

XIII. PENUTUP

13.1. Kesimpulan

CV. Cita Nasional merupakan industri pengolahan susu (IPS) milik perseorangan dengan produk susu pasteurisasi dan yogurt. Perusahaan ini terletak di Jalan Raya Kopeng Km. 5 Desa Sumogawe, Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Perusahaan menerapkan struktur organisasi lini dan staf yang melibatkan 144 orang karyawan. Proses pengolahan susu pasteurisasi dan yogurt menerapkan sanitasi pada lingkup pabrik dan peralatan sedangkan para karyawan bertindak secara higienis selama di lingkungan pabrik. Proses pengolahan susu pasteurisasi di perusahaan dilakukan secara kontinu sedangkan proses pengolahan yogurt dilakukan secara *batch*. Perusahaan juga melakukan pengolahan limbah cair dan padat serta pengendalian mutu pada bahan baku susu segar, susu setengah jadi, produk jadi, dan proses produksi. Pendistribusian dilakukan menggunakan truk pengangkut yang dilengkapi dengan es batu balok dengan wilayah distribusi DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Lampung.

13.2. Saran

Proses pengolahan produk susu pasteurisasi dan yogurt di CV. Cita Nasional telah berjalan dengan tepat dan efektif. Perusahaan masih perlu meningkatkan penerapan higienitas pekerja untuk menjamin kualitas dan mencegah kemungkinan kerusakan produk sehingga dapat meminimalkan kerugian dari perusahaan. Pembaruan SOP dapat meningkatkan kedisiplinan karyawan sehingga higienitas pekerja dapat tercapai. Perusahaan juga perlu melakukan adanya pengembangan inovasi agar produk dapat terus mengalami peningkatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (SLP). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 151–158. <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.43467>
- Agustina. (2013). Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4), 453–460.
- Amar, A., Hendrawan, I., & Tampubolon, E. S. (2018). Inkubator Produksi Yoghurt Skala Rumah Tangga untuk Perbaikan Proses Produksi di Kabupaten Kuningan. *Jurnal Mitra*, 2(2), 80–91.
- Ambarsari, I., Qanytah, & Sudaryono, T. (2013). Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(1), 10–19. <https://doi.org/10.21082/jp3.v32n1.2013.p10-19>
- Anhar, A. M., & Sakti, A. M. (2014). Analisa Hasil Pengujian Mesin *Cup Sealer* Semi Otomatis. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 1(1), 37–38.
- Anjum, N., Maqsood, S., Masud, T., Ahmad, A., Sohail, A., & Momin, A. (2014). *Lactobacillus acidophilus*: Characterization of the Species and Application in Food Production. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(9), 1241–1251. <https://doi.org/10.1080/10408398.2011.621169>
- Anggusti, M. (2018). Perlindungan hukum bagi konsumen terhadap pemberian label gizi yang tidak sesuai dengan mutu pada produk pangan olahan. *Jurnal Hukum PATIK*, 7(3), 164–177.
- Arief, R., & Sunaryo. (2020). Pengaruh Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), Gaya Kepemimpinan, dan Audit Internal terhadap Kinerja Karyawan (Studi Kasus pada PT. Mega Pesanggrahan Indah). *Jurnal Ekonomika Dan Manajemen*, 9(2), 125–143.

