

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjanah, 2000. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. Vol. 6. No. 1:45-50
- Abustam, E. 2008. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Amanah, S. H. D., Arifin dan R. E. Mudawaroch, 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Suhu Beku Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak an Kadar Asam Laktat Susu Kambing Peranakan Etawa (PE). *Jurnal Surya Agritama*. Vol 2. No 2: 51-58.
- Anderson, M., Hinds, P., Hurdiit, S., Miller, P., McGrowder, D. And Alexander-Lindo, R. 2011. The Microbial Content Of Unexpired Pasteurized Milk From Selected Supermarkets In a Developing Country. *Asian Pacific Journal Tropical Biomedicine*. 1: 205-211. DOI:10.1016/S2221-1691(11)60028-2
- 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*. Vol. 19. No. 2 : 93-102.
- Anonim. 2008. SNI 2897: 2008 . *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu Serta Olahannya*. Badan Standarisasi Nasional-BSN
- Anonim. 2011. *Standar Nasional Indonesia Susu Segar*. Bagian-1 Sapi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. www.bsn.go.id. (Diakses pada tanggal 6 April 2019, pukul 16.00)
- Bozanic, R. dan Tratnik, L. 2001. Quality of cow's and goat's fermented bifido milk during storage. *Jurnal Food Technology And Biotechnology*. Vol. 39. No. 2: 109–114.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G. H., dan Wooton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Penerjemah. Hari Purnomo dan Addiono. UI Press, Jakarta.
- Budiana, N.S., dan Susanto, D. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Budiyono, H. 2009. Analisis Daya Simpan Produk Susu Pateurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. *Jurnal Paradigma*. Vol. 10. No. 02: 198-211
- Diastari. I. D. A. F. Dan Agustina. K. K. 2013. Uji Organoleptik dan Tingkat Kasaman Susu Sapi Kemassan yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 2. No. 4: 453-460.
- Dwi, Y. S., I Ketut. S. dan I Putu, S. 2014. Kualitas Susu Kambing Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Berdasarkan Berat Jenis, Uji Didih, dan Kekentalan. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 3. No. 1: 60-67.
- Dwitania. D.C. dan Swacita. I. B. N. 2013. Uji Didih, Alkohol dan Derajat Asam Susu Sapi Kemasan Yang Dijual di Pasar Kota Denpasar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 2. No. 4: 437-444
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi pengolahan pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar-Universitas Pangan dan Gizi, IPB Bogor. (Diakses pada tanggal 6 April 2019, pukul 16.00)
- Hendrawati, T. Y., dan S. Utomo. 2017. Optimasi Suhu dan Waktu Sterilisasi Kualitas Susu Segar di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Jakarta*. Vol. 9. No. 2: 97-102
- Herudiyanto, M.S. 2008. *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Widya Padjadjaran, Bandung
- Irine.2011. Identifikasi keragaman gen hormon pertumbuhan (EXON 2) pada kambing Peranakan Etawa (PE), Saanen dan persilangannya (PESA) dengan metode PCR-SSCP. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khusniati T., dan Yantyati W. 2008. Antibacterial Effects of Aromatic Materials Produced in Indonesia on The Preservation of Skimmed and Whole Milk in Storage. *Journal International Food Research* . Vol. 15. No. 2: 109-118.
- Kristanti. N. D. 2017. Daya Simpan Susu Pasteurisasi Ditinjau Dari Kualitas Mikroba Termodurik dan Kualitas Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 12. No. 1: 1-7
- Lukman D.W., Sudarwanto, M., Sanjaya A.W., Purnawarman T, Latief H., dan Soejoedono, R. R. 2009. *Pemerahan dan higiene pangan*. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Manuama, Y. M., I. K. Suada., dan I. P. Sampurna. 2014. Mutu Susu Kambing Peranakan Etawa yang Disimpan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 3. No. 03: 169-175.
- Matjjik A. A., dan I. M Sumertajaya. 2013. *Perancangan percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab*. Bogor (ID): PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Mc Donald, P. 2002. *Animal Nutrition*. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Moeljanto, R.D. dan Bernardinus T.W.W. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Muchtadi, T, Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Muhammad. 2002. *Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan edisi 1*. Gramedia Pustaka. Yogyakarta.
- Nababan, M., I. K. Suada., dan I. B. N. Swacita. 2015. Kualitas Susu Segar Pada Suhu Ruang Ditinjau Dari Uji Alkohol, Derajat Keasaman Dan Uji Katalase. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 4. No. 4: 374-382.
- Ningsih, M., Setyawati, T.R dan Mukarlina. 2014. ‘Kualitas Susu Cair Pasta Pasteurisasi Setelah Penambahan Sirup Oligofruktosa Umbi Talas Kimpul (*Xanthomonas sagitifolium* Schott)’. *Jurnal Protobiont*. Vol. 3. No. 2: 93-99.
- Partic, R. 2010. Mekanisme Perubahan Warna Biru Metilen Oleh Mikroorganisme <http://mikro.blogspot.com/2010/08/mekanisme-perubahan-warnabiru-metilen.html>. (diakses tanggal 09 agustus 2019, pukul 19.00)
- Purnomo. H. dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Cetakan Pertama. UI Press, Jakarta.
- Riyadh, S. 2003. Menyikap Tabir Susu Kuda Liar Sumbawa. <Hhttp://rudyc.com/pps702-ipb/07134/slametriyadt.pdf>. (diakses tanggal 09 agustus 2019, pukul 19.00)
- Sabil, S. 2013. *Pasteurisasi High Temperature Short Time (HTST) Susu Terhadap Listeria monocytogenes Pada Penyimpanan Rerfigator*. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makasar

- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan [Ternak](http://www.mail-archive.com/dharmajala@google.com/msg03393.html).<http://www.mail-archive.com/dharmajala@google.com/msg03393.html>. (diakses tanggal 10 Oktober 2018, pukul 14.00)
- Setiawan, T dan A. Tanius. 2005. *Beternak Kambing Perah Peranakan Etawa* Edisi 1. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setya, A. W. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Singh, J., A. Khanna. and H. Chander. 1980. Effect of incubation temperature and heat treatment of milk from cow and buffalo on acid and flavor production by *S. Thermophilus* and *L. Bulgaricus*. *Jurnal Food Protection*. Vol. 43. No. 12 : 399-400.
- Sodiq, A. dan Abidin, Z. 2002. *Kambing Peranakan Etawa Penghasil Susu Berkhasiat Obat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sodiq, A., dan Abidin, Z. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Soeparno. Rihastuti, S. Indratiningsih dan Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soriah, W. 2010. Hubungan Variasi Pakan Terhadap Mutu Susu Segar Didesa Pasirbuncir Kecamatan Caringin Kabupaten Bogor. *Penyuluhan Pertanian*, Vol. 5. No. 01 : 67-77
- Suardana, I. W, dan Swacita, I. B. N. 2009. *Higiene Makanan. Kajian Teori Dan Prinsip Dasar*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana, Denpasar.
- Sudarmadji S., Bambang H., dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sudarwanto, M. 2005. Bahan Kuliah Hygiene Makanan. *Bahan Ajar*. Bagian Penyakit Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan., Institut Pertanian Bogor.
- Sulmiyati., Najmah., dan Marsudi. 2016. Kajian Kualitas Fisik Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. Vol. 4. No. 03.: 130-134.
- Susilawati, T., S. B. M. Abduh, dan S. Mulyani. 2013. Reduksi Bakteri Dan Biru Metilen, Serta Perubahan Intensitas Pencoklatan Dan pH Susu Akibat

Pemanasan Pada Suhu 80°C Dalam Periode Yang Bervariasi. *Journal Animal Agriculture*. Vol. 2. No. 3: 123-131.

Sutrisna, D. Y., I. K. Suada., dan I. P. Sampurna. 2014. Kualitas Susu Kambing Selama penyimpanan Pada Suhu Ruang Berdasarkan Berat Jenis, Uji Didih, dan Kekentalan. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*.vol. 3. No. 1: 60-67

Tjahjadi, C. dan H. Marta. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjajaran. Bandung.

Umar., Razali dan Novita, A. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi Dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Veteriner*. Vol. 8. No. 1 : 43-46

Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Cetakan Pertama. Lacticia Press, Yogyakarta.

Yusuf, R. 2010. Kandungan Protein Susu Sapi Perah Friesian Holstein Akibat Pemberian Pakan Yang Mengandung Tepung Katu (*Sauropus androgynus (l.) merr*) Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 6. No. 01 : 1-6

Zakaria, Y., Helmy, M. Y., dan Y, Safara. 2011. Analisis Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa Pada Suhu dan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. Vol. 11. No. 01: 29-3

