

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, Aryati, Syams Kumaji, and Faisal Duengo. 2018. "Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Kadar Asam Laktat Pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis Oleh *Streptococcus Thermophilus* DAN *Lactobacillus Bulgaricus*." *Bioma : Jurnal Biologi Makassar* 3(2):1–9. doi: 10.20956/bioma.v3i2.5635.
- Alang, Hasria. 2018. "Isolasi Bakteri Asam Laktat Dari Susu Kambing Etawah Fermentasi." *Jurnal Ilmiah Pena* 1:1–5.
- Aritonang, Salam N. 2017. *Susu Dan Teknologi*. Handoko. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Chotiah, Siti. 2020. "Beberapa Bakteri Patogen Yang Mungkin Dapat Ditemukan Pada Susu Sapi Dan Pencegahannya (The Pathogenic Bacteria Which Probable to Be Found in Cow Milk and Its Prevention)." *Balai Besar Penelitian Veteriner* 259–71.
- Chrisna Wulandari, Dewi, Nurdiana Nurdiana, and Yosfi Rahmi. 2016. "Identifikasi Kesempurnaan Proses Pasteurisasi Ditinjau Dari Total Bakteri Serta Kandungan Protein Dan Laktosa Pada Susu Pasteurisasi Kemasan Produksi Pabrik Dan Rumah Tangga Di Kota Batu." *Majalah Kesehatan* 3(3):144–51. doi: 10.21776/ub.majalahkesehatan.003.03.5.
- Cox, D. F., Kwanchai A. Gomez, and Arthur A. Gomez. 1985. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. Vol. 80. 2nd ed. edited by J. Wiley and Sons. Philippines: Research International Rice Research Institute.
- Danah, Ida, Tedi Akhdiat, and Sri Sumarni. 2019. "Lama Penyimpanan Pada Suhu Rendah Terhadap Jumlah Bakteri Dan Ph Susu Hasil Pasteurisasi Dalam Kemasan." *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian* 1(1):49–54. doi: 10.37577/composite.v1i1.97.
- DIASTARI, I., and KADEK AGUSTINA. 2013. "Uji Organoleptik Dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar." *Indonesia Medicus Veterinus* 2(4):453–60.
- Gelagar, Ario Ridho, Fakhurrazi, Ismail, Darniati, Rastina, and M. Isa. 2017. "The Effect Of Pasteurized Cow's Milk Storage Time In Room Temperature

- to the Number of Staphylococcus Aureus Colonies.” *Jimvet* 01(3):360–65.
- Gomez, Kwanchai A., and Arthur A. Gomez. 1985. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. 2nd ed. edited by J. Wiley and Sons. Philippines: Research International Rice Research Institute.
- Hanum, Zuraida, and Veronica Wanniatie. 2015. “Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil.” *Jurnal Agripet* 15(2):92–97. doi: 10.17969/agripet.v15i2.2724.
- Hermawan, Handika Deni, Inggit Kentjonowaty, Sri Susilowati, Dosen Peternakan, and Universitas Islam. 2020. “Berbagai Bahan Pengemas Di Suhu Refrigerator Terhadap Total Bakteri , Nilai Ph Dan Berat Jenis” *Jurnal Agripet* 3(2):69–72.
- Kadri, ahmad nuzuludin, ketut tono pesek Gelgel, and i gusti ketut Suarjana. 2015. “Perbedaan Cara Penyebaran Suspensi Terhadap Jumlah Bakteri Pada Media Eosin Methylene Blue Agar (Difference Method To Total Bacteria Spreading In Suspension Emba).” *Indonesia Medicus Veterinus* 4(3):205–12.
- Kristanti, Novita. 2017. “Daya Simpan Susu Pasteurisasi Ditinjau Dari Kualitas Mikroba Termodurik Dan Kualitas Kimia.” *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak* 12(1):1–7. doi: 10.21776/ub.jitek.2017.012.01.1.
- Kristanti, Novita Dewi, Djalal Rosyidi, and Lilik Eka Radiati. 2015. “Phylogenetic Tree and Heat Resistance of Thermoduric Bacteria Isolated from Pasteurization Milk in Indonesia Departement of Animal Product Technology , Agriculture of Extension Collage Malang , Indonesia.” *Journal of Bioscience* 6655:87–98.
- Lilis Suhaillah, and Tito Rachmad Santoso. 2018. “Analisa Cemarkan Bakteri Coliform Pada Susu Sapi Murni Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dalam Suhu Frezer Dan Suhu Kulkas Di Desa Wilayat Sukodono Sidoarjo.” *Jurnal Agripet* 8(15):44–49.
- Nababan, Maulina, i ketut Suada, and ida bagus ngurag Swacita. 2015. “Kualitas Susu Segar Pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau Dari Uji Alkohol , Derajat Keasaman Dan Angka Katalase (The Endurance of Fresh Milk at Room Temperature Storage Viewed by Alcohol Test , Degreesacid Test (OSH) and the Rate of Indonesia Medicus.” *Indonesia Medicus Veterinus* 4(4):374–82.

