

DAFTAR PUSTAKA

- Abera dkk. (2019). Tinjauan umum prevalensi patogen bawaan makanan pada susu dan produk olahan susu di Etiopia. *Journal of International Dairy*, 109, 104762.
- Arifin, M., Yusuf, M., Rifkhan, R., Negara, J., Oktaviana, A., Wihansah, R.R., & Sio, A. (2016). Karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi susu kambing di Peternakan Cangkurawok di Balumbang Jaya, Bogor, pada berbagai waktu pemerahan. 4(2), 291-295, *Jurnal Produksi dan Teknologi Ternak*. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.291-295>
- Asmaq,F., & Marisa, S. (2020). Evaluasi Kualitas Susu sapi segar dengan Uji Reduktase Metilen Biru. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 15(2), 123-130.
- BEYKAYA, M., CAGLAR, A., TOMAR, O., AKARCA, G., & GOK, V. (2019). Dampak kultur starter dan biji kefir terhadap penyimpanan kefir berbahan susu sapi dan kerbau. 40(1), 238-244; *Ilmu dan Teknologi Pangan*. <https://doi.org/10.25126/jtiik.201961068>
- Biosense Journal. (2024) Pengaruh Suhu terhadap pertumbuhan Mikroorganisme dalam Susu sapi segar. <https://biosensejournal.com>
- Cendekia, L. (2023). Pengaruh Konsumsi Susu Terhadap pertumbuhan Anak usia Dini di Perkotaan. *Jurnal Ebiomedik*, 8(1), 12-18.
- Christi,R., & Primiani E. (2019). Nilai Konsumsi Susu pada Anak Usia Dini Nilai Konsumsi Susu untuk Anak Usia Dini, Remaja, dan Lansia di Pesisir Pangandaran. *Jurnal Unpad*, 1(2), 12-15. <https://jurnal.unpad.ac.id/mktt/index>
- Claeys, W. L., et al. (2013) Raw or Heated Cow Milk Consumption: Review of Risks and Benefits. *Food Control*.
- Elfstrom, P., Montgomery, S. M., & Ekbom, A. (2014). Systematic review with meta-analysis: Associations between coeliac disease and type 1 diabetes. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*, 40(10), 1123-1132.
- Fillia Cendekia. (2023). Penerapan Uji Reduktase dalam menilai Kualitas Susu sapi segar di lingkungan Sekitar. *Jurnal Ilmiah Agroindustri*, 6(3), 201-208.
- Firman. (2023). Uji reductase Methylene blue pada susu. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*.

- Fitriani, D., & Supriyadi, H. (2023). Identifikasi Bakteri Thermoduric pada Susu sapi segar di wilayah Bekasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan, Universitas Islam 45 Bekasi*.
- Gandhi, A., Kumar, S., & Singh, R. (2015). Quality of milk and milk products: Challenges and opportunities. *Journal of Food Science and Technology*, 52(12), 7577-7587. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-1925-2>
- Gonzalez (2015) Effect of Pasteurization on Milk Quality. *Dairy Science Journal*
- Griffiths, M. W. (2014). Improving the safety and processing. Cambridge: Woohead Publishing.
- Hadiwiyoto, S. (2017). Ilmu ternak Perah. Yogyakarta: Liberty.
- Handika, O.L., Wanniatie, V., Santosa,P.E., & Qisthon, A. (2020). Microbiology Status (Total Plate Count and Staphylococcus aureus) of milk of Dairy Cows in Tanggamus Regency, Lampung Province. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 4(3), 197-204.
- Hanifah, J. (2022). Susu sebagai Agen Detoksifikasi Logam Berat dalam tubuh Manusia. Repository UIN Suska Riau. Retrieved from <https://repository.uin-suska.ac.id>.
- Hanum, Z., dan Wanniatie, V. (2015). Kualitas susu pasteurisasi komersial. *Jurnal Pertanian*, 15(2), 92-97. <https://doi.org/10.17969/agripet.v15i2.2724>
- Hassan, M., et al. (2019). Bacteriological quality, antibiotic suscepility pattern of isolates and associated factors among raw cow's milk collected from cafeterias in Adama Town, Oromia Region, *Ethiophian Journal of Animal Health an Production*.
- Hermawati, A.H. (2016) Analisis kualitas susu sapi berdasarkan uji reduksi metilen biru. *Jurnal Ilmiah Peternakan Universitas Padjadjaran*
- Hidayati,N. (2016). Pengaruh teknik pemerahan terhadap total plate count pada susu sapi segar di peternakan rakyat.*Jurnal Peternakan Terapan*,2(3),88-94.
- Jamhari, Muhammad. 2018. "Uji Mikrobiologis Pada Sample Makanan dan Minuman". *Prosiding Seminar Nasional Biologi Dan Pembelajarannya* 14:1-14.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2014). *Modern Food Microbiology* Springer.

