

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1998). SNI 01-2782-1998. Metode Pengujian Susu Segar. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.  
Pemesanan Online : <https://pesta.bsn.go.id/>
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 3141-01 :2011. Susu Segar-Bagian 1:Sapi. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.  
Pemesanan Online : <https://pesta.bsn.go.id/>
- Agustina, Y., Kartika, R., & Panggabean, A. S. (2015). Pengaruh variasi waktu fermentasi terhadap kadar laktosa, lemak, pH dan keasaman pada susu sapi yang difermentasi menjadi yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 12(2).  
Diakses dari : <https://core.ac.uk/download/pdf/267828961.pdf>
- Anindita, N. S. (2022). *ANALISIS FAKTOR-FAKTOR SOSIAL DAN PENGETAHUAN MENGENAI PRODUK OLAHAN SUSU TERHADAP PERILAKU KONSUMSI PRODUK OLAHAN SUSU PADA MASYARAKAT USIA 18-24 TAHUN, 25-40 TAHUN, DAN > 40 TAHUN DI KOTA SEMARANG DAN SEKITARNYA. AN ANALYSIS OF DAIRY PRODUCTS' SOCIAL FACTOR AND KNOWLEDGE TOWARDS PEOPLE'S BEHAVIOR AGED 18-24, 25-40, AND 40s IN SEMARANG AND SURROUNDINGS* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang). Diakses dari: <http://repository.unika.ac.id/29988/>
- Anindita, N. S., & Soyi, D. S. (2017). Studi kasus: pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(2), 96-105. Diakses dari: <http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/258>
- Aprillanda, D. R., Andrie, M., & Taurina, W. (2019). Uji stabilitas kadar protein dalam sediaan kapsul freeze dry fase air ekstrak ikan gabus (*channa striata*) menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1). Diakses dari: <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/view/42849/75676587178>
- Arwani, M., Santoso, I., & Rahmatin, N. (2018). A dynamic model for managing adulteration risks of dairy industry supply chain in Indonesia. *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering (AFSSAAE)*, 1(1), 1-8. Diakses dari: <https://afssaae.ub.ac.id/index.php/afssaae/article/view/1/1>

- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020). Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(2), 168-175. Diakses dari: <http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/532/375>
- Asmediana, A. (2017). Perubahan Komponen Rasa Gurih Dalam Cabuk yang Mengalami Penyimpanan dan Pemanasan Berulang. *Agroindustrial Technology Journal*, 1(1), 1-9. Diakses dari: <https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/atj/article/view/1835/1274>
- Azad, T., & Ahmed, S. (2016). Common milk adulteration and their detection techniques. *International Journal of Food Contamination*, 3(1), 1-9. Diakses dari: <https://foodsafetyandrisk.biomedcentral.com/articles/10.1186/s40550-016-0045-3>
- Christi, R. F., Salman, L. B., Widjaja, N., & Sudrajat, A. (2022). Tampilan Berat Jenis, Bahan Kering Tanpa Lemak, Kadar Air dan Titik Beku Susu Sapi Perah Friesian Holstein pada Pemerahan Pagi dan Sore di CV Ben Buana Sejahtera Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sains Peternakan*, 10(1), 13-20. Diakses dari: <https://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jsp/article/view/7134/3557>
- Fitriyanto, T. Y. A., & Utami, S. (2013). Kajian Viskositas dan Berat Jenis Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Pada Awal, Puncak dan Akhir Laktasi (Study of Viscosity and Density of Milk Peranakan Etawa (PE) At The Beginning, Peak And End Of Lactation Periods). *Fakultas Peternakan Jendral Soedirman Purwokerto*. Diakses dari: <https://www.academia.edu/download/44439169/ipi117376.pdf>
- Francis, A., Dhiman, T., & Mounya, K. S. (2020). Adulteration of milk: A review. *J. Sci. Technol*, 5, 37-41. Diakses dari: <https://jst.org.in/admin/uploads/06.-Adulteration-of-Milk-A-Review.pdf>
- Hansen, P. W., & Holroyd, S. E. (2019). Development and application of Fourier transform infrared spectroscopy for detection of milk adulteration in practice. *International Journal of Dairy Technology*, 72(3), 321-331. Diakses dari: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1471-0307.12592>
- Haloho, R. D. (2021). Analisis Break Even Point Usaha Peternakan Sapi Perah di Kabupaten Semarang. *AGRIMOR*, 6(2), 76-81. Diakses dari: <http://www.savana-cendana.id/index.php/AG/article/view/1323>

- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2013). Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 104-107. Diakses dari: <http://tinyurl.com/3e3s28ay>
- Hafni Lubis, M. (2023). *Kualitas Susu Sapi Frisian Holstein (Kadar Air, Berat Jenis dan Total Koloni Bakteri) Pada Tingkat Laktasi Berbeda di Peternakan Moosa Edufarm* (Doctoral dissertation, Peternakan). Diakses dari: <http://scholar.unand.ac.id/124047/>
- Hulungo, C., Wenas, D. R., & Rondonuwu, A. (2022). Identifikasi Komposisi Mineral Batuan Teralterasi Menggunakan Spektroskopi SEM-EDX dan FTIR Pada Daerah Manifestasi Panas Bumi di Desa Mototompiaan Kecamatan Modayg Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. *Jurnal FisTa: Fisika dan Terapannya*, 3(1), 8-12. Diakses dari: <https://eurekaunima.com/index.php/fista/article/view/163/111>
- Ismiarti, I., & Purwitasari, D. R. (2022). PERBANDINGAN PENGUKURAN LEMAK SUSU SEGAR DAN ULTRA HIGH TEMPERATURE (UHT) DENGAN METODE GERBER DAN ULTRASONIC. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 4(3), 350-355. Diakses dari: <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/angon/article/view/2095/808>
- Kompas. (2021). Diakses pada 8 September 2023 dari <https://money.kompas.com/read/2021/12/10/054504726/8-daerah-penghasil-susu-sapi-terbesar-di-indonesia>
- Kusuma, M. A., & Putri, N. A. (2020). Asam lemak virgin coconut oil (VCO) dan manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*, 4(1), 93-107. Diakses dari: <https://ojs.unik-kediri.ac.id/index.php/agrinika/article/view/1128/1014>
- Liputan 6. (2011). Diakses pada 8 September 2023 dari <https://www.liputan6.com/news/read/355977/waspada-quotsusu-murniquot-anti-basi>
- Mirdhayati, I., Handoko, J., & Putra, K. U. (2008). Mutu susu segar di UPT ruminansia besar dinas peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*, 5(1). Diakses dari: <https://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/peternakan/article/view/277/260>
- Mohammad, A. H. 2015. Polisi Gerebek Pabrik Pengolahan Susu Dicampur Zat Berbahaya. Diakses pada 8 September 2023 dari <https://www.viva.co.id/berita/nasional/629188-polisi-gerebek-pabrik-pengolahan-susu-dicampur-zat-berbahaya>.

- Muslim, C., Hawa, L. C., & Argo, B. D. (2012). Pasteurisasi non-termal pada susu sapi segar untuk inaktivasi bakteri staphylococcus aureus berbasis Pulse Electric Field (PEF). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(1), 35-49. Diakses dari: <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/98/108>
- Naryanto, H. S., Prihartanto, P., & Ganesha, D. (2019). Kajian Kualitas Air Tanah dan Sungai pada Kawasan Rawan Banjir di Kabupaten Serang Kaitannya dengan Penyediaan Air Bersih. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 20(1), 45-56. Diakses dari: <https://ejournal.bppt.go.id/index.php/JTL/article/view/2907/pdf>
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2015). Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal kesehatan lingkungan*, 8(1), 36-47. Diakses dari: <https://pdfs.semanticscholar.org/45fe/bbe0cee1cc365be2ef17e07642f0d9e70263.pdf>
- Netti Herlina, M. H., & ST GINTING, M. H. S. (2002). Lemak dan minyak. *Universitas Utara, Medan*. Diakses dari: <https://www.academia.edu/download/93572550/tkimia-Netti.pdf>
- Ningsih, A. I. F., Pahmi, K., & Khaerudin, K. (2018). Formulasi dan Uji Stabilitas Sediaan Emulsi Minyak Ikan Dengan Menggunakan Serbuk Biji Durian (Durio Zibethinus L.) Lokal Sebagai Emulgator. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Farmasi*, 6(2), 40-43. Diakses dari: <http://ejournal.unwmataram.ac.id/jikf/article/view/562/287>
- Nugraha, B. K. (2016). Kajian kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak susu sapi perah Fries Holland pada pemerahan pagi dan sore di KPSBU Lembang. *Students e-Journal*, 5(4). Diakses dari: <https://journal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10132>
- Pamungkas, L. C., Wibawa, W., & Tentua, M. N. (2019). Rancang Bangun Alat Uji Kandungan Alkohol Dalam Minuman Berbasis Arduino. *In Seri Prosiding Seminar Nasional Dinamika Informatika* (Vol. 2, No. 1). Diakses dari: <https://prosiding.senadi.upy.ac.id/index.php/senadi/article/view/83/79>
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh penambahan air pada pengolahan susu kedelai. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8-13. Diakses dari: <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/33/25>

