

VII. DAFTAR PUSTAKA :

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional. Diakses dari https://sintak.unika.ac.id/staff/blog/uploaded/5812002253/files/haccp/sni_haccp.pdf
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 2971:2011. Susu Kental Manis. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional. Diakses dari <https://id.scribd.com/document/261925668/Susu-Kental-Manis-SNI-2971-2011-Web>
- Amaliah, S. (2021). Gambaran Kandungan Fe Pada Susu Kental Manis Kemasan Kaleng. Medan : Politeknik Kesehatan Medan. Diakses dari <http://180.250.18.58/jspui/handle/123456789/5008>
- Annisa, C. (2018). “Model Aliran Panas dalam Sterilisasi Makanan atau Minuman Kaleng. Journal Focus Action of Research Mathematic (Factor M). Vol.1 No.1 Maret 2018, Hal 33-42.” Diakses dari <https://jurnalfaktarbiyah.iainkediri.ac.id/index.php/factorm/article/view/127>
- Astari, D. A. (2015). Perancangan Kemasan Brem Ariska sebagai Camilan Khas Kota Madiun. Surakarta : Universitas Sebelas Maret. Diakses dari <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/48744/MTkxMTMy/Perancangan-kemasan-brem-ariska-sebagai-camilan-khas-kota-Madiun-abstrak.pdf>
- Azis, V. (2007). Analisis Kandungan Sn, Zn, dan Pb Dalam Susu Kental Manis Kemasan Kaleng Secara Spektrofotometri Serapan Atom. Jogjakarta: Universitas Islam Indonesia. Diakses dari <https://dspace.uin.ac.id/handle/123456789/32143>
- Chotiah, S. (2020). Beberapa bakteri patogen yang mungkin dapat ditemukan pada susu sapi dan pencegahannya. Bogor: Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. Diakses dari <https://www.academia.edu/download/35178990/loksp08-37.pdf>
- Domino (2022). *What is an industrial Continuous Inkjet (CIJ) printer*. Diakses pada 28 November 2023. Diakses dari <https://www.domino-printing.com/en/blog/2022/continuous-inkjet-cij-printer>
- Featherstone, S. (2016). “Canning of milk products. A Complete Course in Canning

- and Related Processes. Vol.3 Oktober 2016, Hal.301–310.” Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B9780857096791000088>
- Gardjito, E., Limantara, A. D., Subiyanto, B., & Mudjanarko, S. W. (2017). “Pengendalian Mutu Beton dengan Metode Control Chart (SPC) dan Process Capability (SIX-SIGMA) Pada Pekerjaan Konstruksi. *U KaRsT*. Vol.1 No.2 Mei 2017, Hal 80-105.” Diakses dari <https://rb.gy/uzdgja>
- Hajah, M. S., & Nur, M. (2023). “Rancang Bangun Prototype Robot Arm Palletizing menggunakan Sekuensial Kontrol. *Techno Bahari*. Vol.10 No.1 Maret 2023.” Diakses dari <https://www.jurnal.poltera.ac.id/index.php/technobahari/article/download/213/128>
- Hardono, T., & Supriyadi, K. (2020). “Modifikasi Autoclave Berbasis Atmega328 (Suhu). *Medika Teknika: Jurnal Teknik Elektromedik Indonesia* Vol.1 No.2 April 2020, Hal 59-65.” Diakses dari https://scholar.archive.org/work/5oetecs5pnfdhijlxxxy733vm/access/wayback/https://journal.umy.ac.id/index.php/mt/article/download/7393/pdf_11
- Hendarsih, I., & Harjunawati, S. (2017). “Metode Dedicated Storage Fifo Untuk Bahan Baku Berkualitas Pada PT. Frisian Flag Indonesia Plant Pasar Rebo Jakarta Timur. *Jurnal Riset Akuntansi dan Auditing*. Vol.4 No.3 Januari 2017, Hal 40-56.” Diakses dari <https://journals.stie-yai.ac.id/index.php/JRAA/article/view/125>
- Ichsani, A. N., & Fitriadi, R. (2023). “Perancangan Alat Bantu Pada Aktivitas Manual Palletizing Dengan Pendekatan Ergonomi di PT. Tirta Investama Klaten. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC 2023*. ISSN: 2579-6429. Agustus 2023.” Diakses dari https://idec.ft.uns.ac.id/wp-content/uploads/IDEC2023/PROSIDING2023/P3/PDF_ID046.pdf
- Ikrawan, Y., Rohima, I. E., Anggraeni, C., & Salam, W. Q. (2023). Evaluasi Mutu Produk Akhir Minuman Pasteurisasi Pada Unit Line Proses Produksi Di Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. Vol.10 No.1 Januari 2023, Hal 25-34. Diakses dari <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/7221>
- Istini, I. (2020). “Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, Vol.2 No.3 Juli 2020, 41-46.” Diakses dari <https://journal.ugm.ac.id/ijl/article/view/57424>

- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan Pelabelan Pangan: Packaging as a Product Cummunications*. AE Publishing. Malang: Rinrin Jamrianti. Diakses dari <https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=IigqEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA33&dq=Pengemasan+dan+Pelabelan+Pangan:+Packaging+as+a+Product+Cummunications.&ots=eL6yBDWJ40&sig=alUXkxAOeuCXI3OMZkXVJVIMhuY>
- Julianti, S. (2014). *The art of packaging: Mengenal metode, teknik, & strategi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: Sri Julianti. Diakses dari <https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=IKJLDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=The+art+of+packaging:+Mengenal+metode,+teknik,+%26+strategi.+Gramedia+Pustaka+Utama.&ots=liKn-qnMbH&sig=55wcUtSONJS6RpeALzV3clCJFXo>
- Kafetzopoulos, D. P., Psomas, E. L., & Kafetzopoulos, P. D. (2013). “*Measuring the effectiveness of the HACCP food safety management system*. *Food control*. Vol.33 No.2 Oktober 2013, Hal 505-513.” Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513001667>
- Kurniawan, I., Girawan, B. A., Muasih, I., & Susanto, Y. (2020). “Rancang Bangun Alat Pemanas Induksi Proses Perlakuan Panas. *Accurate J. Mech. Eng. Sci*, Vol.1 No.1 April 2020, Hal 21-30.” Diakses dari <https://scholar.archive.org/work/ol635r3n6vfabjfpthz4hc2wta/access/wayback/https://ejournal.pnc.ac.id/index.php/accurate/article/download/162/pdf>
- Kusumo, P. I., Rudiantama, M. R., Ramadhan, F. I., Syakuro, A., Marulitua, D. R., & Maksum, A. (2022). “Perancangan Kompor Jet Berbahan Bakar Oli Bekas untuk Proses Pirolisis Sekam Padi. *Seminar Nasional Inovasi Vokasi*. Vol.1 Juni 2022, Hal 88-95.” Diakses dari <https://prosiding.pnj.ac.id/index.php/sniv/article/view/280>
- Lumintan, C., Yuwono, E. C., & Kurniawan, A. S. (2014). “Perancangan Redesain Kemasan Makanan Ringan” *Wolio Snack*” Khas Kota Bau-bau, Sulawesi Tenggara. *Jurnal DKV Adiwarna*. Vol.1 No.4 Juli 2014, Hal 12.” Diakses dari <http://publication.petra.ac.id/index.php/dkv/article/view/2144>
- Mercan, E., Sert, D., & Akin, N. (2018). “Effect of high-pressure homogenisation on viscosity, particle size and microbiological characteristics of skim and whole milk concentrates. *International Dairy Journal*. Vol.87 Juli 2018, Hal 93-99.” Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0958694618301894>

