

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM RI] Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2019. *PerBPOM nomor 13 tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*. Jakarta: Kepala Pengawasan Obat Dan Makanan.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 2897: 2008 Tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu Serta Hasil Olahannya*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 3141.1.2011 Tentang Susu Segar Bagian :1.Sapi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Adji D, Zuliyanti, Herny L. 2007. Perbandingan Efektivitas Sterilisasi Alkohol 70%, Inframerah, Otoklaf, dan Ozon terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus subtilis*. *Jurnal Sain Veteriner*, 25(1), 17-24.
- Adriyani F. 2015. Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik Dan Bakteriologi, *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1) :36-47.
- Ahsan MA. 2019. Terhadap Kadar Air, Tekstur, Vitamin C, Susut Bobot, TPC (Total Plate Count) Dan Organoleptik. [Skripsi]. *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang*.
- Anindita N dan Soyi D 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.
- Arianti A, Pudyastuti W, dan Ramadhan I. 2016. Pengaruh Sus Penyimpanan Terhadap Organoleptik, Derajat Keasaman Dan Pertumbuhan Bakteri Coliform Pada Susu Pasteurisasi" *JRTI*, 10(1).
- Arini L. 2017. Pengaruh pasteurisasi terhadap jumlah koloni bakteri pada susu segar dan UHT sebagai upaya menjaga kesehatan. *Indonesian Journal on Medicinal Science*, 4(1), 119-132.
- Balia R, E Harlia dan D Suryanto. 2008. Jumlah Bakteri Total dan Koliform pada Susu Segar Peternakan Sapi Perah Rakyat dan Susu Pasteurisasi Tanpa Kemasan di Pedagang Kaki Lima. Dalam: Prosiding 'Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020'. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan bekerja sama dengan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Keuangan dan Perbankan Indonesia*. Jakarta.
- Budiyono H. 2009. Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. *Jurnal paradigma* 10 (2): 198-211.

- Djaafar T dan Rahayu S. 2007. Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 26(2), 2007.
- Ergunder *et al.* 2018. Honey Prevent Hepatic Damage Induced By Obstruction Of The Common Bile Duct. *World J Gastroenterol* 12(23); 3729-3732.
- Fitrianingsih SP, Khairat A, dan Choesrina R. 2014. Aktivitas Antibakteri Madu Hitam Pahit Dan Madu Hitam Manis Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*.
- Gelagar AR, Fakhurrazi F, dan Ismail I. 2017. Pengaruh Waktu Penyimpanan Susu Sapi Pasteurisasi Pada Suhu Kamar Terhadap Jumlah Koloni *Staphylococcus Aureus* (The Effect Of Pasteurized Cow's Milk Storage Time In Room Temperature To The Number Of *Staphylococcus Aureus* Colonies). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 360-365.
- Hafsan H, [Fatmawati N]. 2014. *Mikrobiologi Analitik*. Makassar: Alauddin university press.hal 20-21.
- Hakim D. 2016. Pengaruh Perendaman Bandeng Presto Dengan Madu Terhadap Nilai Organoleptik dan Jumlah Total Bakteri Pada Penyimpanan Suhu Ruang. [Skripsi]. *Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Airlangga*.
- Hartanto E, dan Ariningsih S. 2018. Pembuatan Media Uji Mikrobiologi Siap Pakai dari Bahan Baku Lokal Indonesia untuk Pengujian Parameter Angka Lempeng Total. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 35(2), 68-73.
- Herendra, M. H. P. (2009). Pengaruh proses distribusi terhadap peningkatan angka kuman pada susu sapi segar di peternakan RAM Kecamatan Mojosongko Kabupaten Boyolali. [Skripsi]. *Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta*.
- Kristanti N. 2017. Daya simpan susu pasteurisasi ditinjau dari kualitas mikroba termodurik dan kualitas kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 12(1), 1-7.
- Kusumaningsih A, & Ariyanti T. 2013. Cemaran Bakteri Patogenik Pada Susu Sapi Segar Dan Resistensinya Terhadap Antibiotika. *Berita Biologi*, 12(1), 9-17.
- Lukman D, Sudarwanto M, Sanjaya A, Purnawarman T. *et al.*, 2009. Pemerahan dan Penanganan . *Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor*.
- Malik F, Suryawati S, Mahdani W, & Suardi HN. 2019. Uji Aktivitas Madu Seulawah Sebagai Antibakteri Dalam Menghambat Pertumbuhan *Pseudomonas Aeruginosa* ATCC 27853. *Jurnal Bioleuser*.3(1), 5-9, ISSN:

2597-6753.

