

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1992. Cara uji makanan dan minuman. SNI 01-2891-1992
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1995. Susu pasteurisasi. SNI 01-3951-1995.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau sensori. SNI 01-2346-2006.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging , telur dan susu, serta hasil olahannya. SNI 2897:2008.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2009. Batasan cemaran mikroba dalam pangan. SNI 7388:2009
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2011. Susu segar pada sapi. SNI 01-3141-2011.
- Agaoglu, S., Dostbil, N., & Alemdar, S. 2006. Antimicrobial effect of seed extract of cardamom (*Elettaria cardamomum Maton*). *YU Vet Fak Derg*, 16(2), 99-101.
- Anonim. 2008. Elektroforesis. Peralatan dan Teknik Analisis Laboratorium. Laporan Praktikum. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- AOAC, 1995. Official Methods of Analysis, vol. 4, 16th ed. *Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA*. pp. 1–45.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. *Universitas Indonesia Press, Jakarta*.
- Budiyono, H. (2009). Analisis daya simpan produk susu pasteurisasi berdasarkan kualitas bahan baku mutu susu. *Jurnal Paradigma*, 10(2).
- De Guzman, C. C., & Siemonsma, J. S. 1999. *Plant resources of South-East Asia* (Vol. 13). Backhuys Publishers.
- Dolati, M., Rezaei, K., Vanak, Z. P., & Movahed, S. 2016. Study of the effects of essential oils of cumin, savory and cardamom as natural antioxidants on the

- flavor and oxidative stability of soybean oil during the storage. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 19(1), 176-184.
- Fachriyah, E. 2007. Identifikasi minyak atsiri biji kapulaga (*Amomum cardamomum*). *Jurnal Sains dan Matematika*, 15 (2), 83-87.
- Franklin, T. J., & Snow, G. A. 2013. *Biochemistry of antimicrobial action*. Springer.
- Gumilar, C.G., Fitrilia, T., Amalia, L. 2019. Karakteristik Mutu Susu Pasteurisasi dengan penambahan sari jahe emprit (*Zingiber officinale var amarum*) selama penyimpanan suhu rendah [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Hapsari, D. 2000. Identifikasi dan kajian keamanan mikrobiologi produk-produk minuman sari jahe yang beredar di sekitar kota Bogor. Skripsi. *Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Hariyadi, P. 2000. Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal. *Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB, Bogor*.
- Herudiyanto, M.S. 2008. Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan. Widya Padjadjaran, Bandung.
- Hilman, H. F. H., & Novia, N. R. 2021. Pengaruh Penambahan Infusa Kapulaga (*Amomum Cardamomum*) Pada Kefir Susu Sapi Terhadap Nilai Ph, Kadar Air, Total Padatan Dan Properti Fisik. *Bulletin of Applied Animal Research*, 3(2), 47-53.
- Kristanti, N. D. 2017. Daya simpan susu pasteurisasi ditinjau dari kualitas mikroba termodurik dan kualitas kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 12(1), 1-7.
- Maitimu, C. V., Legowo, A. M., & Al-Barrii, A. N. 2013. Karakteristik mikrobiologis, kimia, fisik dan organoleptik susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru (*Wrightia calycina*) selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).

- Mastuti, R. 2007. Hitung Bakteri Susu Pasteurisasi Kemasan Plastik yang Didistribusikan di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 2 (2), 52-57.
- Noorhasanah, N., Permadi, E., Tribudi, Y. A., & Lestari, R. B. 2022. Kualitas Susu Kambing Pasteurisasi Dengan Penambahan Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var. *Amarum*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Peternakan Borneo: Livestock Borneo Research*, 1(1), 16-24.
- Nurliana, N., Sudirman, I., Sudarwanto, M., & Soejoedono, R. R. 2009. Pengaruh Bakteriosin Produksi Bakteri Asam Laktat Isolat Indonesia terhadap Jumlah Bakteri dalam Susu Pasteurisasi. *Jurnal Agripet*, 9(1), 50-56.
- Nursal, S. W., & Juwita, W. S. 2006. Bioaktivitas ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis*, 2(2), 64-66.
- Pratiwi, S. T. (2008). Mikrobiologi farmasi.
- Rahayu, W.P.1999. Kajian Aktifitas antimikroba Ekstak dan Fraksi Rimpang Lengkuas terhadap mikroorganisme Patogen dan perusak pangan. Disertasi. Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Saifudin, A., Raharjo, S., & Eso, A. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) pada Berbagai Tingkat Konsentrasi terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans*. *Medula*, 3(1), 185-191.
- Sakinah, N. E., Dwiyantri, G., & Darsati, S. 2010. Pengaruh penambahan asam dokosaheksaenoat (DHA) terhadap ketahanan susu pasteurisasi. *stk*, 159.
- Santoso, H.B. 1988. Kapulaga. *Penerbit Kanisius. Yogyakarta*.
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Setyawan, A. D., Wiryanto, W., Suranto, S., Bermawie, N., & Sudarmono, S. 2014. Comparisons of isozyme diversity in local Java cardamom (*Amomum compactum*) and true cardamom (*Elettaria cardamomum*). *Nusantara Bioscience*, 6(1).

- Sinaga, E. 2008. *Amomum cardamomum* WILLD. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat. UNAS. Jakarta.
- Sukandar, D., Hermanto, S., Amelia, ER, & Zaenudin, M. 2015. Aktivitas antibakteri ekstrak biji kapulaga (*Amomum compactum* Sol. ex Maton). *Jurnal Kimia Terapan Indonesia* , 17 (2), 119-129.
- Susanti, A. 2008. Daya Antibakteri Ekstrak Daun Belluntas (*Pluchea indica less*) Terhadap *Escherichia coli* Secara in Vitro. *Jurnal universitas airlangga*, 1(1).
- Suwito, W. 2010. Bakteri yang sering ditemukan susu: deteksi, patogenesis, epidemiologi, dan cara pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian* , 29 (3), 96-100.
- Swandina, A. A., Cahyanti, N., & Sampurno, A. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Mutu Mikrobiologi Dan Organoleptik Susu Pasteurisasi Yang Disimpan Pada Suhu Refrigerasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Produk Pertanian. Universitas Semarang*.
- Wardana, A. S. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. *Universitas Slamet Riyadi, Surakarta* , 3-5.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. *PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta*.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Sebagai Sumber Fitamin C dan β -Karoten. Skripsi: Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Yusmarini and A. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2):104-110.