

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. 2013. Produksi Pati Temulawak sebagai Alternatif Pemanfaatan Temulawak Untuk Bahan Baku Produk Olahan Pangan: Studi Kasus di Desa Pabuaran, Kec. Salem, Kab. Brebes, Jawa Tengah. Seminar Nasional & Workshop.
- Ariyanti, M. D., Fauzi, M., dan Jayus, J. 2018. Inaktivasi Enzim Protease Pada Puree Edamame (*Glycine Max*) Menggunakan Teknik Pulsed Electric Field (PEF). *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 164-171.
- Astutik, F. F. 2015. Karakteristik Organoleptik, Fisik, dan Kimia Jeruk Siam (*Citrus nobilis var.microcarpa*) Semboro Pada Suhu dan Lama Penyimpanan. Skripsi: Universitas Negeri Jember.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., dan Karim, M. M. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorriza Roxb.*). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2020. Statistik Hortikultura Provinsi Jawa Timur. BPS Provinsi Jawa Timur.
- Choiron, M., 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): 43-52.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemar Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. Jakarta: Standart Nasional Indonesia.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2017. SNI 3719-2014. Minuman Sari Buah. Jakarta: Standart Nasional Indonesia.
- Erawantini, F., Hariono, B., Budiprasojo, A., dan Puspitasari T. D. 2020. Peningkatan Ketrampilan Peternak Susu Perah dalam Proses Penanganan Pemerahan Susu di Mitra Produksi Susu Pasteurisasi Berbasis Teknologi Medan Pulsa Listrik Tegangan Tinggi. Jember: *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 5(2).
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., dan Puspitasari, T. D. 2021. Perbedaan Nilai Gizi Susu Sapi Setelah Pasteurisasi Non Termal dengan HPEF (*High Pulsed Electric Field*). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 207-212.

- Hawa, L. C., dan Putri, R. I. 2011. Penerapan Pulsed Electric Field Pada Pasteurisasi Sari Buah Apel Varietas Ana: Kajian Karakteristik Nilai Gizi, Sifat Fisik, Sifat Kimiawi dan Mikrobial Total. *AGRITECH*, 31(4).
- Hawa, L. C., Komar, N., dan Wirayanti, D. 2016. Kombinasi Pasteurisasi Termal dan Non Termal Pada Sari Buah Jeruk. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4(3): 242-249.
- Khamidah, A., Antarlina, S. S., dan Sudaryono, T. 2017. Ragam Produk Olahan Temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(1): 1-12.
- Koswara, S., Oktavia, C. A., dan Sumarto. 2012. Panduan Proses produksi Temulawak Instant. Seafast Center LPPM IPB. Bogor.
- Kurniawan, T. W., dan Deglas, W. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Mandarin (*Citrus reticulata*) dalam Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Bubuk Agar. *Agrofood*, 1(2): 1-5.
- Miranda, C. A., dan Afrida, J. 2018. Kuat Arus yang Dihasilkan Dari Fermentasi Ekstrak Belimbing Wuluh. *Jurnal Phi: Jurnal Pendidikan Fisika dan Fisika Terapan*.
- Nadeak, E. I. T. 2020. Analisa Kadar *Total Dissolved Solid* (TDS), Derajat Keasaman (pH), dan Turbiditas Terhadap Air Sumur, Air Bor, Air PDAM, dan Sesudah Proses Pemanasan. Laporan Tugas Akhir. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Nazaretha, R. F. 2018. Produksi Minuman Temulawak Segar: Kajian Sari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) dan Nira Tebu. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Novitasari, A. 2021. Pengaruh Variasi Filtrat dan Gum Arab Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sensoris Minuman Kulit Buah Naga. Laporan Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Novitasari, R. 2018. Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman (*Citrus sinensis Linn.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2): 1-9.
- Nugroho, Cahyo. 2016. Pengaruh Mengonsumsi Buah Nanas Terhadap pH Saliva Pada Anak Santriwati Usia 12-16 Tahun Pesantren Perguruan Sukahideng Kabupaten Tasikmalaya. 10-14.
- Putra, D. E., dan Ismail, A. M. 2016. Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Sari Buah Jesika (Jeruk Siam Kancil) di Dusun Banjarejo Rt 02 Rw 08, Kelurahan Gunungsari, Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember. Jember.

- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiawan, B., Riyadi, H., dan Briawan, D. 2014. Potensi Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Sebagai Antioksidan. In: Prosiding Seminar Nasional & Internasional.
- Rahmani, A. 2015. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. Institut Teknologi Bandung.
- Sa'adah, L. I. N., dan Estiasih, T. 2015. Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(2): 374-380.
- Sari, M. L. 2018. Pengaruh Medan Listrik Berpulsa untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aerus* Pada Susu Sapi. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Sekarini, G. A. 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tannin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Teh Hijau (*Camellia sinensis L.*). Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Setiawan, K. 2019. Buku Ajar Metodologi Penelitian (Anova Satu Arah). Universitas Lampung.
- Shobirin, A. 016. Aplikasi Pulsed Electric Field (PEF) Sebagai Pretreatment pada Ekstraksi Buah Apel Varietas Fuji.
- Sugiyanto, M. K. Sumual, M. F., Djarkasi, G. S. S. 2020. Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Profil dan Aktivitas Antioksidan Puree Buah Naga Merah. Jurnal Teknologi Pertanian, 11(2).
- Sumarlan, S. H., Liani, R. D. A., Yulianingsih, R., dan Indriani, D. W. 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, 15(1).
- Susanto, W. H., Kurniasari, F. N., Waziiroh, E., dan Nugrahini, N. I. P. 2016. Teknologi Pembuatan Sari Buah Belimbing (*Averrhoa Carambola L*) Aplikasi di Industri Rumah Tangga. JISIP: Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, 5(3).
- Susilo, D. T. 2015. Pengaruh Penambahan Teh Bunga Rosella Terhadap Pembuatan Sirup Buah Sirsak. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.

- Utami, H. R. 2019. Analisis Mutu Kimia Jeruk Siam (*Citrus nobilis Lour.*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin. Skripsi: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Wibowo, M. J., Bakri, A., Hariono, B., Wijaya, R., dan Brilliantina, A. 2022. Application of Pulsed Electric Field in Pasteurization of Orange Juice of Siam Cultivar: Study on Nutritional, Physical, Chemical Properties, and Total Microorganism. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 980, No. 1, p. 012007). IOP Publishing.
- Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius, Yogyakarta.
- Wiyono, R. 2011. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 1(1).