- Jay, J.M. (2016). Microbiological Quality of Milk. In Modern Food Microbiology.
- Jihan Hanifah & M.Yudha Adji. (2023). Analisis Mutu Mikrobiologis Susu sapi segar di peternakan Lokal dengan metode Uji Reduktase Metilen biru. Jurnal Gizi dan Kesehatan Ternak, 9(1), 45-52.
- Jihan Hanifah & M.Yudha Adji. (2023). Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu. Gunabangsa Journal.
- Jurnal Mikrobiologi Indonesia. (2020). Analisis Mutu Susu segar dengan MBRT.
- Jurnal Untan. (2021). Peran Susu dalam menunjang Asupan Nutrisi Harian. Jurnal Ilmu Kesehatan Universitas Tanjungpura, 7(2), 45-52.
- Kanza N, R., Triwahyuni, T., & Warganegara, E. (2020). Uji Sensitivitas Kunyit Kuning dan Kunyit Putih Terhadap Bakteri Pencemar Susu. Jurnal Ilmu Kesehatan, 1(4). <https://doi.org/10.37148/arteri.v1i4.73>
- Kumar, R., et al. (2015). Effect of Pasteurization on Microbial Quality of Milk Dairy Journal.
- Kurniawan, H. (2023). Evaluasi Mutu Mikrobiologis Susu Segar dengan Uji MBRT pada susu sapi segar. Jurnal Ilmu Pangan dan peternakan Modern, 6(2), 145-152.
- Meutia, N., Sari, M.K., Ridha, S., & Rizalsyah, T. (2016). Susu segar dari peternakan di wilayah Aceh Besar yang mengandung residu antibiotik (Antibiotic Residues in Fresh Milk Originating from Farms in the Aceh Besar Region). Animal Science Journal, 16(1), 1–5.
- Mokadem, M.A., Saleh, M.E., & Youssef, A. (2016). Impact of cow health status on milk microbiological quality in traditional dairy farms. Journal of Dairy Science, 99(4), 2875-2881.
- Mulyati, L., Ardhani, F dan Yusuf, R. (2018). Pengujian Kualitas Susu Segar Dengan Perlakuan Pemerahan Melalui Evaluasi Jumlah Mikroba dan Derajat Keasaman (pH). Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis 1(1) <http://dx.doi.org/10.30872/jpltrop.v1i1.2440>.
- Nefasa, N. (2018). Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Plantaxia.
- Nero, L.A., & De Carvalho, A.F. (2016). Microbial contamination related to storage temperature in raw milk supply chains in Brazil. Brazilian Journal of Microbiology, 47(2), 409-4427.