- Arifiansyah, M., Wulandari, E., & Chairunnisa, H. (2014). Karakteristik kimia (Kadar air dan protein) dan nilai kesukaan keju segar dengan penggunaan koagulan jus jeruk nipis, jeruk lemon, dan asam sitrat. *Students E-Journal*, 4(1), 1–14. <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/5816>
- Arini, L. D. D., & Ifalahma, D. (2021). Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri ada Susu Sapi Segar dari Peternakan Sapi di Daerah Kalijambe Sragen. *Journal of Health*, 8(2), 128-139.
- Aritonang, S. N. (2017). *Susu dan Teknologi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi Universitas Andalas.
- Arslan, S. and Ozel, S. (2012). Some properties of stirred yoghurt made with processed grape seed powder, carrot juice or a mixture of grape seed powder and carrot juice. *Milchwissenschaft* 67 (3):281–285.
- Astuti, A. D., Wahyudi, J., Ernawati, A., & Aini, S. Q. (2020). Kajian Pendirian Usaha Biji Plastik di Kabupaten Pati, Jawa Tengah. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*, 16(2), 95–112. <https://doi.org/10.33658/jl.v16i2.204>
- Astuti, Soediarso, P., Purwaningsih, H., & Mulyadi, M. . (2020). Total Solid Dan Solid Non Fat Susu Sapi Perah Serta Karakteristik Peternak Di Kelompok “Andini Lestari” Kecamatan Cilongok, Banyumas. *Jurnal and Proceedings Fakultas Peternakan Unsoed*, 7(5), 304–310. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/569>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). *Kategori Pangan Indonesia*, 1–28.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). *Pedoman Cokelat*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan Badan POM RI, 17.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). Regulation of the Food and Drug Administration on Food Additives [Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan]. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 1–10.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. BPOM RI, 11, 1–16.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNII-01-3951-1995 tentang Susu Pasteurisasi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI-3141.1-2011 tentang Susu Segar-Bagian 1:Sapi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). SNI-4444:2018 tentang Krimer Nabati Bubuk. Jakarta.
- Bangun, I. H., Rahman, A., & Darmawan, Z. (2014). Perencanaan Pemeliharaan Mesin Produksi Dengan Menggunakan Metode Reliability Centered Maintenance (RCM) II Pada Mesin Blowing OM (Studi Kasus : PT Industri Sandang Nusantara Unit Patal Lawang). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Sistem Industri (JRMSI)*, 2(5), 997–1008.
- Banin, M. M., Yahya, Y., & Nursyam, H. (2021). Pengolahan limbah cair industri pembekuan ikan kaca piring (*Sillago sihama*) menggunakan kombinasi bakteri *Acinetobacter baumannii*, *Bacillus megaterium*, *Nitrococcus* sp. dan *Pseudomonas putida* secara aerob. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.6119.49-62>
- Beyene, T. (2015). Veterinary Drug Residues in Food-animal Products: Its Risk Factors and Potential Effects on Public Health. *Journal of Veterinary Science & Technology*, 07(01), 1–7. <https://doi.org/10.4172/2157-7579.1000285>
- British Plastics Federation. (2023). *Polyesters (Thermoplastic) PETP, PBT, PET*. <https://www.bpf.co.uk/plastipedia/polymers/Polyesters.aspx#:~:text=Polyester%20resins%20combine%20excellent%20mechanical,and%20have%20good%20flow%20properties.> (diakses pada tanggal 19 Juni 2023)
- Bureau of Indian Standards (1977). *IS specification for standard silica sand for raw material testing in foundries*. Indian Standard Institution, New Delhi

- Cahyani, I. A. C., Pulawan, I. M., & Santini, N. M. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas dan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja di Kabupaten Badung How to cite (in APA style). *Wacana Ekonomi (Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Akuntansi)*, 18(2), 116–125. https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wacana_ekonomi [tp://dx.doi.org/10.22225/we.18.2.1165.116-125](https://dx.doi.org/10.22225/we.18.2.1165.116-125)
- Cakmakçı, S., Cetin , B., Turgut , T., Gurses, M. and Erdoğan, A. (2012). Probiotic properties, sensory qualities, and storage stability of probiotic banana yogurts. *Turk J Vet AnimSci* 36: 231–237.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A., & Hadiat, D. R. (2017). Karakteristik Kimia Set Yoghurt dengan Bahan Baku Susu Tepung dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(1), 35–39.
- Choirurachma, A. (2016). Pengaruh Suhu Pasteurisasi Susu Berbasis Ohmic Heating terhadap Karakteristik Yoghurt. *Skripsi*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Costa, M. P., Frasao, B. S., Silva, A. C. O., Freitas, M. Q., Franco, R. M., & Conte-Junior, C. A. (2015). Cupuassu (*Theobroma grandiflorum*) pulp, probiotic, and prebiotic: Influence on color, apparent viscosity, and texture of goat milk yogurts. *Journal of Dairy Science*, 98(9), 5995–6003. <https://doi.org/10.3168/jds.2015-9738>
- Demirhan, B. E., Kara, H. E. Ş., & Demirhan, B. (2021). One-step green aqueous synthesis of blue light emitting copper nanoclusters for quantitative determination of food color Ponceau 4R. *Journal of Photochemistry and Photobiology A: Chemistry*, 417, 113356.
- Departemen Kesehatan. (2013). *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, 1–154.
- Detha, A. I. R. (2014). Pengujian Residu Antibiotik Pada Susu. *Jurnal Kajian Veteriner*, 2(2), 203-208.

