

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., & Sofyan, I. 2016. “*Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (Benincasa Hispida) Dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi Berbeda*”. Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas.
- Angelia, I. O. 2017. “*Kandungan Ph, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura (Ph Content, Total Acidified Acid, Dissolved Solids And Vitamin C In Some Horticultural Commodities)*”. Journal Of Agritech Science (Jasc), 1(2), 68-74.
- Astutik, F. F. 2015. “*Karakteristik Organoleptik, Fisik Dan Kimia Jeruk Siam (Citrus Nobilis Var. Microcarpa)*” Semboro Pada Suhu Dan Lama Penyimpanan. Universitas Jember, Jember.
- Birbir, Y. 2006. “*Modifi Cation Of A PEF Source That Produce Both Wide And Narrow Pulses*”. Proceeding Of The 6th WSEAS/IASME Int. Conf. On Electric Power System. High Voltages. Electric Machines. Tenerife. Spain.
- 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).
- Efendi, R. 2007. “*Pengaruh Dosis Dan Lama Pemeraman Dengan Karbit (Kalsium Karbida) Dalam Proses Degreening Jeruk Bangkinang*”. SAGU, 6(2), 22-27.
- Handoko, D. D., Napitupulu, B., & Sembiring, H. 2000. “*Penanganan pasca panen buah jeruk*”. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara, Medan.
- Hariono, B., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Kurnianto, M. F., Erawantini, F., & Kautsar, S. 2022. “*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., & 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*”. Journal AgriTECH, 31(4).

- Jayardi, A., Irawan, H., & 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.
- Kamsina, K., Anova, I. T., & Firdausni, F. 2015. "Pengaruh perbandingan sari buah dan gula terhadap mutu minuman fungsional labu kuning". *Jurnal Litbang Industri*, 5(2), 113-122.
- Kurniawan, T. W., & Deglas, W. 2019. "Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Mandarin (*Citrus reticulata*) Dalam Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Bubuk Agar". In *Journal Agrofood*, 1(2), 1-5.
- Kwartiningsih, E., & Mulyati, L. N. S. 2005. "Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar". *Ekuilibrium*, 4(1), 8-12.
- Liang, Z., Cheng, Z., & Mittal, G. S. 2006. "Inactivation of spoilage microorganisms in apple cider using a continuous flow pulsed electric field system". *LWT-Food Science and Technology*, 39(4), 351-357.
- Manurung, P. M. 2021. "Penerapan Pulsed Electric Field (PEF) pada Peningkatan Kualitas Jus Nanas". Universitas Sumtra Utara, Medan.
- Maryam, A., & Sari, D. 2021. "Formulasi permen jelly sari buah jeruk siam". *Jurnal Agercolere*, 3(2), 57-62.
- Mufidah, L., Honestin, T., & Hanif, Z. (2021). "Penerimaan Konsumen Akan Minuman Sari Buah Jeruk Lokal Di Batu-Jawa Timur". *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 24(3).
- 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".
- Nweze, C. C., Abdulganiyu, M. G., & Erhabor, O. G. 2015. "Comparative Analysis Of Vitamin C In Fresh Fruits Juice Of *Malus Domestica*, *Citrus Sinensi*, *Ananas Comosus* And *Citrullus Lanatus* By Iodometric Titration". *International Journal Of Science, Environment And Technology*, 4(1), 17-22.
- Rahmani, A. 2019. "Pengelolaan Air dalam Industri Pangan". Institut Teknologi Bandung.
- Sasmitaloka, K. S. 2017. "Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus Niger* Pada Kultivasi Media Cair". *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3).

- Setiawan, K. 2019. *Buku Ajar Metodologi Penelitian*. Universitas Lampung.
- Shobirin, A. 2016. “*Aplikasi Pulsed Electric Field (PEF) Sebagai Pretreatment pada Ekstraksi Buah Apel Varietas Fuji*”.
- Simatupang, L. F. 2018. “*Pengaruh perbandingan sari kurma (Phoenix dactylifera) dengan sari kecombrang (Etlingera elatior) dan penambahan gula aren terhadap mutu minuman sari kumbrang*”.
- 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.
- Suryani, R. 2016. *Outlook Jeruk*. Jakarta : Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian.
- Susana, T. 2003. “*Air sebagai sumber kehidupan*”. Oseana, 28(3), 17-25.
- Syahputra, W, Ulfah, M & Ngatirah. 2020. “*Minuman Sari Buah Nanas dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk Nipis*”.
- Utami, H. R. 2019. *Analisis Mutu Kimia Jeruk Siam (Citrus nobilis lour.) Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin* (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Wibowo, MJ, Bakri, A., Hariono, B., Wijaya, R., & Brilliantina, A. 2022. *Penerapan medan listrik berdenyut dalam pasteurisasi jus jeruk kultivar siam: studi tentang nutrisi, sifat fisik, kimia, dan total mikroorganisme*. Dalam Seri Konferensi IOP: Ilmu Bumi dan Lingkungan (Vol. 980, No. 1, hal. 012007). Penerbitan IOP.