- Niamsuwan, S., Kittisupakorn, P., & Mujtaba, I. M. (2014). Control of milk pasteurization process using model predictive approach. *Computers & Chemical Engineering*, 66, 211. <https://doi.org/10.1016/j.compchemeng.2014.01.018>
- Nizar, M., Jusak, J., dan Triwidyastuti, Y. (2019). Kontrol Suhu Pasteurisasi Susu Menggunakan Metode Proporsional-Integral-Derivatif (Pid) dan Fuzzy Sugeno. Metode PID dan fuzzy sugeno digunakan untuk mengontrol suhu selama proses pasteurisasi susu. *Jurnal Ilmu Komputer dan Teknologi Informasi*, 6(4), 355-362. <https://doi.org/10.251126/jtiik.201961068>
- OJS UNUD, 2024 *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana*. (2024). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Susu sapi segar. OJS UNUD. <https://ojs.unud.ac.id>
- Oliver, S.P., Jayarao, B.M., & Almeida, R. A. (2005) Foodborne pathogens in milk and the dairy farm environment: Food safety and the dairy farm environment: Food safety and public health implications. *Foodborne Pathogens and Disease*, 2(2), 115-129.
- Park, Y.W., & Haenlein, G. F. W. (2013). *Milk And Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health*. Wiley-Blackwell.
- Pradika, Y., Hartono, E., & Putra, R. (2016). Pengaruh Kebersihan peralatan terhadap kontaminasi mikroba pada susu sapi perah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 18(2), 115-122.
- Pramesthi, R., & Hari, T. (2015) Total bacteria and pH of fresh milk from Holstein Friesian dairy cows in the regional technical implementation unit and superior livestock breeding in Mulyorejo, Tentengaran, Semarang. *Animal Agriculture Journal*, 4(1), 69-74.
- Prasetyo, B (2015). Identifikasi Enterotoksin dan Gen Eksfoliatif Isolat *Staphylococcus aureus* dari Susu Sapi Perah dan Susu Kambing Bogor. *Jurnal Sains, Teknologi, dan Matematika*, 16(2), 50-59. <https://jurnal.ut.ac.id/index.php/jmst/article/view/244>
- Sanam, AB, Agustina KK, dan Swacita IBN. 2014. Ketahanan Susu Kambing Persilangan Etawah Setelah Pencairan di Penyimpanan Dingin: Analisis Hasil Perebusan dan Uji Alkohol. *Veterinarian Journal* 3(1):1–8.

- Sari, D. P. (2016). Sanitasi lingkungan kandang terhadap kualitas susu sapi perah di peternakan rakyat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 10(1) 45-50.
- Sari, R.N. (2024). Pengaruh Durasi Inkubasi dan Penyimpanan terhadap Hasil Uji MBRT pada susu sapi segar. *Jurnal Ilmu Pangan dan peternakan Modern*, 6(2), 145-152.
- Sarkar, S. (2015). Microbiological Considerations Pasteurized Milk. *international Journal of Dairy Science*, 10 (5), 206-218. <https://doi.org/10.3923/ijds.2015.206.218>
- Setya,A. .(2012). *Teknologi pengolahan susu*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi.
- Sharma,R. (2016). Milk Testing and Quality control. New india Publishing Agency.
- Shazari, P.A., Soleha, T.U., Carolia, N., & Ramadhian, M. R. (2017). Perbandingan Jumlah Bakteri Escherichia coli pada Susu Sapi Pasteurisasi dan Susu sapi Ultra High Temperature (UHT) yang beredar di bandar lampung. *Majority*, 8(2), 125-130. Retrieved from <http://digilib.unila.ac.id/id/eprint/26451>.
- Shodiq, A. N., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Adrianto, K. (2023). Physical Properties of Daily Cow's Milk: A Case Study of Community Daily Cattle Farming in. *Jurnal Riset Dan inovasi Peternakan (Journal of Research and innovation of Animals)*, 7(1), 125-132. <https://doi.org/10.23960/jrip.2023.7.1.125-132>
- Souza, V. C., et al. (2019). Microbial contamination and safety of raw milk in Brazil: prevalence of Staphylococcus aureus and Escherichia coli. *Brazilian Journal of microbiology*.
- Suhartati dan Aryani (2014). Lemari pendingin susu sapi segar di Peternakan "x" di Cisurupan, Garut, termasuk dalam kategori mikrobiologi. Tasikmalaya: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tuna Husada, Analis Kesehatan.
- Susanto, T., Arjadi, R., dan Nugraha, D. (2017). Dampak Lingkungan terhadap Kualitas Susu Sapi Segar. 9(2), 45–51; *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung:
- Syarif M., Taufik E, dan Wulandari Z. (2017). Investigasi kualitas produk susu pasteurisasi akibat penggunaan rantai pendingin. 94–100 dalam *JIPHTP*. 5(3).

- Tongkhao, K., Anggraini, H., dan Chanput, W. (2018). Penggunaan fermentasi dengan bakteri asam laktat untuk mengurangi alergenitas susu kambing, kerbau, dan sapi. <https://doi.org/10.1063/1.5062808> 070010.
- Tourirte M., Dahak K. (2013). Analisis komparatif ekstrak daun *Foeniculum vulgare* (umbelliferae) dan aktivitas antibakterinya secara in vitro. 13(4): 115-120 dalam J oF Biological Sciences.
- Walstra, P., Guerts, T. J., Noomen, A., Jellema, A., & van Boekel, M.A.J.S. (2019). dairy Technology. Springer.