

DAFTAR PUSTAKA

- Ambo A. 2013. Ilmu Ternak Perah Daerah Tropis. IPB Press. Bogor.
- Aminah. 2013. “Analisis Nilai Tambah Dalam Pengolahan Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Kota Medan”. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Barbano, D.M. 1999. Controlling functionality of Mozzarella cheese through process control. Department of Food Science, Nourtheast Dairy Foods Research Center, Cornell UniVersity. Ithaca, New York.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951- 1995 *tentang Susu Pasteurisasi*. Jakarta (ID): BSN.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Fairuz. R. 2018. “Analisis Sistem Pemasaran dan Nilai Tambah Susu Sapi Perah di Desa Tajurhalang”. Skripsi. Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto. 1994. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. Bogor: CPGRT Centre.
- Helferich, W. and D. Westhoff. 1980. All About Yoghurt. New Jersey: Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs.
- Hendriksen E. 1995. Teori Akuntansi. Erlangga. Jakarta.
- Imaniar. A. 2018. “Kajian Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Pengasaman Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, Organoleptik Dan Mikrobial Keju Mozzarella Susu Kambing”. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Khairani, E. 2008. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Kulit (Studi Kasus Usaha “Charles” Kenagarian Baringin Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.

- Kinicki, A., and Kreitner, R. (2008), *Organizational Behavior: Key Concepts, Skills & Best Practices* (383 pages). Burr Ridge, ILL: Irwin/McGraw-Hill.
- Kurniawan I, Putri R. D., M. 2013. Alat Pemantau Kestabilan Pasteurisasi Susu. *Jurnal Teknik Elektro*. Vol. 5 No 2.
- McMahon, D.J. 2007. *Product Specifications : Mozzarella Cheese Specification No. 603*. McMahon Food Global Marketers.
- McNeilly AS. 2001. *Reproduction, fertility, and development*. CSIRO Publishing 13:583-590.
- Mulyadi. R. 2018. “Analisis Profitabilitas dan Nilai Tambah Susu Pada Koperasi Produksi Susu (KPS), Bogor Jawa Barat”. Skripsi. Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nazir. 2003. *Metodologi Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Purwadi. 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 3(2) : 32-38.
- Rahman. M.A. 2017. “Analisis Kinerja Unit Pengolahan Susu Dengan Pendekatan Nilai Tambah dan Profitabilitas Pada UPS D-Farm”. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadhani, F. Santoso, S. I. Sumarsono, D. 2019. Analisa Nilai Tambah Komoditi Produk Olahan Susu di Kopersi Peternakan Bandung Selatan (KPBS). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*. Vol 3(4) : 738-750.
- Santos, M. V., Y. Ma. and D. M. Barbano. 2003. Effect of Somatic Cell Count on Proteolysis and Lipolysis in Pasteurized Fluid Milk during ShelfLife Storage. *J. Dairy Sci.* 86: 2491– 2503.
- Setya, A. W. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Suharno, dan Nazaruddin. 1994. *Ternak komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok.
- Tarigan, R. 2004. *Ekonomi Regional*. Bumi Aksara. Jakarta.

Triratnawati A. 2017. Makna susu bagi konsumen mahasiswa di kafe susu di Yogyakarta: antara gizi dan gengsi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol14:1(27-35)

Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian* Vol. 11 No. 1, 2006. Teknisi Litkayasa Pelaksana pada Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor (ID).

Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. Vol 1(1) : 37-45.

Yusmarini, R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Yoghurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. Pekanbaru: *Jurnal Natur Indonesia*. Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Faperta, Universitas Riau.

