

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, R., & Murtini, E. S. (2018). Optimasi Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Profil Warna Minuman Sari Tebu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 48–57. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.6>
- Amrih, D., Syarifah, A. N., & Marlinda, G. (2024). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1–8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Anderson, Mark J., dan Patrick J. Whitcomb. 2017. RSM Simplified. Boca Raton: CRC Press.
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., & Djamila, S. (2020). Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 155–163. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.155>
- Asshidiqy, R., Putri, W. D. R., & Maligan, J. M. (2020). Optimasi Elisitasi Suhu dan Waktu Kejut Listrik untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenol Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(2), 153–160. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.02.05>
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta hasil Olahannya. Jakarta: Standar Nasional Indonesia
- 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. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.6>
- Devi Dwi Siskawardani, Nur Komar, M. B. H. (2013). Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (Natrium – Carboxymethyle Cellulose) Dan Lama Sentrifugasi Terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman Asam Sari Tebu (*Saccharum officinarum L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1), 54–61.
- Dewi, S. R., Sumarni, N., Izza, N., Putranto, A. W., & Susilo, B. (2019). Study of Pulsed Electric Field Strength and Drying Method on Antioxidant of Torbangun (*Coleus amboinicus L.*) Extract. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 07(1), 91–98. <https://doi.org/10.19028/jtep.07.1.91-98>
- Faulina, R., S. Andari, & D. Anggraeni. 2011. Response Surface Methodology (RSM) dan Aplikasinya. Jurusan Statistika, Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Fauzi, R. A., Widiasanti, A., Dwiratna, S., Perwitasari, N., & Nurhasanah, S. (2022). Optimasi Proses Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Menggunakan Metode Respon Permukaan

- Optimization of Drying Process on Antioxidant Activity of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) by Using Response Surface Methodology. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 9–22.
- Ghoshal, G. (2023). Comprehensive review on pulsed electric field in food preservation: gaps in current studies for potential future research. *Heliyon*, 9(6), e17532. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e17532>
- Goutara. dan Wijandi. (1985). *Dasar-Dasar Pengolahan Gula II*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. IPB, Bogor
- Hariono, B., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Kurnianto, M. F., Erawantini, F., Supriyono, & 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. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/980/1/012041>
- Hawa, L. C., & Putri, R. I. (2011). Penerapan Pulsed Electric Field Pada Pasteurisasi. *Agritech*, 31(4), 352–358.
- Hawa, L. C., Susilo, B., & Jayasari, N. E. (2011). Studi Komparasi Inaktivasi *Escherichia Coli* Dan Perubahan Sifat Fisik Pada Pasteurisasi Susu Sapi Pemanasan Dengan Kejut Medan Listrik Comparison Study on *E. coli* Inactivation and Physical Changes of Thermal and Non Thermal Processing using PEF (Pulsed. *Teknologi Pertanian*, 12(1), 31–39.
- Idris, A., Kuan Yet, L., Noordin, M. Y., Chan, & Kee, M. (2008). *Response Surface Methodology Approach To Study the Influence of Peg and Water in Cellulose Acetate Dialysis Membranes*. 39–49.
- Keshani, S., Abdullah, L.C., Mobarekeh, M.N., Rahman, R.B., & Bakar, J. (2010). Optimization of concentration process on pomelo fruit juice using response surface methodology (RSM). *International Food Research Journal* 17: 733-742.
- Legaz ME, de Armas R, Barriguete E, Vicente C. Binding of soluble glycoproteins from sugarcane juice to cells of *Acetobacter diazotrophicus*. *Int Microbiol*. 2000 Sep;3(3):177-82. PMID: 11032311.
- Mukhtar, K., Nabi, B. G., Arshad, R. N., Roobab, U., Yaseen, B., Ranjha, M. M. A. N., Aadil, R. M., & Ibrahim, S. A. (2022). Potential impact of ultrasound, pulsed electric field, high-pressure processing and microfluidization against thermal treatments preservation regarding sugarcane juice (*Saccharum officinarum*). *Ultrasonics Sonochemistry*, 90(August), 106194. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2022.106194>
- Mutaram, A., & Nasir, S. (2017). *Pembuatan, Karakterisasi, Optimalisasi dan Pemanfaatan Polimer Membran Poliakrilonitril Untuk Penyaringan Air* (2nd ed.). Universitas Sriwijaya.
- Myers, R. H. and Montgomery, D. C. 1995. *Response Surface Methodology: Process and Product Optimization Using Designed Experiments*, New York:

John Wiley & Sons.