- Mirdalisa, C. A., Zakaria, Y., & Nurliana, N. (2016). "Efek suhu dan masa simpan terhadap aktivitas antimikroba susu fermentasi dengan lactobacillus casei. *Jurnal Agripet*. Vol.16 No.1 April 2016, Hal 49-55." Diakses dari <https://jurnal.usk.ac.id/agripet/article/view/3639>
- Moerman, F., & Kastelein, J. (2014). "Hygienic design and maintenance of equipment. In *Food Safety Management*. No. 26 Maret 2014, Hal. 673-739." Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780123815040000263>
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., & Hidayatulloh, A. (2020). "Perbandingan pengujian aktivitas antibakteri starter yogurt dengan metode difusi sumuran dan metode difusi cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. Vol.1 No.2 Juli 2020, Hal 41-46." Diakses dari <http://journal.unpad.ac.id/jthp/article/view/27537>
- Nurhidayati, I.S. dan E. Martindah. (2015). "Pengendalian Mastitis Subklinis melalui Pemberian Antibiotik Saat Periode Kering pada Sapi Perah. *Jurnal Wartazoa*. Vol.25 No.2 April 2015, Hal 65-74." Diakses dari <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=565823&val=7169&title=Controlling%20Subclinical%20Mastitis%20by%20Antibiotic%20Application%20during%20Dry%20Period%20of%20Dairy%20Cow>
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., & Suharwadji, S. (2016) "Pengaruh Suhu dan Waktu Sterilisasi terhadap Nilai F dan Kondisi Fisik Kaleng Kemasan pada Pengalengan Gudeg. *agriTECH*. Vol.36 No.1 Februari 2016, Hal 71-78." Diakses dari <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/10714>
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2018 tentang Perubahan Atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor Hk.03.1.33.12.12.8195 Tahun 2012 Tentang Penerapan Pedoman Cara Pembuatan Obat yang Baik. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. <https://jdih.go.id/files/491/PerBPOM%2013%20Tahun%202018%20tentang%20CPOB%20Anex%202%20%20Join.pdf>
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang *Kategori Pangan*. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Diakses dari https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_21_Tahun_2016_tentang_Kategori_Pangan.pdf
- Porotu'o, A.C., Buntuan, V dan Rares, F. (2015). "Identifikasi Bakteri Aerob Pada Makanan Jajanan Jagung Bakar di Pinggir Jalan Ring Road Manado. *Jurnal*

- e-Biomedik. Vol. 3 No.1 April 2015, Hal 1-8.” Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/ebiomedik/article/view/6614>
- Pratiwi, N. D. (2020). “Analisis Ketidakstabilan Tegangan dan Frekuensi Pada Pembangkit Listrik Tenaga Mikrohidro (Studi Kasus PLTMH Sokokembang Kabupaten Pekalongan). Jurnal Ilmiah: Energi Kelistrikan. Vol.11 No.2 Januari 2020.” Diakses dari <http://jurnal33013.aiotech.id/energi/article/view/864>
- Putri, R. A. (2017). Analisis Total Asam, pH dan Viskositas pada Fermentasi Yoghurt dengan Penambahan Sari Belimbing (*Averrhoa carambola L*). Semarang: Universitas Diponegoro. Diakses dari <http://eprints.undip.ac.id/58550/>
- Qanytah, Q. (2011). “Efisiensi penggunaan kemasan kardus distribusi mangga arumanis. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol.30 No.1 Januari 2011, Hal 8-15.” Diakses dari <https://scholar.archive.org/work/t5ew73imxjfo7ogunor3bxa2j4/access/wayback/http://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/download/2512/2157>
- Rahma, C., & Safrida, S. (2022). “Studi Literatur; Analisis Kadar Logam Berat Pada Susu Kental Manis Kemasan Kaleng. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian. Vol.3 No.2 Desember 2022.” Diakses dari <http://jurnal.ufu.ac.id/jtpp/article/view/4625>
- Salade, D. A., Arote, K. S., Patil, P. H., Patil, V. V., & Pawar, A. R. (2022). “A brief review on pharmaceutical validation. Asian Journal of Pharmaceutical Analysis. Vol 12. No.3 Februari 2022, 211-217.” Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/363403367_A_Brief_Review_on_Pharmaceutical_Validation
- Setyoko, A. T., & Kristiningrum, E. (2019). "Pengembangan Desain Sistem Keamanan Pangan Menggunakan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada UKM Produsen Nugget Ikan. Jurnal Standardisasi. Vol.21 No.1 Maret 2019, Hal 1-8.” Diakses dari <https://www.academia.edu/download/67709646/pdf.pdf>
- Shin, J., & Selke, S. E. (2014). “Food packaging. Food processing: principles and applications. Vol.11 Juni 2014, Hal 249-273.” Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/286645210_Food_Packaging
- Siagian, N. I. H., Ashar, T., & Santi, D. N. (2015). “Analisis Jamur *Penicillium* dan