- Devirizanty, D., Nurmalawati, S., & Hartanto, C. (2021). Perbandingan Unjuk Kinerja Berbagai Tipe pH Meter Digital di Laboratorium Kimia. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Sains Dan Teknologi*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.33369/labsaintek.v1i1.15460>
- Dhameria, V., Ferdinand, A. T., & Mudiantono, M. (2014). Analisis Pengaruh Keunikan Desain Kemasan Produk, Konduktivitas Store Environment, Kualitas Display Produk terhadap Keputusan Pembelian Impulsif. *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia*, 13(1), 1-44.
- Dhani, A. U. (2017). Pengaruh Substitusi Lemak Susu Dengan Berbagai Minyak Nabati Terhadap Total Bahan Padat , Tekstur dan Waktu Pelelehan. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2), 44–49.
- Emda, A. (2017). Laboratorium Sebagai Sarana Pembelajaran Kimia dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Ketrampilan Kerja Ilmiah. *Lantanida Journal*, 5(1), 83-92.
- Fadji, T., Berry, T. M., Coetzee, C. J., & Opara, U. L. (2018). Mechanical design and performance testing of corrugated paperboard packaging for the postharvest handling of horticultural produce. *Biosystems Engineering*, 171(2013), 220–244. <https://doi.org/10.1016/j.biosystemseng.2018.05.004>
- Fajar, M. I., Nadiroh, N., & Muzani, M. (2018). Kebijakan Pengelolaan Limbah Padat Bukan Berasal dari Bahan Berbahaya dan Beracun Melalui Re-Use atau Re-Cycling untuk Kelestarian Lingkungan Hidup. *Jurnal Green Growth dan Manajemen Lingkungan*, 7(2), 148–159. <https://doi.org/10.21009/jgg.072.05>
- Febianti, E., Herlina, L., & Khoiriah, F. (2013). Relayot Fasilitas Produksi dengan Menggunakan Algoritma Blocplan. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 7(2), 125. <https://doi.org/10.36055/tjst.v8i2.6711>
- Febriyanto. (2013). *Lemak dalam Susu Sapi Perah*. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Fitriyani, S., Murni, T., & Warsono, S. (2019). Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil. *Managament Insight: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 13(1), 47–58. <https://doi.org/10.33369/insight.13.1.47-58>
- Friyatno, S., & Agustian, A. (2014). Analisis Perkembangan Produksi, Konsumsi dan Impor Gula di Indonesia. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 474–482.
- Fu'ad, E. N. (2015). Pengaruh Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Berskala Mikro/Kecil di Komplek *Shopping Centre* Jepara. *Media Ekonomi dan Manajemen*, 30(1), 56–67.
- Gde, T., Nindhia, T., Semara, I. P. W., Adnyana, I. W. P., & Artana, I. P. G. (2015). Analisis Kegagalan Korosi pada Tangki Penyimpan Air Panas Terbuat dari Baja Nirkarat. *Jurnal Energi Dan Manufaktur*, 7(1), 51–56.
- Habtegebriel, H., & Admassu, S. (2016). Optimization of the processing conditions of stirred yoghurt from camel milk using linear programming technique. *Food Science and Quality Management*, 53, 33–38.
- Hakim, F. A. (2019). Formulasi kojima (*Phoenix dactylifera* L.) dengan penambahan krimer terhadap tingkat kesukaan. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Handayani, G. N., Ida, N., & R, A. R. (2014). Pemanfaatan Susu Skim sebagai Bahan Dasar dalam Dangke dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 2(2), 56–61.
- Handoyo, A., & Suseno, T. I. P. (2021). Pengaruh konsentrasi *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Kopi dengan Carrier Labu Kuning (*Curcubita moschata duchesne*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), 169–174. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i2.3461>
- Hantoro, M. R., & Soewito, B. M. (2018). Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu sebagai Produk Oleh-Oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati Jember. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 7(1).