- Mundo MA, olga I, Padilla Z, Worobo RB. 2004. growth inhibition of food pathogens and food spoilage organisms by selected raw honey. *International journal of microbiology* 97: 1-8.
- Mursalim. 2018. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Minuman Sari Kedelai Yang Diperjualbelikan Di Kecamatan Manggala Kota Makassar., *Jurnal Media Analisis Kesehatan*. 1(1).
- 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.
- Nurhayati R, Martin M, & Saraswati L. 2016. Gambaran Total Angka Bakteri pada Susu Sapi Segar di Kud Kecamatan DAU Kabupaten Malang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 4(4), 453-459.
- Nurhayati R., Martini M, & Saraswati L. 2015. Gambaran Total Angka Bakteri Pada Susu Sapi Segar Di Kud Kecamatan Dau Kabupaten Malang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Jurnal Kesehatan Masyarakat(E-Journal)* [Http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jkm](http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jkm), 4(4) . Issn 2356-3346.
- Prestianti I *et al.* 2018. Prevalensi dan pola sensitivitas antimikroba multidrug resistant *Pseudomonas aeruginosa* di RSUD Arifin Achmad. *ALCHEMY J Penelit Kim* 50(1):314–22.
- Puspita I. *Rahasia Sehat Madu*. 2007. *B- First* (PT.Bentang Pustaka), *yogyakarta*.
- Putra I dan Mirdhayati I. 2009. Penggunaan madu lebah (genus apis) sebagai bahan pengawet alami daging sapi. *Jurnal Peternakan*, 6(1).
- Putri D, Dwiastuti R, dan Yuliani S. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Sterilisasi Metode Panas Kering Terhadap Viskositas Dan Daya Sebar Basis Gel Alginat. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 2(2), 57-61.
- Rachmadhani R, Agustina W, Kristiana SA 2019. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* pada Susu Sapi Segar Setelah Perebusan di Kecamatan Pujon Kabupaten Malang. [*Karya Tulis Ilmiah*]. *Program Studi D3 Teknologi Laboratorium Medis, STIKes Maharani Malang*.
- Raharjo S. 2010. Aplikasi madu sebagai pengawet daging sapi giling segar selama proses penyimpanan. [*Skripsi*]. *fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret*.

- Sabil S, Malaka R, dan Yuliati FN. 2015. Pasteurisasi High Temperature Short Time (Htst) Susu Terhadap *Listeria Monocytogenes* Pada Penyimpanan Refrigerator. [Skripsi]. *Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.*
- Sholahuddin M. 2020. Transportasi, P. M. Aplikasi Madu Sebagai Bahan Halal Pengganti Pengawet Berformalin Produk Fillet Ikan. *Jurnal Halal Product and Research*, 3(1).
- Sundari S, dan Fadhliani. 2019. "Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BPOM Medan". *Jurnal Biologica Samudra 1 (1): 25-33.*
- Suryana, S. (2018). Aktivitas Antibakteri Madu Murni Kalimantan Barat Terhadap Bakteri *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus* Dengan Metode Difusi Agar. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 7(2), 31-36.
- Syaukani E. 2017. Perbandingan Daya Hambat Madu Seulawah Dengan Madu Trumon Terhadap *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*, 3(1), 9-14.
- Tjahjadi C, dan Marta H. 2011. *Pengantar teknologi pangan*. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Vinefera, E. Nurina, Sunaryo 2016. Studi Tentang Kualitas Air Susu Sapi Segar Yang Dipasarkan Di Kota Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 1(1), 34-38.
- Widhiastuti, P. W. (2019). Uji Angka Lempeng Total Dan Identifikasi *Staphylococcus aureus* Pada Ikan Tuna Asap Di Pasar Kedonganan. [Karya Tulis Ilmiah] *Politeknik Kesehatan Denpasar.*
- Wulandari Z, Taufik E, dan Syarif M. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(3), 94-100.
- Yuliati Y. 2017. Uji Efektivitas Larutan Madu Sebagai Antibakteri Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosae* dengan Metode Disk Diffusion. *Jurnal Profesi Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 11(1).