

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. (2011). Teknologi Penanganan dan Pengolahan untuk Meningkatkan Produksi, Mutu dan Keamanan Susu Sapi Segar di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 7 (2).
- Analisis Ketersediaan Pangan: Neraca Bahan Makanan Indonesia 2016-2018. (2018). *Badan Ketahanan Pangan*.
- Badan POM. (2016). *Pedoman HACCP: Program Manajemen Risiko Industri Pangan Berasam Rendah dalam Kaleng*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) 1004*. , (1999).
- Bonita, A. (2010). *Pangan hewani : Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BSN. SNI 3141.1:2011 Susu segar-Bagian 1: Sapi. , Standar Nasional Indonesia § (2011).
- BSN. *SNI CAC/RCP 1:2011 Rekomendasi Nasional Kode Praktis - Prinsip Umum Higiene Pangan*. , (2011).
- BSN. *SNI 3950:2014 Susu UHT (Ultra High Temperature)*. , (2014).
- BSN. *Lampiran LXXVI Peraturan BSN RI No. 6 tahun 2019 tentang Skema Penilaian Kesesuaian terhadap SNI Sektor Pangan*. , (2019).
- Budijanto, D., & Prayoga. (2005). *Metodologi Penelitian* (S. Surasri & Setiawan, eds.). Surabaya: Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Kesehatan Surabaya.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2010). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan (Studi Pada Perkuliahan Pastry di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung). *Innovation of Vocational Technology Education (INVOTEC)*, VI(17), 509–519.
- Chambers, J. V. (2002). The Microbiology of Raw Milk. In R. K. Robinson (Ed.), *Dairy Microbiology: The Microbiology of Milk and Milk Products* (3rd Editio).
- Damanik, I. R. (2012). *Analisis Penerapan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012*. Universitas Indonesia.
- Datta, N., & Deeth, H. C. (2007). UHT and Aseptic Processing of Milk and Milk Products. *Advances in Thermal and Non-Thermal Food Preservation*, 63–90. <https://doi.org/10.1002/9780470277898.ch4>
- Daulay, S. S. (2000). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasi dalam Industri Pangan*. 1–22.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi

Aksara.

- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2018). Implementasi Penjaminan Mutu Pada Proses Produksi Minuman Jahe Instan Skala Industri Kecil Menengah. *Teknologi Pangan*, 9(2), 140–149.
- Fernandes, R. (Ed.). (2009). *Microbiology Handbook Dairy Products* (First Edit). United Kingdom: Leatherhead Publishing.
- Hilman, M. S., & Ikatrinasari, Z. F. (2014). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem HACCP*. (7).
- Kementerian Pertanian RI. (2016). Outlook Susu 2016. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral Kementerian Pertanian Tahun 2016*, 70.
- Keputusan Menteri Ketenagakerjaan RI No. 618. *Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Kemanan Pangan*. , (2016).
- Keskin, O. Y., & Gulsunoglu, Z. (2012). Quality Management Systems in Dairy Industry. *Procidings of the 2012 International Conference on Industrial Engineering and Operations Management Istanbul, Turkey*, 523–531.
- Kristiasi, G. N. (2015). *Pengaruh Product Recall terhadap Citra Perusahaan, Loyalitas dan Niat Beli Ulang Konsumen*.
- Kurniawan, T. (2018). *Validasi QCP (Quality Control Point) Steam Injection Susu UHT di PT . Frisian Flag Indonesia*.
- Melfianora. (2017). Penulisan Karya Tulis Ilmiah Dengan Studi Literatur. *Studi Litelatur*, 1–3.
- Munthe, S. B. (2013). *Penetapan Kadar Lemak dalam Susu UHT secara Sokhletasi*.
- Natanegara, A. Z. (2019). *Evaluasi Pengaruh Proses Homogenisasi terhadap Ukuran Globula Lemak Susu Cair Sterilisasi Komersil*.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nudiansyah, A. (2010). *Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP Serta Penyusunan HACCP Plan pada Produksi Yoghurt Drink di PT. Indolakto Factory Pandaan, Pasuruan*.
- Nugraha, A. E. (2018). *Kajian dan Analisis Penyebab Utama Terjadinya Pengembungan Kemasan pada Susu UHT (Ultra High Temperature) dengan Metode Root Cause Analysis (RCA)*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Nugraheni, M. (2013). *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nursanti, S. (2016). *Gambaran Tingkat Kecemasan Wanita yang Belum Menikah saat Menghadapi Premenopause*. Yogyakarta.
- Panduan Penyusunan Rencana HACCP Bagi Industri Pangan*. (2006).

- Papademas, P., & Bintsis, T. (2005). Microbiology of Ice Cream and Related Products. *Dairy Microbiology Handbook*. <https://doi.org/10.1002/0471723959.ch6>
- Parsaulian, Y. (2017). *Manajemen Inisiasi Penerapan Haccp Di PT. Susanti Megah Dengan Pendekatan Enterprise Risk Management ISO 31000:2009*. 88. Diakses dari <http://repository.its.ac.id/46911/>
- Peraturan Kepala BPOM. *Penarikan Pangan Dari Peredaran*. , (2017).
- Peraturan Pemerintah No. 28 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. , (2004).
- Pinusthika, C. C. (2011). *Penerapan Konsep HACCP sebagai Upaya Peningkatan Mutu pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi-Homogenisasi di CV. Cita Nasional*.
- Puspita, L., Prawiningdyah, Y., & Nisa, F. Z. (2010). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap penurunan bahaya mikrobiologis pada makanan khusus anak berbasis hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak*. 8–16.
- Putri, E. W. (2008). *Kajian Awal Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Susu Pasteurisasi di Milk Treatment KPBS Pengalengan Bandung*.
- Rahmat, I. N. (2017). *Penerapan Statistical Process Control dalam Pengawasan dan Pengendalian Kualitas Kemasan Susu Bantal X untuk Mengurangi Reject Produk (Studi Kasus Pada PT . XYZ INDONESIA)*. President University.
- Sentra Informasi Keracunan Nasional. (2017). Retrieved January 23, 2020, from Berita Keracunan Bulan Januari – Maret 2017 website: <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-januari-maret-2017>
- Silviana, R. A. (2017). *Analisis Sumber Penyebab Kehilangan Produk Selama Proses Produksi Susu UHT Kids di PT. XYZ*. Institut Pertanian Bogor.
- SNI 01-4852*. , (1998).
- Sudarmaji. (2005). Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. *Kesehatan Lingkungan, 1*, 183–191.
- Syamsi, A. N., Astuti, T. Y., & Widodo, H. S. (2018). Kajian keamanan pangan dan tingkat prevalensi cemaran bakterisusu di Sentra Pengembangan Sapi Perah Cilogok. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 28(3), 224. <https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2018.028.03.05>
- Talib, M. F. (2007). *Aplikasi Statistical Process Control (SPC) dalam Pengendalian Bobot Bersih Susu UHT (Ultra High Temperature) Real Good Sereal Strawberry di PT. Greenfields Indonesia, Kabupaten Malang*.
- Tamime, A. Y. (Ed.). (2009). *Milk Processing and Quality Management* (First Edit). <https://doi.org/10.1002/9781444301649>
- Thaheer, H. (2008). *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Undang-Undang No. 5 tentang Perindustrian.* , (1984).
- UU No. 18 tentang Pangan.* (2012).
- UU No. 8 tentang Perlindungan Konsumen.* , (1999).
- Uzwatania, F. (2017). Evaluasi Ketidaksesuaian Jumlah Teoritis Dengan Jumlah Aktual Susu Steril 70 Ml. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 63–73. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i1.682>
- Wijayanti, U., & Yuliati. (2017). Higiene dan sanitasi pada susu sapi segar di desa kayumas kabupaten klaten ditinjau dari indikator mikrobiologis. *Jurnal Prodi Biologi*, 6(5), 329–335.
- Winardiputri, I. D. (2012). *Studi Penerapan HACCP pada Susu UHT Plain di PT. ULTRAJAYA*. Semarang.
- Yuliyarto, & Putra, Y. S. (2015). Analisis Quality Control pada Produksi Susu Sapi di CV Cita Nasional Getasan Tahun 2014. *Jurnal Ilmiah Among Makarti*, 7(14), 79–91. Diakses dari <http://jurnal.stieama.ac.id/index.php/ama/article/view/106>
- Zed, M. (2014). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.