- Hartanto, E. S., & Ariningsih, S. (2018). Pembuatan Media Uji Mikrobiologi Siap Pakai dari Bahan Baku Lokal Indonesia untuk Pengujian Parameter Angka Lempeng Total. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 35(2), 68.
- Hartono, Y., Sugiyono, S., & Wulandari, N. (2018). Formulasi dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Cokelat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 185–194. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.2.185>
- Herawati, Dewi, A., & Wibawa, D. A. A. (2011). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 48–58.
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., & Permata, I. (2021). Pembuatan Yogurt sebagai Minuman Probiotik untuk Menjaga Kesehatan Usus. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 1265–1270.
- Hilary, D., & Wibowo, I. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk PT. Menjangan Sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1). <https://doi.org/10.35137/jmbk.v9i1.518>
- Huda, S. (2020). Efek Evaporasi dan Suhu Pengeringan Spraydrying terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Whey Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 84-93.
- Husni, P., Ikhrom, U. K., & Hasanah, U. (2021). Uji dan Karakterisasi Serbuk Pektin dari Albedo Durian sebagai Kandidat Eksiipien Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 202. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i3.33349>
- Illing, I. (2011). Analisis Kandungan Zat Pewarna Tartrazin dalam Minuman Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Wara Kota Palopo. *Jurnal Dinamika*, 2,(1). [https://doi.org/10.1016/0016-0032\(87\)90279-1](https://doi.org/10.1016/0016-0032(87)90279-1)
- Isa, M. (2008). Pengaruh Pemberian Dosis EM4, Cacing *Lumbricus rubellus* dan Campuran Keduanya terhadap Lama Waktu Pengomposan Sampah Rumah Tangga. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Semarang.

- Ismiarti, I., & Rohmat, N. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Total Padatan, Kesegaran, dan Sensoris Susu Pasteurisasi. *Buletin Peternakan Tropis*, 2(1), 9–14. <https://doi.org/10.31186/bpt.2.1.9-14>
- Jofani, A., & Alfianto, R. (2020). Pra Rancangan Pabrik Kimia Sodium Hydroxide dari Limbah Brine dan Kapur Tohor dengan Kapasitas 20.000 Ton/Tahun. *Skripsi*. Universitas Islam Indonesia, 1–151.
- Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor: Kep.100/MEN/VI/2004 tentang Ketentuan Pelaksanaan Perjanjian Kerja Waktu Tertentu.
- Khaerunnisa, A., & Pardede, R. P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(3), 631–640. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v9i3.1213>
- Komala, V. Y. T., & Hendriyani, C. (2020). Analisis Leverage Strategy dengan Model 5E untuk Assistant Manager Sekretariat dalam mendukung tugas Manajer. *Efisiensi - Kajian Ilmu Administrasi*, 17(2), 111–126. <https://doi.org/10.21831/efisiensi.v17i2.32095>
- Kovács, G., & Kot, S. (2017). Facility layout redesign for efficiency improvement and cost reduction. *Journal of Applied Mathematics and Computational Mechanics*, 16(1), 63–74. <https://doi.org/10.17512/jamcm.2017.1.06>
- Krisnayanti, S. (2013). Pengaruh Suhu Ekstraksi Kulit Buah Papaya dengan Pelarut HCl 0,1N pada Pembuatan Pektin. *Jurnal Konversi*, 2(1), 47–56.
- Kurniawati, M. (2018). Analisis Ekuivalensi Tingkat Kemanisan Gula di Indonesia. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 033–040. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i1.688>
- Kurniawan, I., & Putri, R. D. M. (2013). Alat Pemantau Kestabilan Pasteurisasi Susu. *Jurnal Teknik Elektro*, 5(2), 69–74.
- Kuswanto, Yulistyarini, T., Agisimanto, D., & Nastit, D. M. (2019). INDO-HITS (*Indonesian Horticultural Innovation, Technology and Science*): Sumber Daya Genetik Tanaman Buah Subtropika Potensial. IPB Press.

