

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, R. (2020). Uji Karakteristik Simplisia Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC.). *Jifi (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*. 3(2). 32–38.
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab Dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa Yang Berdampak Buruk Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri*. 2(1). 15–24.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2018). Pemanfatan Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC.) Sebagai Tanaman Penghasil Minyak Atsiri. *Kultivasi*. 17(1). 537–543.
- Bakar, A., & Usmiati, S. (2009). Teknologi Pengolahan Susu. In *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian* Vol. 04. Issue 2.
- BPOM RI. (2020). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Tentang Pedoman Uji Toksisitas Praktikum Secara In Vivo. *Journal Of Chemical Information And Modeling*. 53(9). 21–25.
- BSN. (2011). SNI 3141.1:2011 Susu Segar-Bagian 1: Sapi. *Standar Nasional Indonesia*. 1–4.
- Demasya. (2018). Universitas Sumatera Utara Poliklinik Universitas Sumatera Utara. *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota*. 1(3). 82–91.
- Dewi, M. M (2016). Uji Kapang/Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tarumanegara Magelang. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Ervina Sinaga, R., & Aldriany Prasetyo, H. (2020). *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (Sainteks) Analisis Kadar Minyak Atsiri Andaliman Desa Bandar Huta Usang Kabupaten Dairi (Zanthoxylum Acanthopodium D.)*. 1(1). 655–657.
- Ews, T. (2014). *Profil Komoditas Beras*. 1–35.
- Farmasi, J., & Dan, S. (2012). *Optimasi Formula Tablet*. 9(2). 75–84.
- Feryalin, N., & Retno, A. (2015). Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik Dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X Di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1). 36–47.
- G. A. F. Diastari, I., & K. Agustina, K. (2013). Uji Organoleptik Dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 2(4). 453–460.
- Gustiani, E. (2009). Pengendalian Cemaran Mikroba Bahan. *Lidbang Pertanian*. 28(3). 96–100.

- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat* Issue 164.
- Kencanawati, A. P., Suprayogi, T. H., & Sayuthi, S. M. (2015). Total Bakteri Dan Derajat Keasaman Susu Sapi Perah Akibat Perbedaan Lama Waktu. *Animal Agriculture Journal*. 4(1). 127–131.
- Kurniawan, I., & Putri, R. D. M. (2013). Alat Pemantau Kestabilan Pasteurisasi Susu. *Jurnal Teknik Elektro*. 5(2). 69–74.
- Manuama, M., Suada, I., & Sampurna, I. (2014). Mutu Susu Kambing Peranakan Etawa Yang Disimpan Suhu Ruang. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(3). 169–175.
- Miskiyah. (2011). Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair Di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. 13(1). 1–7.
- Muchlas, & Slameto. (2008). Teknologi Budidaya Jahe. In *Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian* (Pp. 1–26).
- Muzafri, A. (2019). Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC.) *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Sungkai*. 7. 122–126.
- Nababan, L. A., Suada, I. K., & Swacita, I. B. N. (2014). Ketahanan Susu Segar Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau Dari Uji. *Indonesia Medicus Veterinus*.3(4). 274–282.
- Nanda, E. R. V., Harijani, N., & Wibawati, P. A. (2020). Uji Total Bakteri Susu Segar Kambing Jawa Randu Di Siliragung, Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 3(2), 224.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2). 286–290.
- Nurlaeni, Y., Amilia Pratiwi Kebun Raya Cibodas -Pusat Riset Konservasi Tumbuhan Dan Kebun Raya Badan Riset Dan Inovasi Nasional Jl Kebun Raya Cibodas, R., Cimacan, D., Cipanas, K., Cianjur, K., & Barat, J. (2021). Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC.) North Sumatra Spice Plants: Utilization And Potency. *Seminar Nasional Pertanian*. 345–356.
- Nurmila, I. O., & Kusdiyantini, E. (2018). Analisis Cemaran *Escherichia Coli*, *Staphylococcus Aureus* Dan *Salmonella* Sp. Makanan Ringan. *Berkala Bioteknologi*. 0(0).
- Prakoso, T. A. D. (2010). Perbandingan Angka Kapang/Khamir (AKK) Rimpang Segar Temulawak, Serbuk Rimpang Temulawak, Dan Ekstrak Etanolik

Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.

Pramesthi, Ridha, Teguh Hari Suprayogi, Dan Sudjatmogo. (2015). *Total Bakteri Dan Ph Susu Segar Sapi Perah Friesian Holstein Di Unit Pelaksana Teknis Daerah Dan Pembibitan Ternak Unggul Mulyorejo Tenggara-Semarang*. 6.

Pramudya, A.D (2008). Uji Kapang/Khamir Dalam Jamu Gendong Beras Kencur Yang Beredar di Tiga Pasar di Kotamadya Yogyakarta. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.

Program, F. D. (2011). *Dari Tiga Bangsa Kambing Perah Dalam Mendukung Program Ketahanan Dan (Quality Characteristic Of Fresh Milk And Yoghurt From Three Dairy Goat Breeds To Support Food Savety And Food Diversification Program*. 613–619.

Puspitarini, O. R., Peternakan, F., Islam, U., Jl, M., & Haryono, M. (2015). *Pengaruh Lama Simpan Refrigerator Terhadap Kualitas Susu Kambing Pasteurisasi Metode Penelitian Variabel Yang Diamati Analisa Data*. 8(1). 41–44.

Ratya., N., Taufik., E., & Arief., I, I. (2017). Karakteristik Kimia, Fisik, Dan Mikrobiologis Susu Kambing Peranakan Etawa Di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*.05(1). 1–4.

Rienoviar, R., & Setyaningsih, D. (2018). Studi Senyawa Aroma Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium*) Dari Beberapa Pelarut Menggunakan Gas Chromatography-Mass Spectra (Gc-Ms). *Warta Industri Hasil Pertanian*. 35(2). 85.

Sebayang, L. (2016). *Tanaman Andaliman Dan Manfaatnya*.

Sri, T., & Rubiyanti, R. (2020). Pengaruh Pemberian Ekstrak Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Terhadap Histopatologi Lambung Tikus Putih Galur Wistar. *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*. 10(1). 32–41.

Suharto, E. L. S., Kurnia, Y. F., & Purwati, E. (2021). Total Bakteri Asam Laktat, Total Plate Count, Dan Total Asam Titrasi Susu Kambing Fermentasi Dengan Penambahan Sari Wortel Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal Of Animal Science)*. 23(2). 102.

Susilawati, Nurainy,F., Nugraha, A. W., (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*. 19(3): 1-14

Sutrisna, D. Y., Suada, I. K., & Sampurna, I. P. (2014). Kualitas Susu Kambing Selama Penyimpanan Suhu Ruang Berdasarkan Berat Jenis, Uji Didih, Dan Kekentalan. *J. Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1). 60–67.

- Urcahyo, E., Saleh, C., & Prio Hartono, B. (2019). Pengontrol Suhu Pasteurisasi Susu Di Kube Psp Desa Kemiri Kecamatan Jabung Malang. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*. 9(2). 1–9.
- V. Wanniatie, A. Qisthon, A. Husni, & E. Olsen. (2021). Kualitas Mikrobiologis Susu Kambing Dengan Metode Pasteurisasi High Temperature Short Time (Htst) Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(1). 30–35.
- Vinifera, E., Nurina, & Sunaryo. (2016). Studi Tentang Kualitas Air Susu Sapi Segar Yang Dipasarkan Di Kota Kediri. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1(1). 34–38.
- Wasito, W. W. (2018). Persepsi Dan Adopsi SNI 3141.1: 2011 Keluarga Peternak Sapi Perah Kawasan Usaha Peternakan (Kunak) Kabupaten Bogor. *Jurnal Standardisasi*. 19(3). 241.
- Wibisono, M. (2016). Bab Ii Tinjauan Pustaka 2.1 Susu. *Angewandte Chemie International Edition*. 6(11). 951–952. 15–38.
- Wulandari, Z., Taufik, E., & Syarif, M. (2017). Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5(3). 94–100.
- Yusriyah, N. H., & Agustini, R. (2014). The Effect Of Fermentation And Concentration Of Kefir Grains. *Unesa Journal Of Chemistry*. 3(2). 53–57