

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah ainiyah dan rina rismaya. 2023. Pengaruh Penambahan Kurma Sukari (*Phoenix dactylifera* L.) Terhadap Mutu Sensori dan Kadar Gula pada Susu Sapi Pasteurisasi. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Terbuka, Tangerang Selatan
- Al-Farsi, M. A. dan Lee, C. Y. 2008. *Nutritional and Functional Properties of Dates: A Review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48:877–887 (2008)
- Anindita, N. S., & Soyi, D. S. (2017). Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(2), 93–102. <https://doi.org/10.25077/jpi.19.2.93-102.2017>
- Asti Sovie Fuziawatie. 2021. Susu Steril Kurma Minuman Sehat untuk Masa Pandemi Covid-19. *jurnal Riset Agama Volume 1, Nomor 1* 209-222. Jurusan Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Indonesia.
- Athar, R. S., Wulandari, E. & Utama, D .T. (2023). Pengaruh Imbangan Susu UHT dan Jus Kurma Terhadap Karakteristik Kimia (pH dan Kadar Serat) dan Karakteristik Organoleptik Produk Susu Kurma. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1): 44-54.
- Aziz, S.S., 2020. Pengaruh Pemberian Infused Water Kurma Terhadap Perubahan Tekanan Darah Sistolik dan Diastolik Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dengan Prehipertensi. Skripsi, Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2004. Madu. SNI 01-3545-2004.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2018. Susu Pasteurisasi: SNI 3951:2018
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2011. Susu segar. SNI 3141-1-2011
- Bagus Arief Wibowo. 2016. Alat Uji Kualitas Madu Menggunakan Polarimeter dan Sensor Warna. *Jurnal Teknik ITS*.
- Devyana Dyah Wulandari. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, Volume 2 No. 1, Juni 2017 16 - 22 . Prodi D-IV Analis Kesehatan, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya

- Fandi, M. (2020). Aplikasi Identifikasi Jenis Buah Kurma dengan Metode GLCM Berbasis Android. *Jurnal Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi*, 16(1), 34–44. <https://doi.org/10.26623/jprt.v16i1.2109>
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., & 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. <https://doi.org/10.30867/action.v6i2.531>
- Irmawati, R. (2019). Pengaruh pemberian sari kurma terhadap peningkatan kadar hemoglobin ibu hamil. *Jurnal Al-azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 5(2), 1051–1056. <https://doi.org/10.36722/sst.v5i2.351>
- Khusnul Khotimah, dkk. 2014. Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.110-120, Juli 2014 110 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang
- Parwata, I M. Oka Adi., K. Ratnayani, dan Ana Listya. 2010. Aktivitas Antiradikal Bebas serta Kadar Beta Karoten pada Madu Randu (*Ceiba pentandra*) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata* L.). *Jurnal Kimia* 4 (1), Januari 2010 : 54-62
- Purnomo, H. dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta
- Putri, E. (2016). Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14–20
- Resnawati, H. (2020). Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*
- Sendra, E., Pratamaningtyas, S., & Panggayuh, A. (2016). Pengaruh konsumsi kurma (*Phoenix dactylifera*) terhadap kenaikan kadar hemoglobin pada ibu hamil trimester II di wilayah puskesmas Kediri. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(1), 96–104. <https://doi.org/10.32831/jik.v5i1.119>
- Sholikhah, N., Mufid, A. A., Bachrul, A. S., HidIrmawati, R. (2019). Pengaruh pemberian sari kurma terhadap peningkatan kadar hemoglobin ibu hamil. *Jurnal Al- azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 5(2), 1051–1056. <https://doi.org/10.36722/sst.v5i2.351>
- Sholikhah, N., Mufid, A. A., Bachrul, A. S., Hidayat, T. R., & Yoga, Y. (2021). Pengolahan susu sapi menjadi susu pasteurisasi untuk meningkatkan nilai

susu dan daya jual. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M), 2(1), 75–79. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v2i1.10448>

Sutriyawati henny. 2014. Pengaruh Perbedaan Rasio Pencampuran Jus Buah GAC (*Momordica cochinchinensis*) dan Jus Buah Nanas (*Ananas comosus*) Terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan Konsumen. Sipora POLIJE

Triwidyastuti, Y., Nizar, M., Harianto, H., & Jusak, J. (2019). Pengendali suhu pada proses pasteurisasi susu dengan menggunakan metode PID dan metode fuzzy sugeno. Jurnal 504Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer, 6(4), 355–362. <https://doi.org/10.25126/jtiik.2019641068>

Widodo Suwito. 2010. Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Dteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta, Jalan Rajawali No. 28, Demangan Baru, Yogyakarta.