- Khusaini, M. (2014). Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dalam Pembuatan Yoghurt Fruit dengan Perbedaan Jumlah Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agrina*, 171(6), 727–735.
- Koca, N., Urgu, M., & Saatli, T. E. (2018). Ultraviolet Light Applications in Dairy Processing. *Technological Approaches for Novel Applications in Dairy Processing*, 3–22.
- Kristiana, A., Setiawati, T., & Patriasih, R. (2020). Penerapan Personal Higiene Karyawan Home Industry Kerupuk di Desa Sindang Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(1), 1–6. <https://doi.org/10.17509/boga.v9i1.23682>
- Luzardo-Ocampo, I., Ramírez-Jiménez, A. K., Yañez, J., Mojica, L., & Luna-Vital, D. A. (2021). Technological applications of natural colorants in food systems: A review. *Foods*, 10(3), 1–34. <https://doi.org/10.3390/foods10030634>
- Mahardiananta, I. M. A., Haryawan, I. G. A., Prihananta, P. D., & Guna, I. N. S. I. (2022). Design and construction of waterbath based microcontroller. *Journal of Informatics and Telecommunication Engineering*, 5(2), 349–359. <https://doi.org/10.31289/jite.v5i2.6176>
- Mahmood, A., Abbas, N., Gilani, A.H. (2008). Quality of stirred buffalo milk yogurt blended with apple and banana fruits. *Pakistan Journal of Agricultural Sciences*, 45(2):275-279.
- Martin, N. H., Boor, K. J., & Wiedmann, M. (2018). Symposium review: Effect of post-pasteurization contamination on fluid milk quality. *Journal of Dairy Science*, 101(1), 861–870. <https://doi.org/10.3168/jds.2017-13339>
- Martini, S., Yuliwati, E., & Kharismadewi, D. (2020). Pembuatan Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri. *Jurnal Distilasi*, 5(2), 26–33.
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah ADBIS (Administrasi Bisnis)*, 2(2), 211–221.

- Medina-Pradas, E., Pérez-Díaz, I. M., Garrido-Fernández, A., & Arroyo-López, F. N. (2017). Review of vegetable fermentations with particular emphasis on processing modifications, microbial ecology, and spoilage. *The Microbiological Quality of Food: Foodborne Spoilers*, 211–236.
- Mendes, L. (2013). *The Promotion and Scale of Specialty Dairy Products in the United States*.
- Mentari, R. A., & Hidayat, T. P. (2021). Analisis Performansi Mesin pada Corrective Maintenance dan Preventive Maintenance dengan Menggunakan Metode Modularity Design. *Prosiding Serina*, 1(1), 847-856.
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48-54.
- Muehlhoff, E., Bennett, A., & McMahon, D. (2013). Dairy products in human nutrition dairy products. *Rome, Italy: Food and Agriculture Organization*.
- Muljawan, A. (2019). Struktur Organisasi Perguruan Tinggi yang Sehat dan Efisien. *Jurnal Tahdzibi*, 4(2), 67–76. <https://doi.org/10.24853/tahdzibi.4.2.67-76>
- Muzaki, I., & Mursadin, A. (2019). Analisis Efisiensi Boiler Dengan Metode Input– Output di PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Unit Banjarmasin. *Scientific Journal of Mechanical Engineering Kinematika*, 4(1), 37–46. <https://doi.org/10.20527/sjmekinematika.v4i1.50>
- Nita, A., Riswanti, V., Puspaningtyas, A., Dzulfadilah, N. U., Nombiga, T. E., Lestari, D. S. (2012). Uji Mikrobiologi Susu. *Laporan Analisis Mutu Mikrobiologi Pangan*. Program Keahlian Supervisor Jaminan Mutu Pangan Direktorat Program Diploma, Institut Pertanian Bogor.
- Nurlia. (2019). Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 53–58.

