., A. Samah., dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 12(2), 108-111.
- Kristanti, N. D. 2017a. Daya simpan susu pasteurisasi ditinjau dari kualitas mikroba termodurik dan kualitas kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 12(1), 1-7.
- Kristanti, N. D. 2017b. Evaluasi mutu fisikokimia dan organoleptik susu pasteurisasi pada berbagai variasi suhu pemanasan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 12(1), 30-38.
- Lestari, A. P., R. Yuniar., dan D. Wulandari. 2020. Validasi metode elektrometri untuk pengukuran profil pH dan presipitasi alkohol pada berbagai produk olahan cair. *Jurnal Analisis Mutu Pangan*, 8(1), 22-29.
- Marwah, S., S. Indriyani., dan D. A. Lestari. 2021. Konsumsi susu dan kaitannya dengan pemenuhan gizi seimbang pada anak usia sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 9(3), 215-223.
- Novianti, R., dan S. Mulyani. 2019. Sifat fisikokimia dan stabilitas sistem emulsi koloidal pada berbagai jenis produk olahan susu cair. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 102-110.
- Nugroho, A., dan D. Rahmat. 2021. Evaluasi pemalsuan susu segar berdasarkan berat jenis, titik beku, dan angka reduktase di tingkat pengecer. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*, 9(1), 45-52.
- Nurlaela, E., C. Hidayat., dan W. P. Rahayu. 2020. *Mikrobiologi Pangan Terapan: Deteksi dan Pengendalian Cemar*. Bandung: Alfabeta.

- Pitaloka, V. S. D. 2025. Evaluasi kualitas fisiko-kimia dan mikrobiologis susu pasteurisasi di kedai susu kaki lima Kota Surakarta. *Indonesian Journal of Veterinary Sciences*, 6(1), 1-12.
- Pratama, Y., F. Kusnandar., dan P. Hariyadi. 2022. Perubahan karakteristik nutrisi dan fisikokimia pangan akibat proses pengeringan dan evaporasi termal. *Jurnal Rekayasa Proses Pangan*, 15(1), 60-68.
- Purwantisari, S., N. J. Siti., H. Dwi., E. Y. Muhammad., S. Kresna., dan T. P. Ilyas. 2018. Pengelolaan susu sapi segar melalui pasteurisasi susu di Kabupaten Boyolali, Provinsi Jawa Tengah. *Proceeding SNK-PPM*, 1(1), 383-386.
- Purwantisari, S., N. Yulianti., dan R. Hapsari., 2018. Karakteristik dan nilai gizi susu sapi segar dari berbagai peternakan rakyat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4), 150-156.
- Putra, A., dan D. M. Sari. 2019. Analisis spasial aksesibilitas jaringan jalan terhadap pengembangan wilayah perdagangan di wilayah selatan Kota Padang. *Jurnal Geografi dan Perencanaan Kota*, 6(2), 112-125.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14-20.
- Rahmawati, D., dan S. Indriyani. 2021. Peran konsumsi protein hewani asal susu terhadap status gizi anak usia sekolah dasar. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, 9(1), 22-30.
- Rizal, Y., E. Maria., dan E. Fitasari. 2016. Kualitas fisik dan kimia susu sapi perah Friesian Holstein pada bulan laktasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 26(1), 22-28.
- Rozana, R., L. E. Radiati., dan P. Surjowardojo. 2022. Dinamika profil fisikokimia dan berat jenis susu sapi perah pada berbagai tingkat rantai pasok di pasar tradisional. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan Tropis*, 11(2), 75-82.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Sari, R., dan K. Nisa. 2021. Cemaran mikrobial perusak dan patogen pada susu segar dan susu pasteurisasi yang dijual pada suhu ruang. *Jurnal Keamanan Pangan Nasional*, 4(2), 112-120.
- Sari, R., dan K. Rahayu. 2021. Korelasi aktivitas air (*water activity*) terhadap laju kerusakan enzimatik dan mikrobiologis pada pangan segar. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Pangan*, 5(3), 211-219.
- Setya, A. W., L. E. Radiati., dan P. Surjowardojo. 2018. Evaluasi komposisi makronutrien dan berat jenis susu sapi perah pada berbagai tingkat laktasi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 28(1), 45-52.
- Soeparno, R. A. Rihastuti., S. Indratiningsih., dan Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Steel, R. G. D., and J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik* (Edisi Kedua, Penerjemah: B. Sumantri). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sundari, D., A. Almasyhuri., dan A. Lamid. 2019. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi dan kadar air pada bahan pangan sumber protein. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kehutanan*, 12(2), 85-92.
- Susanto, E., A. H. Rahardjo., dan R. Setyawati. 2018. Evaluasi parameter fisikokimia dasar susu sapi perah di tingkat peternakan rakyat dan koperasi pengumpul. *Jurnal Peternakan Tropis*, 6(2), 88-95.
- Suwito, W., dan Andriani. 2012. Teknologi penanganan susu yang baik dengan mencermati profil mikroba susu sapi di berbagai daerah. *Jurnal Pascapanen*, 9(1), 35-44.
- Syahputra, R., M. A. Nasution., dan N. Effendi. 2020. Dinamika perkembangan permukiman dan implikasinya terhadap tata ruang wilayah pinggiran Kota Padang. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Kota*, 15(3), 245-256.
- Utami, K. B., L. E. Radiati., dan P. Surjowardojo. 2020. Kualitas susu sapi perah ditinjau dari profil fisikokimia dan tingkat literasi peternak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 30(2), 145-154.
- Wardana, A. P., R. Setyawati., dan S. Mulyani. 2021a. Analisis perubahan mutu kimiawi susu pasteurisasi komersial akibat fluktuasi suhu selama masa peredaran. *Jurnal Keamanan Pangan Nasional*, 4(3), 155-163.
- Wardana, A. P., R. Setyawati., dan S. Mulyani., 2021b. Analisis preferensi konsumen terhadap susu pasteurisasi dan susu UHT berdasarkan karakteristik organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 88-95.
- Widayanti, S., Y. Pratama., dan C. Hidayat. 2022. Kinetika kerusakan termal zat gizi makro pada pengolahan susu komersial. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(1), 45-53.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi* (Cetakan Kesebelas). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Z., E. Taufik., dan S. Syarifuddin, 2017. Analisis kualitas susu segar dari berbagai peternakan rakyat di wilayah Bogor berdasarkan profil fisikokimia. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(2), 75-81.
- Yatimin, T. Setyawardani., dan Sunarto. 2013. Kajian total mikroba dan asam tertitrasi susu kambing Peranakan Etawa selama satu periode laktasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(1), 260-266.
- Yuliani, N. S., dan A. B. Oematan, (2013). Identifikasi mikrobiologi (*Staphylococcus* dan *Coliform*) pada susu dan daging serta olahannya di Kota Jogjakarta. *Partner*, 20(1), 20-29.