

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, E. N., dan Azizah, Z. U. 2018. Kejadian Diare dan Pemberian Makanan pada Bayi Usia 1-6 Bulan.
- Andriawan, V, dan Bambang S. 2015. “Susu Listrik” Alat Pasteurisasi Susu Kejut Listrik Tegangan Tinggi (*Pulsed Electric Field*) Menggunakan Transformator Tegangan Tinggi dan Inverter. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol 3 (2). Universitas Brawijaya. Malang.
- Choiron, M., dan Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh Suhu Pasteurisasi Dan Durasi Perlakuan Kejut Listrik Terhadap Karakteristik Sari Buah Mangga (*Mangifera indica L.*). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6(1).
- Dalimunthe, E. F. 2021. Pembuatan *Fruitghurt* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L*) dengan Metode Enkapsulasi (Doctoral dissertation).
- Faizsa, L. N. 2017. Pengaruh Medan Listrik Berpulsa Dan Cahaya *Ultraviolet-C* Terhadap Pertumbuhan Biofilm *Escherichia Coli* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Faliman, S. V. 2014. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Pala (*Myristicafragrans Houtt*).
- Hariono, B., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Kurnianto, M. F., Erawantini, F., dan Kautsar, S. 2022, February. *Pulsed Electric Field Application On Pasteurization Of Orange Milk From Low Grade Orange: Study On Nutritional, Physical, Chemical Properties, And Total Microorganism*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 980, No. 1, p. 012041). IOP Publishing.
- Hawa, L. C., Susilo, B., dan Jayasari, N. A., 2011. Studi Komparasi Inaktivasi *Escherichia Coli* dan Perubahan Sifat Fisik pada Pasteurisasi Susu Sapi Segar Menggunakan Metode Pemanasan dan Tanpa Pemanasan dengan Kejut Medan Listrik. Jurnal Teknologi Pertanian, 12(1), 31-39.
- Hidayah, S. R. 2018. Uji Kandungan Gizi Protein dan Karbohidrat Es Krim Susu Kedelai (*Glycine max (L) Merrill*) dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hossain, A. S. 2015. *Dried Dates Fruit And Its Biochemical And Nutrient Content: Uses As Diabetic Food*. *Asian J Clin Nutr*, 7, 90-95.

- Hussain, M. I., Farooq, M., dan Syed, Q. A. 2020. *Nutritional And Biological Characteristics Of The Date Palm Fruit (Phoenix dactylifera L.)—A review. Food Bioscience, 34, 100509.*
- Indriani, D. W., Amalia, S., Sumarlan, S. H., dan Barunawati, N. 2019, June. *Effect Of Voltage And Frequency In Pasteurization Pulsed Electric Field (PEF) Continous System Of Pineapple (Ananas Comosus [L.] Merr) Juice. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (Vol. 557, No. 1, p. 012046). IOP Publishing.*
- Indriani, D. W., Sumarlan, S. H., Cahyanti, R. N., Mulyadi, A. F., dan Barunawati, N. 2017. Aplikasi Pulsed Electric Field (PEF) Sistem Kontinyu pada Sari Tebu Hijau (*Saccharum officinarum L.*)(Kajian Tegangan dan Frekuensi PEF). *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian, 11(1), 41-50.*
- Ifahmi, Yan. 2018. Teknologi iradiasi pada pengawetan bahan makanan. *Radiation Research.*
- Ismail, D. 2012. Uji Bakteri *Escherichia coli* Pada Minuman Susu Kedelai Bermerek dan Tanpa Merek di Kota Surakarta (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Istiqomah, N. I. M. 2014. Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran.
- Jayardi, A., Irawan, H., dan Julianto, T. 2017. Pengaruh Pemberian Fitoplankton (*Tetraselmis Chuii, Tetraselmis Suecica Dan Nanochloropsis Oculata*) Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Kopepoda *Apocyclops Sp.* *Intek Akuakultur, 1(2), 23-42.*
- Lalu, H. 2019. Kajian Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Beberapa Komponen Mutu Minuman Instan Kecipir (*Psophocarpus tetragolobus*) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Mohamed, H. I., dan Akladious, S. A. 2014. *Influence Of Garlic Extract On Enzymatic And Non Enzymatic Antioxidants In Soybean Plants (Glycine Max) Grown Under Drought Stress. Life Sci J, 11(3s), 46-58.*
- Nabawi, M. A. R. 2020. Perhitungan Harga Pokok Produksi Susu Kedelai pada UD Sehat Sejahtera Bersama Kabupaten Jember.
- Nadeak, E. I. T. 2020. Analisa Kadar *Total Dissolved Solid (TDS)*, Derajat Keasaman (pH) dan Turbiditas Terhadap Air Sumur, Air Bor, Air PDAM Sebelum dan Sesudah Proses Pemanasan.