- Novestiana, T. R., & Hidayanto, E. (2015). Penentuan Indeks Bias dari Konsentrasi Sukrosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) pada Beberapa Sari Buah menggunakan Portable Brixmeter. *Youngster Physics Journal*, 4(2), 173-180.
- Novia, D. dan W. A. G. (2011). Manajemen Proses, Perencanaan. Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya, 1–15.
- Pagnacco, M. C., Maksimović, J. P., Nikolić, N. T., Bajuk Bogdanović, D. V., Kragović, M. M., Stojmenović, M. D., Blagojević, S. N., & Senćanski, J. V. (2022). Indigo carmine in a food dye: spectroscopic characterization and determining its micro-concentration through the clock reaction. *Molecules*, 27(15). <https://doi.org/10.3390/molecules27154853>
- Pambudi, A. L., Yusdira, A., & Mashadi, M. (2021). Pendampingan dan Pelatihan Inovasi Kemasan Produk Bagi UMKM Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(2), 203-210.
- Pamela, V. Y. (2022). Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18–24. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i1.1963>
- Poerwanto, E. B., Hapsari, A., Pinem, J., & Kusuma, D. (2021). Kebijakan Jaminan Sosial di Masa Pandemi. *Bogor, Pustaka Amma Alamia*.
- Pramono, M., & Widyadana, I. G. A. (2015). Perbaikan Tata Letak Fasilitas Departemen Sheet Metal 1 PT. MCP. *MCP / Jurnal Titra*, 3(2), 347–352.
- Prihatini, D. (2018). Penerapan Chip Kanban sebagai Pengendali Alur Keluar Masuk Barang dengan Metode First In First Out (FIFO), *Skripsi S-1*, President University, Fakultas Teknik, Teknik Industri, Cikarang
- Putri, H. L. R., Hidayati, A., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Maligan, J. M. (2016). Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot di PT. Kievit Indonesia, Salatiga: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 443–448.

- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., & Ishmayana, S. (2015). Kualitas yoghurt yang dibuat dengan kultur dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*, 3(2), 76–79. <https://doi.org/10.24198/cna.v3.n2.9192>
- Rahayu, W. P. & Nurosiyah, S. (2012). *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Rahmawati, F. (2016). *Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oliifera) dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (Cinnamomun Burmani) terhadap Dark Chocolate*. (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas), 1–16.
- Reiner, G., Teller, C., & Kotzab, H. (2013). Analyzing the efficient execution of in-store logistics processes in grocery retailing - The case of dairy products. *Production and Operations Management*, 22(4), 924–939.
- Riando, F., Nasution, H., Mursidi, R., Program, H. H., Teknik, S., Jurusan, P., & Pertanian, T. (2012). Pemisahan Susu Kedelai dengan Cara Sentrifugasi. *Jurnal Teknik Pertanian Sriwijaya*, 1(2), 98.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167–168.
- Rifa'i, A. (2019). *Pengaruh Komunikasi dan Fasilitas Kerja Terhadap Kinerja Pegawai pada Kecamatan Sukabumi*. *Jurnal Ekonomedia*, 08(01): 1–23.
- Rudend, A. J., & Hermana, J. (2021). Kajian Pembakaran Sampah Plastik Jenis Polipropilena (PP) Menggunakan Insinerator. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2).
- Rusdiana, E., Mu'tamar, M. F. F., & Hidayat, K. (2020). Analisis Faktor-Faktor Penjernihan Limbah Cair Unit Pengolahan Limbah Cair Industri Gula (Studi Kasus PT XYZ). *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 1.

