

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., Wijatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Edisi Pertama. Penerbit Kencana. Jakarta.
- Alvarez, V. B. and F. Parada-Rabell. 2014. Health Benefits, Risks, and Regulation of Raw and Pasteurized Milk. Extension FactSheet. Ohio State University Extension's. <http://ohioline.osu.edu>. Diunduh tanggal 13 juli 2014.
- Ambarsari, I., & Sudaryono, T. 2013. *Perubahan kualitas susu pasteurisasi dalam berbagai jenis kemasan*.
- Anggreani, N., & Anisah, S. (2021). Analisis Kadar Glukosa Jeruk Lokal Provinsi Bengkulu Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(4), 343-347.
- AOAC. (2012). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (19th ed.). Maryland, MD: AOAC International Press.
- Apriantini, G. A. E. 2020. Analisis kadar protein produk susu cair yang diolah melalui proses pemanasan pada suhu yang sangat tinggi (Ultra High Temperature). *International Journal of Applied Chemistry Research*, 2(1), 8-13.
- Ayu, G, E, A. 2020. Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair Yang Diolah Melalui Proses Pemanasan Pada Suhu Yang Sangat Tinggi (Ultra High Temperature). *IJACR*. 2(1): 8-13
- Aziza, Z., Nurhidayatia, L., Abdillaha, S., Yulianab, N. D., & Simanjuntakc, P. 2020. Optimasi Dan Validasi Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Untuk Menetapkan Kadar Asam Klorogenat Dalam Ekstrak Etanol Daun Yakon (*Smallanthus Sonchifolius* (Poepp. & Endl.) H. Robinson). *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, 16(1), 67-76.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2022. *Indonesia Dalam Angka*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3547.2:2008. Kembang Gula. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3951:2018. Susu Pasteurisasi. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

- Barraquio, V. L. 2014. Which Milk is Fresh. *International Journal of Dairy Science & Processing*. Vol 1 (2): 1 – 6.
- Budiana, T. A., & Juariah, L. 2020. Hubungan Tingkat Kecukupan Protein, Fe Dan Diare Dengan Kejadian Anemia Pada Anak Sekolah Dasar Di Mi Pui Kota Cimahi. *Jurnal Kesehatan Kartika*, 15(1), 37-41.
- Chang, S. K. C. 2010. Protein Analysis. Dalam Buku Food Analysis. Edisi II. Editor: S. Suzanne Nielsen. New York: *Springer Science Business Media Inc*. Hal. 239-247.
- Chavan, R. S., S. R. Chavan, C. D. Khedkar. and A. H. Jana. 2011. UHT Milk Processing and Effect of Plasmin Activity on Shelf Life: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 10: 251-268.
- Damayanti, S. Low Sin Ee1 , Slamet Ibrahim. 2019. Verifikasi Metode Dan Penentuan Kadar Laktosa Dalam Sampel Susu Yang Berperisa Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Sains Keolahragaan & Kesehatan*. 4(1):1-4
- Deng Y, Misselwitz B, Dai N, Fox M. 2015. Lactose Intolerance In Adults: Biological Mechanism And Dietary Management. *Nutrients*.7(9): 8020–8035
- Kementerian Kesehatan RI, 2020, *Farmakope Indonesia Edisi VI*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Dewi, R. K., & Minah, F. N. 2020. Penentuan Kadar Protein Pada Spirulina Platensis Menggunakan Metode Lowry Dan Kjeldah. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(1), 40-45.
- Goretti, M.M.P.2014. Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut Dengan Berbagai Metode Spektroskopi Uv-Visible. *Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*. 7(2): 64-70
- Guetouache, M., Guessas B., Medjekal, S. 2014. Composition And Nutritional Value Of Raw Milk. *Issues In Biological Sciences And Pharmaceutical Research*. 2(10): 115–122.
- Gunawan, H. 2019. *Method Validation Of Sulfur Determination Using Iodimetry Titration In Tin Stabilizer Product At Pt. Timah Industri*.

- Harjanto, Sri,. 2017. Perbandingan Pembacaan Absorbansi Menggunakan Spectronic 20 D+ Dan Spectrophotometer Uv-Vis T 60u Dalam Penentuan Kadar Protein Dengan Larutan Standar Bsa. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*. 20(3): 114-116
- Hasruddin, H., & Pratiwi, N. 2015. *Mikrobiologi Industri*.
- Imanto, N. Y., Harjanti, D. W., & Hartanto, R. 2018. Kadar Glukosa Darah Dan Laktosa Susu Pada Sapi Perah Dengan Pemberian Suplemen Herbal Dan Mineral Proteinat. *Jurnal Riset Agribisnis Dan Peternakan*, 3(2), 16-21.
- Kantasubrata, J. 2008. Validasi Metode. Bandung: Pusat Penelitian LIPI
- Kazusaki, M., Ueda, S., Takeuchi, N., & Ohgami, Y. 2012. Validation of analytical procedures by high-performance liquid chromatography for pharmaceutical analysis. *Chromatography*, 33(2), 65-73. <https://doi.org/10.15583/jpchrom.2012.005>
- Komang, I. D. A. P, I Made Oka Adi Parwata, Nyoman Sudarma. 2014. Penentuan Kadar Sukrosa Pada Nira Kelapa Dan Nira Aren Dengan Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Chemistry Laboratory*. 1(1): 37-41
- Maitimu, C. V., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. 2012. Parameter Kadar Lemak Dan Kadar Laktosa Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia Calycina*) Selama Penyimpanan. *Ekosains*, 1(1), 28-34.
- Masruroh, H., Masruroh, U. D., Nugraheni, F. S., & Paramita, V. 2018. Analisa Kadar Lemak Dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi. *Metana*, 14(1), 25-30.
- Mattar R, Ferraz De Campos Mazo D, And Carrilho Fj. 2012. Lactose Intolerance: Diagnosis, Genetic, And Clinical Factors. *Clin Exp Gastroenterol*. 5: 113–121.
- Miskiyah, M. (2011). Kajian standar nasional Indonesia susu cair di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 13(1), 1-7.
- Muskitta, M., & Tuapattinaya, P. M. 2016. Analisis Kadar Protein Pada Acoroides Milk Berdasarkan Suhu Dan Lama Penyimpanan. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 2(2), 133-139.

- Nurbaya, S., & Supartiningsih, S. 2020. Penentuan Kadar Protein Pada Susu Kedelai (*Glycinemax L. Merril*) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmanesia*, 7(2), 45-49.
- Nurfitriana, Z., Maharani, E. T. W., & Astuti, A. P. 2020. Analisis Penentuan Kadar Laktosa Pada Asi Dan Susu Formula Usia 1-3 Tahun Dengan Metode Luff Schoorl. *Edusaintek*, 4.
- Novi, S., Idi, S., & Setyowati, S. 2016. *Tinjauan Mutu Susu Segar Yang Dijual di Warung SUsu Sekitar Jl. Kaliurang Berdasarkan Kadar lemak Susu dan Cemaran Logam Timbal (Pb)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Oka, B., Wijaya, M., & Kadirman, K. 2018. Karakterisasi Kimia Susu Sapi Perah Di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 195-202.
- Pangestu, S. I., Kurnaty, N., & Miftah, A. M. 2017. Analisis Kadar Protein Dan Lemak Pada Susu Cair Perah Di Berbagai Daerah Di Bandung Dengan Metode Lowry Dan Ekstraksi Cair-Cair. *Prosiding Farmasi*, 1-5.
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. 2019. Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1).
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14-20.
- Prihatin, T. 2018. Implementasi Metode Simple Additive Weighting Dalam Penentuan Susu Uht Terbaik Untuk Anak Balita. *Jurnal Teknik Komputer AMIK BSI*, 4(2), 1-6.
- Rahmawati, Nurlia Naim, Nurhidayat, Musfirah Hadisul Irham. 2020. Uji Perbedaan Kadar Laktosa Pada Susu Formula Dan Susu Fermentasi Yang Diperjualbelikan Di Supermarket Kota Makassar. *Jurnal Medika*. 5(2): 1-5
- Ramadhan, S. A., & Musfiroh, I. (2021). Verifikasi Metode Analisis Obat. *Farmaka*, 19(3).

- Riyanto. 2019. Validasi dan Verifikasi Metode Uji: Sesuai dengan ISO/IEC17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi. Sleman: Deepublish
- Rohman, A. Dan Sumantri. 2013. Analisis Makanan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal. 5-10.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2017). Penetapan kadar protein secara Kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla moltkiana prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127.
- Sediaoetama, A. D. 2010. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid I. Jakarta: Dian Rakyat. Hal. 53, 59, 75.
- Serlahwaty, D. I. A. N. A., & Syarmalina, N. S. 2015. Analisis Kandungan Lemak Dan Protein Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Susu Skim. *Jakarta: Universitas Pancasila*.
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. 2016. Nilai Ph, Viskositas, Dan Tekstur Yoghurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3).
- Setyawardani, T. 2017. *Membuat Keju, Yoghurt Dan Kefir Dari Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Purwokerto.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.
- Sudarwanto, M. B., Soviana, S., & Pisestyani, H. 2020. Pemeriksaan Kualitas Susu Asal Kedai Susu Kawasan Permukiman Mahasiswa Ipb Dramaga Dan Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1), 24-33.
- Sumbono, A. 2016. Biokimia Pangan Dasar. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. Hal. 236, 242.
- Suryowardojo, P., 2012. Penampilan Kandungan Protein Dan Kadar Lemak Susu Pada Sapi Perah Mastitis Friesian Holstein. *Exp. Life Sci*. 2(1): 42-48

- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. 2021. Pelatihan Berbagai Olahhan Susu Sapi Sebagai Upaya Pengawetan, Menambah Nilai Ekonomi, Dan Konsumsi Susu. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(1), 27-31.
- Syafruddin, S., Hasan, H., & Amin, F. 2016. Analisis Kadar Protein pada Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) yang Beredar di Pasar Tradisional di Kabupaten Gowa dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Majalah Farmasi Nasional*, 13(2), 77-87.
- Triratnawati, A. 2017. Makna susu bagi konsumen mahasiswa di kafe susu di Yogyakarta: antara gizi dan gengsi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 14(1), 27-35.
- Umam, K. A. A. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak Dan Aplikasinya. *Ub Press. Malang*.
- Umar, Razali, Novita A. 2014. Derajat Keasaman Dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *J Med Vet*. 8 (1): 43-46.
- Usmiati, S Dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. *Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor*.
- Wenclawiak, B., & Hadjicostas, E. 2010. Validation of Analytical Methods±to be Fit for the Purpose. In Wenclawiak, Bernd W., Koch, M., & Evsevios, H. (Eds.). *Quality Assurance in Analytical Chemistry* (pp. 215-245). Berlin Heidelberg: Springer
- Wulandari, D. C., Nurdiana, N., & Rahmi, Y. 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 FKUB*, 3(3), 144-151.