- Purwa, Nunik, Junianto, and Titin Herawati. 2012. "Karakteristik Bakteri Caviar Nilem Dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat Dengan Larutan Garam Pada Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)." *Jurnal Perikanan Dan Kelautan* 3(July):32.
- Putri, Adde Lolita, and Endang Kusdiyantini. 2018. "Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Pangan Fermentasi Berbasis Ikan (Inasua) Yang Diperjualbelikan Di Maluku-Indonesia." *Jurnal Biologi Tropika* 1(2):6. doi: 10.14710/jbt.1.2.6-12.
- Rahayu, Dr. Endang S., and Dr. S. Margino. 2015. "Materi Workshop Bakteri Asam Laktat: Isolasi Dan Identifikasi." *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis* 53(9):1689–99.
- Rosmania, and Fitri Yanti. 2020. "Perhitungan Jumlah Bakteri Di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri." 22(2):76–86.
- S, Yosephina Ardiani, and Ad Hadi. 2016. "Jurnal Kesehatan Masyarakat J-Kesmas Jurnal Kesehatan Masyarakat." *Hubungan Mutu Pelayanan Kesehatan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Puskesmas Halmahera Kota Semarang* 4(1):44–47.
- Sanam, Andriawino Berdionis, Ida Bagus, and Ngurah Swacita. 2014. "Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing Pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau Dari Uji Didih Dan Alkohol." 3(1):1–8.
- Sharah, Annisa, Rahman Karnila, and Desmelati. 2015. "The Manufacture Of Lactic Acid Bacteria Growth Curve In The Isolation Of Kembang (*Rastrelliger Sp*) Pedas." *JOM*.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Tindakan*. 19th ed. Bandung: Alfabeta.
- Sujaya, IN, KA Nocianitri, NPD Aryantini, W. Nursini, Y. Ramona, Y. Orikasa, F. Kenji, T. Urashima, and Y. Oda. 2016. "Identifikasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Isolat Susu Segar Sapi Bali (Identification And Characterization Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Bali Cattle's Raw Milk)." *Jurnal Veteriner* 17(2):155–67. doi:

10.19087/jveteriner.2016.17.2.155.

- Suwito, Widodo. 2010. "Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya." 29(28).
- Tambekar, D., and S. Bhutada. 2009. "Studies on Antimicrobial Activity and Characteristics of Bacteriocins Produced by Lactobacillus Strains Isolated from Milk of Domestic Animals." 8:1–5.
- Wati, Risa Yudi. 2018. "Pengaruh Pemanasan Media PCA Berulang Terhadap Uji TPC Di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand." *Jurnal TEMAPELA* 1(2):44–47. doi: 10.25077/temapela.1.2.44-47.2018.
- Widyadnyana, Dewa Gede Agung, I. Dewa Made Sukrama, and I. Wayan Suardana. 2015. "Identifikasi Bakteri Asam Laktat Isolat 9A Dari Kolon Sapi Bali Sebagai Probiotik Melalui Analisis Gen 16S RRNA." *Indonesian Journal of Veterinary Science* 33(2):56–61. doi: 10.22146/jsv.17923.
- Wulandari, Evita Yuniarti, Iin Hindun, and H. Husamah. 2020. "Pengaruh Suhu Pasteurisasi Dan Lama Penyimpanan Pada Refrigerator Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Susu Sapi." *Prosiding Seminar Nasional V 2019* (2015):147–52.
- Wulandari, Z., E. Taufik, and M. Syarif. 2017. "Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin." *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan* 5(3):94–100. doi: 10.29244/jipthp.5.3.94-100.