Jamur Khamir pada Minuman Susu Kemasan dan Susu Segar yang Beredar di Kota Medan Tahun 2015. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Agustus 2015” Diakses dari <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1425703&val=4110&title=ANALISIS%20JAMUR%20KHAMIR%20DAN%20JAMUR%20PENICILLIUM%20PADA%20MINUMAN%20SUSU%20KEMASAN%20DAN%20SUSU%20SEGAR%20YANG%20BEREDAR%20DI%20KOTA%20MEDAN%20TAHUN%202015>

Sørhaug, T. (2011). *Spoilage Molds in Dairy Products Encyclopedia of Dairy Sciences*. Norwegia: Terje Sørhaug. Diakses dari <https://www.scribd.com/document/474977370/Yeast-and-mold-spoilage-in-dairy-products>

Syafaat, M., Safari, W. F., & Nugroho, T. H. (2021). “Perancangan dan Pembuatan Sterilizer Portabel Sebagai Kontrol Mikrobiologi Produk Pangan. *Jurnal Ecotipe (Electronic, Control, Telecommunication, Information, and Power Engineering)*, Vol.8 No.2 Oktober 2021, Hal 100-105.” Diakses dari <https://www.ecotipe.ubb.ac.id/index.php/ecotipe/article/view/2520>

Tarwendah, I. P. (2017). “Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.5 No.2 April 2017, Hal 66-73.” Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>

Tampubolon, BD., Ayuningtyas, U., dan Setyoko, AT. (2015). “Kesiapan Pemberlakuan Wajib SNI Susu Bubuk dan SNI Susu Kental Manis Di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. Vol.17 No.2 Juni 2015, Hal 157-166.” Diakses dari <https://www.neliti.com/id/publications/141169/kesiapan-pemberlakuan-wajib-sni-susu-bubuk-dan-sni-susu-kental-manis-di-indonesi>

Triwidyastuti, Y., Nizar, M., Harianto, H., & Jusak, J. (2019). “Pengendali Suhu pada Proses Pasteurisasi Susu dengan Menggunakan Metode PID dan Metode Fuzzy Sugeno. *Jtiik (Jurnal Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer)*. Vol.6 No.4 Agustus 2019, Hal 355-362.” Diakses dari <https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/4385/>

Wardana, A ,S. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi. Diakses dari [https://www.academia.edu/4999488/PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_THP_VI_2_1_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU](https://www.academia.edu/4999488/PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_THP_VI_2_1_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU_PENGOLAHAN_SUSU)

- Waziroh, E., & Wicaksana, L. I. (2019). "Sugar Water Ratio Sebagai Titik Kendali Kritis pada Proses Produksi Susu Kental Manis: Studi Kasus Di Perusahaan X. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.1 No.1 Januari 2019, Hal 12-17." Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/622>
- Wulandari, N., Zul Afkar, Kurniawati, D. (2012). "Analisis Kadar Logam Timah (Sn) dan Kromium (Cr) pada Susu Kental Manis Kemasan Kaleng dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. Periodic chemistry Journal of State University of Padang. Vol.1 No.2 Januari 2012, Hal 34-38." Diakses dari <https://ejournal.unp.ac.id/index.php/kimia/article/view/2521>
- Yudianti, I., Suprpti, S., & Hupitoyo, H. (2015). "Perbandingan Efektifitas Sterilisasi Panas Kering dan Desinfeksi Tingkat Tinggi Teknik Rebus terhadap Pertumbuhan Escherichia Coli. Jurnal Pendidikan Dan Pelayanan Kebidanan Indonesia. Vol.2 No.1 Maret 2015, Hal 53-59." Diakses dari <http://ijemc.unpad.ac.id/ijemc/article/view/66>
- Yuliani, N. S., & Oematan, A. B. (2013). "Identifikasi mikrobiologi (Staphylococcus dan Coliform) pada susu dan daging serta olahannya di Kota Jogjakarta. Partner, Vol.20 No.1 Oktober 2013, Hal 20-29." Diakses dari <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/view/7>
- Yusuf, A. (2011). Tingkat Kontaminasi Escherichia Coli Pada susu Segar Di kawasan Gunung Perak, Kabupaten Sinjai. Makassar: Universitas Hasanuddin Makassar. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/25487022.pdf>