- Primasoni, N. (2012). Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. *Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Ilmu Olahraga*. Diakses dari: <https://staffnew.uny.ac.id/upload/198405212008121001/penelitian/manfaat-protein-untuk-perkembangan.pdf>
- Rafi, M., Purwakusumah, E. D., Ridwan, T., Barus, B., Sutandi, A., & Darusman, L. K. (2015). Geographical classification of java tea (*Orthosiphon stamineus*) from Java Island by *FTIR spectroscopy combined with canonical variate analysis*. *None*, 23, 25-31. Diakses dari: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/9136>
- Reportase News. (2016). Diakses pada 8 September 2023 dari <https://reportasenews.com/hati-hati-susu-urea-mata-rantai-perdagangan-beredar-di-masyarakat/>
- Romadhoni, S. N. (2022). *Uji kualitas minyak kelapa murni (virgin coconut oil) yang disuplementasi dengan kunyit (curcuma domestica val.)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim). Diakses dari: <http://etheses.uin-malang.ac.id/37136/>
- Rosdianto, H., & Murdani, E. (2017). The implementation of POE (Predict Observe Explain) model to improve student's concept understanding on Newton's law. *Jurnal Pendidikan Fisika*, 6(1), 55-57. Diakses dari: <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpf/article/view/6899>
- Rozana, E., Anwar, S. H., & Sulaiman, M. I. (2021). Potensi Minyak Mikroalga dan Khamir sebagai Sumber Asam Lemak Esensial. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(3), 332-342. Diakses dari: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/39737/22921>
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nurani, N., & Sitaresmi, M. N. (2016). Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 152-159. Diakses dari: <https://core.ac.uk/download/pdf/296266261.pdf>
- Saud, M., Kadir, M. J., & Rasbawati, R. (2023). Pengaruh Pemberian Tepung Daun Talas (*Colocasia esculenta*) dalam Ransum Terhadap Nilai pH dan Nilai Organoleptik pada Itik Mojosari. *Journal Gallus Gallus*, 1(2), 9-20. Diakses dari <https://ojs.polipangkep.ac.id/index.php/gallusgallus/article/view/325>
- Shodiq, A. N., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Adianto, K. (2023). SIFAT FISIK SUSU SAPI PERAH: STUDI KASUS PETERNAKAN SAPI PERAH RAKYAT DI KABUPATEN TANGGAMUS. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 7(1), 125-132. Diakses dari: <https://jrip.fp.unila.ac.id/index.php/JRIP/article/view/376/382>

- Sri, E. (2016). Petunjuk Praktikum Mata Kuliah Pengendalian Mutu. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Diakses dari: [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pondidikan\\_1\\_dir/71c1476a6890920a43a74f7a50da04cc.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pondidikan_1_dir/71c1476a6890920a43a74f7a50da04cc.pdf)
- Sukmawati, N. M. S. (2014). Faktor-faktor yang mempengaruhi susunan dan keadaan air susu. *Laboratorium Ilmu Ternak Perah, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar*. Diakses dari: [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pondidikan\\_dir/8589c2c12e6a92d04c3f81c847ecff1b.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pondidikan_dir/8589c2c12e6a92d04c3f81c847ecff1b.pdf)
- Syahputra, D. E., Muarif, A., Suryati, S., Azhari, A., & Mulyawan, R. (2022). Pembuatan Gelatin Dari Tulang Ikan Bandeng Dengan Metode Ekstraksi Dan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(4), 91-100. Diakses dari: <https://scholar.archive.org/work/cui5parxobfobhgy5btss4nbqq/access/wayback/https://ojs.unimal.ac.id/cejs/article/download/7842/pdf>
- Syamsi, A. N., Ifani, M., Widodo, H. S., & Subagyo, Y. (2023). Pertumbuhan Mikroba dan Derajat Keasaman Susu Sapi Yang Mengalami Pemalsuan Dengan Air. *JAS*, 8(1), 1-5. Diakses dari <https://jurnal.unimor.ac.id/JAS/article/view/3700>
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2). Diakses dari: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Trimadya, N. M., Hardjomidjojo, H., & Anggraeni, E. (2018). Sistem Manajemen Risiko Kontaminasi Pada Rantai Pasok Pangan (Studi Kasus: Susu Pasteurisasi). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2). Diakses dari: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/24628>
- Triwuri, N. A. (2018). Analisis Kandungan Arsenik (As) dan Cianida (CN) Depot Air Minum Isi Ulang di Kota Batam. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 3(2), 129-133. Diakses dari: <https://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/rsi/article/view/497/344>
- Yulaikah, S., Primiani, C. N., & Hidayati, N. R. (2016). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar lemak susu sapi murni. Diakses dari: <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/handle/11617/7609>
- Zulaikhah, S. R., Fitria, R., & Candrasari, D. P. (2023). Peningkatan Pengetahuan tentang Cara Mengetahui Susu yang Dipalsukan di Perum Tanjung Elok Purwokerto Selatan Banyumas. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 3(1),

129-134. Diakses dari: <https://www.jamsi.jurnal-id.com/index.php/jamsi/article/view/588>

<https://www.jamsi.jurnal-id.com/index.php/jamsi/article/view/588>

