BAB IV
KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari makalah ini, antara lain:

1. Kontaminasi pada susu pasteurisasi ada 3 macam, yaitu kontaminasi fisik, kontaminasi kimia, dan kontaminasi mikrobiologis.
2. Kontaminasi pada susu pasteurisasi dapat terjadi pada bahan baku, saat proses pengolahan, dan setelah proses pengolahan.
3. Penyebab kontaminasi pada susu pasteurisasi umumnya disebabkan oleh rendahnya sanitasi dan higienitas dari pekerja, peralatan, dan lingkungan serta kesalahan pada proses pengolahan.
4. Cara pencegahan kontaminasi pada susu pasteurisasi adalah dengan meningkatkan sanitasi dan higienitas dari pekerja, peralatan, dan lingkungan, melakukan pemeliharaan alat, serta menerapkan proses pengolahan yang baik dan benar.

DAFTAR PUSTAKA

Astanto, K. 2004. *Pencegahan Infeksi Aspergillus flavus dan Kontaminasi Aflatoksin pada Kacang Tanah*. Jurnal litbang Pertanian. 23 (3).

Bannerman, D. D. dan R. J. Wall. 2005. *A Novel Strategy for the Prevention of Staphylococcus aureus-Induced Mastitis in Dairy Cows*. Information Systems for Biotechnology News Report. Virginia Tech University. USA:1 – 4.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Flet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.

Cahyadi, W. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Carnegie College. 2010. *Catering Food Hazard*. http://moodle1.carnegiecollege.ac.uk/ims_repository//Catering,%20Food,%20Leisure%20Services,%20Tourism/Hotel,%20Catering%20(General)/act_NA11_Food%20Hazards/112BED50-C171-48E7-B8C9-1961DFA16318/000a-title_screen.htm (7 Juni 2010).

Department of Food Science and Human Nutrition. 2008. *Describe Pasteurization*. http://www.foodsafetysite.com/educators/competencies/general/foodprocessing/processing2.html (7Juni 2010)

Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.

Eckles, H. C., Combs, dan Macy. 1973. *Milk and Milk Product*. Bombay, New Delhi: Tata McGraw Hill Publishing Company Bogor.

Forsythe, S. J. dan P. R. Hayes. 1998. *Food Hygiene Microbiology and HACCP 3rd Edition*. Marryland: Aspen Publisher, Inc.

Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Sudu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.

Leon, W. 2002. *Is Our Food Safe: A Consumer's Guide to Protecting Your Health and the Environment*. New York: Three Rivers Press (Crown Publishing Group).

Lewis, M. J. 1999. *Modern Diary Technology. Departemen of Food Science and Technology*. United Kingdom: United of Reading.

Mellenbenger, R.W. 1997. *Vaccination Against Mastitis*. Journal of Dairy Sci. 60 (6): 1016 – 1021.

Moffat, C. dan K. J. Whittle. 1999. *Environmental Contaminants in Food*. Boca Raton, FL: CRC Press.

NSF International The Public Health and Safety Company. .2004. *Protecting Against Foodborne Illness*. http://www.nsf.org/consumer/food_safety/fsafety_illness.asp (9 Juni 2010).

Padaga, C. H. Masdiana, dan P. Hari. 1993. Susu dan Produk Olahannya. Malang: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.

Peariso, D. 2005. *Preventing Foreign Material Contamination of Foods*. Malden, MA: Blackwell Publishing Limited.

Poultry Industry Assosiation of New Zealand. 2006. *The Use of Antibiotics in The New Zealand Poultry Industry*. http://www.pianz.org.nz (8 Juni 2010).

Puspita, E., E.A. Lukman., dan F. N. Halim. 2010. Proses Pengolahan Susu *Ultra High Temperature*, Ultra Pasteurisasi, dan *Whipping Cream* di PT. Greenfields Indonesia-Malang, Jawa Timur, Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

Stauffer, J. E. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook*. Applications Science, Technology, and Engineering, vol 3. New York: VCH Publishers.

Subronto. 2003. *Ilmu Penyakit Ternak (Mamalia)* I *Edisi Kedua*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Swart, R., P. J. Jooste, dan J. C. Novello. 1984. *Prevalence and Types of Bacteria Associated Subclinical Mastitis in Bloem Fonte in Dairy Herds*. Vet. Association. 51, 61.

University of Guelph. 1995. *Pasteurization*. http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/pasteurization.html (8 Juni 2010).

Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Yogyakarta: Lacticia Press.

Wilson, C. L. dan S. Droby. 2000. *Microbial Food Contamination*. Boca Raton, FL: CRC Press.

Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wong, N. P., R. Jenness, M. Keeney, dan E. H. Marth. 1988. *Fundamentals of Dairy Chemistry 3rd Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold.