

## DAFTAR PUSTAKA

- Audihani, A. L. Astuti, A. P. dan Maharani, E. T. W. (2020). Perbedaan kandungan protein dan laktosa pada ASI dan susu formula (usia 0- 6 bulan). *Edusaintek*, 4.
- Audihani, A. L., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2020). Perbedaan kandungan protein dan laktosa pada ASI dan susu formula (usia 0- 6 bulan). *Edusaintek*, 4.
- Ambarsari, I. Qanytah. dan Sudaryono, T. 2012. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 32 (1). Hal 10-19.
- Bermúdez-Aguirre, D. Yáñez, A. Dunne, P. Davies, N, M. Barbosa- Cánovas, V, G. 2010. Study Of Strawberry Flavored Milk Under Pulsed Electric Field Processing. *Food Research International Journal Homepage*. Vol 43 (8) : 2201- 2207.
- Cavalcante, D.A. Junior Leite, B.R.C. Tribst, A.A.L. Cristianini, M. 2013. Improvement of the raw milk microbiology quality by ozone treatment. *International Food Research Journal* 20(4):2017-2021.
- Dissanayake M., Vasiljevic T. 2009. Functional properties Of Whey Proteins Affected By Heat Treatment And Hydrodynamic High-Pressureshearing. *Journal of Dairy Science*. 92 (4):1387-1397.
- Erawantini, F. Hariono, B. Budiprasojo, A. dan Puspitasari, T.D. 2020. Peningkatan Keterampilan Peternak Susu Perah Dalam Proses Penanganan Pemerahan Susu Di Mitra Produksi Susu Pasteurisasi Berbasis Teknologi Medan Pulsa Listrik Tegangan Tinggi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*. 5(2):72-76.
- Everitt, B. T. Ekman and M. Gyllenward. 2002. *Monitoring Milk Quality And Adder Health In Swedish AMS Herds*. Proc. of the 1<sup>st</sup> North American Conference on Robotic Milking. p V-72.
- Hadjock, C., Mittal, G.S., Warriner, K. (2008). Inactivation Of Human Pathogens And Spoilage Bacteria On The Surface And Internalized Within Fresh Produce By Using A Combination Of Ultraviolet Light And Hydrogen Peroxide. *Journal of Applied Microbiology*, 104:1014 - 1024.

- 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).
- Hui, YH. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and Engineering. CRC Press, New York.
- Islam, I.N. dan Pangestu, A. 2021. Perancangan Alat Pengering Dan Pensteril Pakaian Menggunakan Bimetal Dan Sinar Ultraviolet Berbasis IOT. *Prosiding Penelitian Pendidikan dan Pengabdian 2021. 27 Maret 2021*, Tasikmalaya, Indonesia. pp.281-287.
- Kurnianto, M.F. Wijaya, R. NY, O.Silvia. Hariono, B. and Brilliantina, A. 2021. Inovasi Teknologi Sterilisasi Ozon Sebagai Upaya Menghilangkan Bau Amis Susu Sapi di Peternakan Rakyat Desa Kemuning Lor. *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif. 29 November 2021*, Jember, Indonesia. pp.206-215.
- Lad, S.S. Aparnathi, K.D. Mehta, B.Velpula, S. 2017. Goat Milk In Human Nutrition And Health - A Review. *International Journal of Current Microbiology and Applied Science*. 6(5):1781-1792.
- Manik, E. (2006). Olahan Susu. Jakarta : Pusat Unit Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair Di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. Vol 13(1). Hal 1-7.
- Noci, F. Riener, J. Walkling-Ribeiro, M. Cronin, D.A, Morgan, D.J, Lyng, J.G. (2008). Ultraviolet Irradiation And Pulsed Electric Fields (PEF) In A Hurdle Strategy For The Preservation Of Fresh Apple Juice. *Journal of Food Engineering*, 85:141-146.
- Novia, D., Melia, S., Ayuza, Z, N. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein Dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*, Vol 8(2). Hal 70-76.
- Okarini, A.I. 2017. Susu Sebagai Bahan Pangan Kimia, Mikrobiologi, Manfaat, Penanganan Susu Dan Limbah. Tesis. Universitas Udayana.
- Pertiwi, Yeni. Irmansyah. Juansah,J. Rahmat,M. Uji Paparan Medan Listrik Bertegangan Rendah Terhadap Kadar Protein dan Lemak Susu Sapi Segar. *Agriculture Technology Journal*. 3(1):23-30.

- Sert, D. Mercan, E. Kara, U. (2020). *Butter Production From Ozone-Treated Cream: Effects On Characteristics Of Physicochemical, Microbiological, Thermal And Oxidative Stability*.
- Sulatri, N.L. Yogeswara, I.B. and Nursini, N.W. 2017. Efektifitas Sinar Ultraviolet Terhadap Cemaran Bakteri Pathogen Pada Makanan Cair Sonde Untuk Pasien Immune-Comremised. *Jurnal Gizi Indonesia*. 5(2):112-118.
- 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.
- Susanti, R. Hidayat, E. 2016. Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA* (2): 98-106.
- Tiska, F. B., A. Sustiyah, dan A. N. Al-Baarri. 2015. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Adhesiveness Susu Bifidus Berbahan Baku Susu dari Peternakan yang Berbeda dengan Penambahan Ekstrak Buah-Buahan Lokal. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(1):56-62.
- Tjahjadi, C. and Marta, H., 2011. Pengantar Teknologi Pangan. *Universitas Padjajaran, Bandung*.
- Uzun, H., Ibanoglu, E., Catal, H., Ibanoglu, S. (2012). *Effects Of Ozone On Functional Properties Of Proteins*. *Food Chemistry* 134(2):647-654.
- Wahid, M. A., Hilmi, M. Prastujati, A. U. Catrawedarma, I. G. N. B. Erwanto, Z. Ridlo, D. & Utami, S. W. (2018). Pelatihan Pembuatan Produk Berbahan Dasar Susu Sapi Di Desa Balung Lor Jember. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1).
- Wardana, A.S. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. *Universitas Slamet Riyadi, Surakarta*, pp.3-5.
- Warni. 2014. Kualitas Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai dan Kaitannya dengan Infeksi *Listeria monocytogenes* [Skrpsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin makkasar.
- Wulansarie, R. 2012. *Sinergi Teknologi Ozon dan Sinar UV dalam Penyediaan Air Minum Sebagai Terobosan dalam Pencegahan Penyakit Infeksi Diare di Indonesia*. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.