- Saleh, C., & Hartono, B. P. (2019). Pengontrol Suhu Pada Pasteurisasi Susu Di Kube Psp Desa Kemiri Kecamatan Jabung Malang. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 9(2), 1-9.
- Saragih, C. I., Suada, I. K., & Sampurna, I. P. (2013). Ketahanan susu kuda sumbawa ditinjau dari waktu reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(5), 553–561.
- Sari, S. K., Faridah, A., & Holinesti, R. (2017). Penggunaan Bahan Tambahan Pangan oleh Para Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara. *Social Science Journal*, 14(1).
- Sawitri, M. E., Manab, A., & Huda, M. (2010). Kajian Penggunaan Whey Bubuk sebagai Pengganti Susu Skim Bubuk dalam Pengolahan Soft Frozen Es Krim. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Sscience)*, 20(1), 31–37.
- Septiani, A. H., Kusrahayu, & Legowo A. M. (2013). Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt yang Berbahan Dasar Whey terhadap Total Asam, pH, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2, 225–231.
- Septiani, M., Santoso, K., & Majid, R. A. (2018). Alternatif pada Proses Acid Wash terhadap Plate Electrolyzer di PT. Kaltim Nitrate Indonesia. *Journal Of Chemical Process Engineering*, 3(2), 17–21.
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2014). Nilai pH , Viskositas , dan Tekstur *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 110–113.
- Septiyani, H., & Andjar, P. (2018). Kalibrator Thermohyrometer. Poltekkes Kemenkes Surabaya, 1–7.
- Shah, N.P., & Ravula, R.R. (2000). Influence of water activity on fermentation, organic acids production and viability of yogurt and probiotic bacteria. *Australian Journal of Dairy Technology*, 55, 127-131.
- Sholikhah, R., & Suci, H. P. (2020). Pengembangan SOP Laboratorium dalam Rangka Optimalisasi Fungsi Laboratorium pada Program Studi Pendidikan Tata Busana UNNES. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 8(2), 152–160.

- Silva, M. M., Reboredo, F. H., & Lidon, F. C. (2022). Food colour additives: a synoptical overview on their chemical properties, applications in food products and health side effects. *Foods*, *11*(3). <https://doi.org/10.3390/foods11030379>
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *2*(3), 65–75.
- Sitanggang, A. B., Assa'adiyah, A. L., & Syah, D. (2019). Evaluasi Derajat Homogenisasi (Homodegree) dan Korelasinya dengan Ukuran Partikel Lemak Susu Sterilisasi Komersil. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, *6*(1), 24–29. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.24>
- Smith, D. K. (2015). Yogurt Made Simple. WSU Extension, 1–7.
- Sodini, I., Remeuf, F., Haddad, C., & Corrieu, G. (2004). The relative effect of milk base, starter, and process on yogurt texture: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *44*(2), 113–137.
- Srey, S., Jahid, I. K., & Ha, S. Do. (2013). Biofilm formation in food industries: A food safety concern. *Food Control*, *31*(2), 572–585. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.12.001>
- Suhendra, D., T. H. S. dan S. (2014). Tampilan Lemak dan Solid Non Fat pada Susu Sapi Perah Akibat Asupan Neutral Detergent Fiber yang Berbeda. *Animal Agriculture Journal*, *3*(3), 424–429.
- Suherman, S., Janitra, A. A., Budhiary, K. N. S., Pratiwi, W. Z., & Idris, F. A. (2021). Review on hazard analysis and critical control point (HACCP) in the dairy product: Cheese. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, *1053*(1), 012081. <https://doi.org/10.1088/1757-899x/1053/1/012081>
- Sukma, A., Anggraini, O. R., Kurnia, Y. F., & Purwati, E. (2021). Optimum condition of *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus fermentum*, and *Lactobacillus plantarum* producing yoghurt starter. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *888*(1).