- Nisa, F. F. (2014). Pengaruh Lama dan Suhu Pemasakan Terhadap Kualitas Sirup Tebu Hijau. Undergraduate thesis. *Universitas Brawijaya*.
- Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno, S., Peranginangin, R., & Nurmata, B. (2013). Aplikasi Response Surface Methodology Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated Cottonii (ATC). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 8(1), 9. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v8i1.49>
- Pal, M. (2017). Pulsed Electric Field Processing: An Emerging Technology for Food Preservation. *Journal of Experimental Food Chemistry*, 03(02), 2–3. <https://doi.org/10.4172/2472-0542.1000126>
- Priyanto, A. D., Wicaksono, L. A., & Putranto, A. W. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pre-Heating pada Kualitas Fisik, Total Mikroba dan Organoleptik Susu Kolagen Sapi yang Dipasteurisasi Menggunakan Pulsed Electric Field. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 141–153. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.05>
- Putranto, A. W., Priyanto, A. D., Estiasih, T., Widyasari, W., & Munarko, H. (2022). Optimasi Waktu Pre-Heating Dan Waktu Pulsed Electric Field Terhadap Total Mikroba Dan Sifat Fisik Susu. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 10(1), 39–48. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v10i1.321>
- Putranto, A. W., Priyanto, A. D., Estiasih, T., Widyasari, W., & Sanjaya, Y. A. (2022). Optimasi waktu pemanasan awal dan waktu pasteurisasi PEF terhadap asam lemak bebas, vitamin C, dan pH pada pengolahan susu. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 355–366. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i3.13173>
- Putri, K.J. (2013). Pemanfaatan Sari Tebu Dalam Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Konsentrasi Yang Berbeda.
- Qodim, A., Setyorini, D., Panjaitan, R., Variana, Y., & Ansori. (2023). Optimasi Ekstraksi Minyak Biji Alpukat Dengan Pelarut N-Hexana. *Jurnal Teknologi Kimia Mineral*, 2(1), 53–59. <https://doi.org/10.61844/jtkm.v2i1.452>
- Ramaswamy, R., Ramachandran, R. P., & Gowrisree, V. (2019). High Voltage Pulsed Electric Field Application Using Titanium Electrodes for Bacterial Inactivation in Unpurified Water. *Japan Journal of Food Engineering*, 20(2), 63–70. <https://doi.org/10.11301/jsfe.19546>
- Rodrigues, N. P., Brochier, B., de Medeiros, J. K., Marczak, L. D. F., & Mercali, G. D. (2021). Phenolic profile of sugarcane juice: Effects of harvest season and processing by ohmic heating and ultrasound. *Food Chemistry*, 347(January), 129058. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129058>
- Sabil, S. (2015). Pasteurisasi High Temperature Short Time (HTST) Susu Terhadap *Listeria monocytogenes* Pada Penyimpanan Refrigerator.

Undergraduate Thesis. *Universitas Hasanuddin*.

- Šalaševičius, A., Uždavinytė, D., Visockis, M., Ruzgys, P., & Šatkauskas, S. (2021). Effect of pulsed electric field (Pef) on bacterial viability and whey protein in the processing of raw milk. *Applied Sciences (Switzerland)*, *11*(23). <https://doi.org/10.3390/app112311281>
- Sikorski, Z.E. (Ed.). (2006). *Chemical and Functional Properties of Food Components* (3rd ed.). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781420009613>
- Singh, I., S.Solomon, Shrivastava, A. K., Singh, R. K., & Singh, J. (2006). *Post-harvest Quality Deterioration of Cane Juice: Physio-biochemical Indicators*. *8*, 128–131.
- Sobari, E. (2018). *Dasar-dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. Subang: Polsub Press
- Sofyan, A.R. (2013) 'Kajian analisa kelayakan pengembangan usaha dengan melakukan diversifikasi produk olahan tebu di CV. Kurnia Agung (Study of feasibility analysis of business development with product diversification of processed sugarcane at CV Kurnia Agung)'. Undergraduate Thesis. Universitas Brawijaya, Malang [In Indonesian]
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Park, K., & Kang, W. (2017). Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Seminar Nasional Hasil Penelitian 2017*, 219–224.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., dan Park, K. 2018. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *29*(1), 29–38. *Academic Journal*. :<https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>
- Widarsaputra, A. Y., Prawatya, Y. E., & Sujana, I. (2022). Response surface methodology (RSM) untuk optimasi pengolahan keripik nanas menggunakan mesin vacuum frying. *INTEGRATE: Industrial Engineering and Management System*, *6*(2), 70–77. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jtinUNTAN/issue/view/>
- Yeom, H. W., Streaker, C. B., Howard Zhang, Q., & Min, D. B. (2000). Effects of pulsed electric fields on the quality of orange juice and comparison with heat pasteurization. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *48*(10), 4597–4605. <https://doi.org/10.1021/jf000306p>