

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Qanytah dan T. Sudaryono. 2013. Perubahan kualitas susu pasteurisasi dalam berbagai jenis kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(1), 10-19. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Andriani, D.P., R.B Mashito dan M.L.W Handayani 2021. Kontrol kualitas offline untuk optimisasi parameter produksi susu pasteurisasi. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 743.
- AOAC. 2023. *Official Methods of Analysis*, 22nd Edition. AOAC International, Gaithersburg, MD, USA.
- Badan Informasi Geospasial Republik Indonesia. 2023. Peta Administrasi Kota Padang. Diakses dari <https://tanahair.indonesia.go.id> pada 3 Oktober 2025.
- Badan Pusat Statistik. 2025. Statistik produksi dan konsumsi susu nasional tahun 2024.
- Badan Standardisasi Nasional. 2024. RSNI 3141:2024 – *Susu Mentah Sapi*. Jakarta: BSN. Diakses dari <https://bsn.go.id>
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. *Susu Pasteurisasi*. SNI 3951:2018. Jakarta: BSN.
- BPOM RI. 2023. Peraturan Kepala BPOM tentang Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan. Diakses dari <https://www.pom.go.id>
- Daud, A., S. Suriati., dan N. Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dharmawan, A., Marthen, B., Adam, F., Permata Sari, I., dan Maulana, R. 2019. Sistem Kontrol Proporsional-Integral pada Proses Pasteurisasi Susu. *Transmisi: Jurnal Ilmiah Teknik Elektro*, 21(1), 15-18.
- 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.
- Erdiandini, I, T.C. Sunarti, dan A. Meryandini. 2015. Seleksi bakteri asam laktat dan pemanfaatannya sebagai starter kering menggunakan matriks tapioca asam. *Jurnal Sumberdaya Hayati*. 1(1): 26-33.
- Febrianti Y., dan R. Faridah. 2019. Pengaruh Penambahan Kasumba Turate (*Cartamus tinctorius* L) terhadap Kualitas Susu Pasteurisasi pada Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Ternak*, 64-69.
- Harini, N., M. Renita dan A. W. Vritta. 2019. *Analisa Pangan*. Penerbit Zifatama Jawa.

- Horne, D. S., dan D. D. Muir. 1990. Alcohol and heat stability of milk protein. *Journal of Dairy Science*. 73(12): 3613-3626
- Isdarwanto, N. T. 2025. Karakteristik kualitas dan produksi susu yang disetorkan peternak sapi perah anggota di wilayah timur KPBS Pangalengan. *Jurnal Produksi Ternak Terapan*, 6(1), 44-52.
- Junita, N. N. R., A. Q. Dzahab., dan Y. N. Izzaty. 2023. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar lemak, abu, protein, air, dan tingkat keasaman yoghurt susu sapi. *Sainteks: Jurnal Sain dan Teknik*, 5(2), 93-101.
- Karmaker, A., P. C. Das dan A. Iqbal. 2020. Quality assessment of different commercial and local milk available in the local markets of selected area of Bangladesh. *Journal of Advanced Veterinary and Animal Research*. 7(1): 26-33
- Maitimu, C. V., A. M. Legowo dan A. N dan Al-Baarri. 2013. Karakteristik mikrobiologis, kimia, fisik dan organoleptik susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru (*Wrightia calycina*) selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1) : 18-29.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono, F. A. 2010. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Bandung: Alfabeta, 218-219.
- Oktaviana, A. Y., Arief, I. I., dan Batubara, I. 2018. Potensi Yogurt Rosella Probiotik *Lactobacillus plantarum* IIA-1A5 atau *Lactobacillus fermentum* B111K dalam Mengasimilasi Kolesterol. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3).
- Olsen, E., A. Qisthon, V. Wanniatie, dan A. Husni. 2021. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Kambing Peranakan Ettawa Pasteurisasi dengan Lama Simpan yang Berbeda pada Suhu Refrigerator 4°C. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 5(2), 114-118.
- Pemerintah Kota Padang. 2023. Data Kecamatan dan Kelurahan di Kota Padang. Diakses dari <https://www.padang.go.id>
- Putri, S. A., Nurlaela, R. S., Mandira, M. T., F. N. Azmi dan A. D. Wahyuni 2024. Susu sebagai pilihan utama: Manfaat kesehatan dan tips konsumsi yang bijak. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(3), 45–52.
- 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.
- Septiani, S., R. F. Christi dan A. Pratama 2023. Evaluasi sifat fisik, kimia dan mikrobiologi pada susu sapi segar yang didapat dari beberapa kelompok ternak di KSU Mitra Jaya Mandiri Ciwidey, Kabupaten Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 256–267.

- 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.
- Setyorini, D. A., S. E. Rochmi¹, T. W. Suprayogi¹, dan M. Lamid. 2020. Kualitas dan Kuantitas Produksi Susu Sapi di Kemitraan PT. Greenfields Indonesia
- Siahaan, H. M. 2021. Evaluasi Organoleptik Susu Sapi Segar yang Difortifikasi Serai Pasca Pasteurisasi. *Majalah Ilmiah Peternakan*, Vol. 24(2): 61
- Suryaningsih, W., B. Supriono, B. Hariono dan T. Budiati 2022. Pengaruh Pasteurisasi Non-Thermal Metode UV dan Ozon Terhadap Sifat Mikrobiologi dan Organoleptik Susu Segar. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 22(2), 85–93.
- Warni. 2014. Kualitas Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai dan Kaitannya dengan Infeksi *Listeria monocytogenes* Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Waseso, G. D., B. Sumantri dan Irnad 2017. Analisis Keuntungan dan Efisiensi Usaha Susu Pasteurisasi di Koica Milk Shop (KMS) Kecamatan Selupu Rejang, Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu. *Jurnal Sistem Pangan Indonesia*, 3(4), 460-470
- Wulandari, Z., E. Taufik dan M. Syarif 2017. Kajian kualitas produk susu pasteurisasi hasil penerapan rantai pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(3), 172–178.
- Yulia, G. 2020. Total koloni bakteri, pH, dan total asam tertitiasi dadih susu kerbau dari empat pasar tradisional di Kabupaten Kempar. Program Sarjana Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Baru, Riau.