

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2008) SNI. *Metode pengujian cemaran mikroba pada daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*. Hal. 1-19
- Anonim (2009) SNI. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan hal. 1-5
- Anneke angger, Ahmad Shaleh, Lisa Praharani, Thalib, 2002 Potensi kabupaten Banyumas sebagai daerah binaan BPT-HMT baturaden dalam mendukung penyediaan bibit sapi perah di tingkat peternakan rakyat, bogor, seminar nasional peternakan dan veteriner.
- Bandung, Sumedang, dan Tasikmalaya, Prov jawa barat, fakultas: kedokteran hewan institut pertanian bogor.
- Buckle, G.J dan feltham. (1987). *Identification of medical bacteria*, new york: cambridge university press
- Boediyana, T. 2006. Pengembangan Model Usaha Agribisnis Sapi Perah Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Usaha Kecil dan Menengah. Makalah yang dipaparkan pada Workshop yang diselenggarakan oleh Ditjen P2HP, Bandung.
- Popa, M. and N. Belc. 2007. *Fluid milk as affected by packaging conditions*. Int. Dairy J. 12: 715–722Packaging. Food Safety Part I. pp. 68–87.
- Harpini B. 2008. Upaya menyongsong industri pengolahan dan pemasaran susu pada peternakan rakyat. Dalam: ProsidingProspek Industri Sapi Perah Menuju PerdaganganBebas 2020. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakanbekerja sama dengan Sekolah Tinggi Ilmu EkonomiKeuangan dan Perbankan Indonesia”. Jakarta.
- Indah Darmansah, (2011), penilaian kualitas susu sapi berdasarkan jumlah total mikroorganisme, *Escherichia colidanStaphylococcus aureus* di KAB Bogor, Cianjur.
- Jawetz, melanick & adelberg. (2013). Mikrobiologi kedokteran. Edisi 25. Jakarta salemba medika.
- Jay, M.J. 1996. *Modern Food Microbiology. Fifth Ed. International Thomson Publishing*, Chapman & Hall Book, Dept. BC. p. 469–471.

Deza, M.A., M. Araujo, and M.J. Garrido. 2005. *Inactivation of Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Pseudomonas aeruginosa, and Staphylococcus aureus on stainless steel and glass surfaces by neutral electrolysed water*. Lett. Appl. Microbiol. (40): 341–346.

Legowo, (2002). *Aktivitas antimikroba dalam pangan*. Pontianak: universitas tanjung pura, fak kedokteran

Ni sri yuliani dan aven B.oematan, 2010, *Identifikasi mikrobiologi (staphylococcus dan coliform) pada susu dan daging serta olahannya di kota yogyakarta*.

Osman, M., Abdalla, M., and F.M.M. Elhagaz. (2011). *The Impact of Applying Some Hygienic Practices on Raw Milk Quality in Khartoum State, Sudan*. Research Journal of Agriculture and Biological Sciences, Vol 7(2): pages 169-173.

Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.

Rombaut R. 2005. *Dairy Microbiology and Starter Cultures. Laboratory of Food Technology and Engineering*. Gent University. Belgium.

Stanton, Emms & Sia. 2005. *Industri Peternakan Sapi Perah Indonesia Analisa SWOT – 2005*. Proyek Riset yang Didanai oleh: Dairy Australia, Melbourne, Australia.

Widodo suwito, (2009) *bakteri yang sering mencemari susu: deteksi, patogenesis, epidemiologi dan cara pengendalian*

Vogel RA, Johnson M. 1960. *A modification of the tellurite-glycine medium for use in the identification of Staphylococcus aureus*. Public Health Lab18:131-133

Vassila, E., A. Badeka, E. Kondyli, I. Savvaidis, and M.G. Kontominas. 2002. *Chemical and microbiological changes in Perubahan kualitas susu pasteurisasi dalam berbagai kemasan* (Indrie Ambarsari et al.)