- Pertiwi, M. F. D., dan Susanto, W. H. 2013. Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.) [IN PRESS APRIL 2014]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(2), 82-90.
- Prasetyaningrum, A., Ratnawati, R., Jos, B., Dharmawan, Y., dan Purwati, D. 2019. Aplikasi Teknologi Ozonasi untuk Pengolahan Bahan Makanan dan Pembuatan Obat Hayati.
- Primadani, N. 2012. Perbandingan Pertumbuhan Koloni *Streptococcus Sp.* Pada Plak Balita Usia 8 Bulan–2 Tahun Yang Minum Asi Dengan Balita Yang Minum Susu Formula.
- Putri, N. L. N. D. D., Sudarma, N., dan Prihatiningsih, D. 2018, Desember. Studi Kelayakan Mata Air sebagai Sumber Air Minum Tanpa Pengolahan di Desa Kukuh, Tabanan. In Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA) (Vol. 1).
- Rahmani, A. 2019. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan.
- Revulaningtyas, I. R., dan Norsita, D. I. 2020. Penentuan Atribut Mutu Untuk Pengembangan Produk Minuman Cokelat Bubuk Berdasarkan Tingkat Kebutuhan Konsumen. Jurnal pertanian cemara, 17(1), 7-13.
- Setiawan, K. 2019. Buku Ajar Metodologi Penelitian (Anova Satu Arah).
- Simatupang, L. F. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Kurma (*Phoenix Dactylifera*) dengan Sari Kecombrang (*Etilingera Elatior*) dan Penambahan Gula Aren Terhadap Mutu Minuman Sari Kumbrang.
- Sintasari, R.A, Kusnadi, J, dan Ningtyas, D.W. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 70.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI No. 01-3830-1995 tentang Susu Kedelai. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI, 2897(2008), 1-31.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI No. 3719:2014 tentang Minuman Sari Buah. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Suheri, K. F. 2012. Aplikasi Ultraviolet dan High Pulsed Electric Field (HPEF) terhadap Reduksi *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 dan *Escherichia coli* ATCC 25922 pada Susu Kambing.

- Sumarlan, Sumardi H., Riska Dwi April Liani, Rini Yulianingsih dan Dina W. Indriani. 2014. Pengaruh Tegangan dan Frekuensi Terhadap Karakteristik dan Penurunan Jumlah Mikroorganisme Sari Buah Belimbing (*Averrhoa Carambola L*) Menggunakan *Pulsed Electric Field* (PEF). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 15(1). Universitas Brawijaya. Malang.
- Syed, Q. A., Ishaq, A., Rahman, U. U., Aslam, S., dan Shukat, R. 2017. *Pulsed Electric Field Technology In Food Preservation: a review. Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 6(6), 168-172.
- Violisa, A., Nyoto, A., dan Nurjanah, N. 2013. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya*, 35(1).
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Peel dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Program Studi Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wulansarie, R. 2012. Sinergi Teknologi Ozon dan Sinar UV dalam Penyediaan Air Minum Isi Ulang sebagai Terobosan dalam Pencegahan Penyakit Infeksi Diare di Indonesia. Skripsi. Universitas Indonesia
- Yustina, I., Istiqomah, N., dan Abadi, F. R. 2020. *Some Physical Characteristics and Protein Content of Soybean for Instant Soymilk. agriTECH*, 40(2), 102-109.