

DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, N.S., dan D.S. Soyi. 2017. Studi kasus: Pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia* 19(2): 96-105.
- Asmaq, N., dan J. Marisa. 2020. Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia* 22(2): 168-175.
- Bimantara, A.P., dan Rr.J. Triastuti. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada pabrik pembekuan cumi-cumi (*Loligo vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science* 7(3):111-119. 34.
- Cappers, R.T.J., Fennema, D., Madina, H., Neef, R., and Okur, Y. 2018. Digital Atlas of Traditional Food Made from Cereals and Milk. Institute of Archaeology (University of Groningen) and the Deutsches Archäologisches Institute (Berlin).
- Faidah, M. 2017. Sertifikasi halal di Indonesia dari civil society menuju relasi kuasa antara negara dan agama. *Jurnal Srudi Keislaman ISLAMICA* 11(2): 449-476.
- Fabrio andrian, Nabilla, *Laporan PKL*. Jakarta: Uviversitas Mohammad Husni Thamrin, Jakarta, 2023.
- Hadiwiyoto. 2004. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty. Hal 5.
- Hafina, A., Y.H. Sipahutar, and A.N. Siregar. 2021. Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) kupas mentah beku Peeled Deveined (PD). *Authentic Research of Global Fisheries Application AURELIA Journal* 2(2): 117-131.
- Karimah, I. 2015. Perubahan kewenangan lembaga-lembaga yang berwenang dalam proses sertifikasi halal. *Jurnal Syariah* 3: 107-120.
- Maryati, T., R. Syarief, and R. Habullah. 2016. Analisis factor kendala dalam pengajuan sertifikat halal (Studi kasus: Pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah makanan beku di Jabodetabek). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(3): 364- 371.
- Meutia, N., T. Rizalsyah, S. Ridha, and M.K. sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak* 16(1).
- PT. Yummy Food Utama. Spesifikasi Susu Sapi Segar. PT. Yummy Food Utama, Jakarta, 2011.
- PT. Yummy Food Utama. Spesifikasi Mascarpone. PT. Yummy Food Utama, Jakarta, 2011.

- Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/MIND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).
- Pramesti, N.E., dan R. Yudhastuti.2017. Analisis proses distribusi terhadap peningkatan *Eschericia coli* pada susu segar produksi peternakan X di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*.
- Prasetyanto, H. 2018. Analisis penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada pengolahan makanan di mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata* 16(2): 1054-1068.
- Rachmawati, S., S. Rinawati, I. Suryadi, M. Paskanita W. 2018. Penerapan budaya 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rajin, dan Rawat) dengan pendekatan SNI ISO 22000:2009 dan penilaiannya di PT. Y Surakarta. *Journal of Industrial Hygiene and Occupational Health* 2(2): 132-140.
- Sutrisno, D.A., S.Kumalaningsih, and A.F. Mulayadi. 2015. Studi stabilitas mutu susu segar selama pengangkutan menggunakan suhu rendah yang layak secara teknis dan finansial (Kajian suhu dan lama waktu pendinginan). *Jurnal Teknologi Pertanian* 16(3): 207-212.