- Sunu, B. (2018). Penggunaan Zat Pewarna Sintetis pada Sirup yang Dijual di Pasar Modern Kota Makassar. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk : Public Health Journal*, 9(2), 11–17.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4, 1–23.
- Sutarmiyati, N. (2019). Kreatifitas Masyarakat dalam Berwirausaha dengan Memanfaatkan Limbah Sampah di Kurungan Nyawa Kabupaten Pesawaran. *Sosioteknologi Kreatif*, 3(1), 417–422.
- Syukran, M., Agustang, A., Idkhan, A. M. R. (2022). Konsep Organisasi dan Pengorganisasian dalam Perwujudan Kepentingan Manusia. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Administrasi Dan Pelayanan Publik*, IX, 119–128.
- TedPack. (2023). How To Make Spout Pouch – The Complete Guide. <https://www.tedpc.com/how-to-make-spout-pouch/> (diakses tanggal 19 Juni 2023).
- Tsermoula, P., Khakimov, B., Nielsen, J. H., & Engelsen, S. B. (2021). WHEY-The waste-stream that became more valuable than the food product. *Trends in Food Science & Technology*, 118, 230-241.
- Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan. Republik Indonesia.
- Vassila, E., Badeka, A., Kondyli, E., Savvaidis, I., & Kontominas, M. G. (2002). Chemical and microbiological changes in fluid milk as affected by packaging conditions. *International Dairy Journal*, 12(9), 715–722. [https://doi.org/10.1016/S0958-6946\(02\)00065-1](https://doi.org/10.1016/S0958-6946(02)00065-1)
- Wahyudi, T., Sjahruddin, H., & Gani, M. (2017). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Efektifitas Kerja Karyawan pada PT. Inti Karsa Persada (Kalla Hospitality) Makassar. *Jurnal Organisasi dan Manajemen*, 1(1), 29–46.
- Walikrom, R., & Muin, A. (2018). Studi Kinerja Plate Heat Exchanger pada Sistem Pendingin PLTGU. *TURBULEN Jurnal Teknik Mesin*, 1(1).

- Wanniatie, V., Qisthon, A., Husni, A., & Olsen, E. (2021). Kualitas Mikrobiologis Susu Kambing dengan Metode Pasteurisasi *High Temperature Short Time* (HTST) pada Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), 30-35.
- Wanpeng, X. I., Zheng, Q., Juanfang, L. U., & Junping, Q. U. A. N. (2017). Comparative analysis of three types of peaches: Identification of the key individual characteristic flavor compounds by integrating consumers' acceptability with flavor quality. *Horticultural Plant Journal*, 3(1), 1-12.
- Wardana, A. S. (2012). Teknologi Pengolahan Susu. *Universitas Slamet Riyadi, Surakarta*, 3-5.
- Wasista, I. P. U. (2020). Persepsi Warna Terhadap Sisi Afeksi Konsumen pada Produk Pada Ruang Retail. *Prabangkara: Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 24(1), 18-23.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76.
- Wimpy, W., Harningsih, T., & Wardani, T. S. (2020). Analisis Zat Pemanis Sakarin dan Siklamat pada Minuman Bubble Drink yang Dijual di Kota Surakarta. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 9(1), 13–18. <https://doi.org/10.37013/jf.v9i1.98>
- Witono, Y., Windrati, W. S., Taruna, I., Masahid, A. D., & Dardiri, A. B. (2017). Profil Flavor Enhancer Hasil Hidrolisis Enzimatis Ikan Bernilai Ekonomi Rendah dalam Penggunaannya Sebagai Ingredien Pada Makanan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 69. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5449>
- Yahya, P. A., & Siagian, M. C. (2021). Pengaplikasian Plastik PET (Polyethylene Terephthalate) sebagai Embellishment. *eProceedings of Art & Design*, 8(2).
- Yanto, Y., & Wahju, M. B. (2019). Kajian Pendahuluan Penentuan Tingkat Utilitas Pekerja Proses Filling Stasiun Kerja Cup Filling di Perusahaan Air Minum Dalam Kemasan. *Jurnal METRIS*, 20(2), 77–82.

- Yustitie, N., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh Fortifikan Fe Terhadap Kadar Fe, Ketengikan dan Organoleptik Yogurt Sinbiotik Jelly Drink yang Difortifikasi Zinc. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 307-313.
- Zacharski, K. A., Burke, N., Adley, C. C., Hogan, P., Ryan, A., & Southern, M. (2021). Milk reception in a time-efficient manner: A case from the dairy processing plant. *Food Control*, 124, 107939. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.107939>
- Zamaluddien, A., Kusnandar, F., & Purnomo, E. H. (2019). Kecukupan Pasteurisasi Sistem Kontinyu Krimer Kental Manis dan Pengaruhnya terhadap Stabilitas selama Penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 108–117. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.108>