

DAFTAR PUSTAKA

- Ajmal, M., M. Nadeem, M. Imran, M. Abid, M. Batool, I.T. Khan, N. Gulzar, and M. Tayyab. 2018. Impact of Immediately and Delayed Chilling of Raw Milk on Chemical Changes in Lipid Fraction of pasteurized Milk. *Lipids in Health and Disease*, 17 : 190
- A. Latriyanto, & A. I. Aulia. (2021). Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 110–114. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.110-114>
- Anggo, A. D. (2018). Energi Aktivasi Perubahan Nilai Free Fatty Acid pada Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias sp*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 21–28. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i2.1834>
- Angky Wahyu Putranto, Yushinta Sanjaya & Anugerah Dany Priyanto (2022). Optimasi Waktu Pemanasan Awal dan Waktu Pasteurisasi PEF Terhadap Asam Lemak Bebas, Vitamin C dan pH Pada Pengolahan Susu.
- Azzahra, F. A., Rohula, U., & Nurhartadi, E. (2013). The effect of red galangal (*Alpinia Purpurata*) essential oil addition on edible coating towards the stability of pH and color of patin fish fillet during frozen storage. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(4), 39–45.
- Bakri, A., Hariono, B., & Utami, M. M. D. (2018). Inactivation of Bacteria *S. aureus* ATCC 25923 and *S. Typhimurium* ATCC 14 028 Influence of UV-HPEF. *Journal of Physics: Conference Series*, 953(1), 12122.
- Budi Hariono, Feby Erawantini, Azamataufiq Budiprasojo & Trismayanti Dwi Puspitasari. (2021). Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field).
- Budi Hariono, Mokhamad Fatoni Kurnianto, syamsiar Kautsar, Saiful Anwar, Ahmad Zayid Wahyu Rabbani & Muhammad Salman Alfarisi. (2024). Uji Kualitas Produk Diversifikasi Susu Berupa Yogurt dengan Perlakuan HPEF.
- Diantoro A., Rohman M., Budiarti R. & Palupi H. (2015). Pengaruh Penambahan Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.6 No.2:59-66
- Firdausi, N. I. (2020). Sistem Pengecekan pH Air Otomatis Menggunakan Sensor pH Probe Berbasis Arduino Pada Sumur Bor. *Kaos GL Dergisi*, 8(75), 147–154.
- 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. *Agritech*, 31(4), 352–358.

<https://doi.org/10.22146/agritech.9643>

- Hasria, A., Kusnadi, J., Ardyati, T., & Suharjono. (2019). Karakteristik nutrisi susu belang toraja, Makassar. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.35792/zot.40.1.2020.27773>
- Novia, D., Amelia, S., & Ayuza, N. Z. (2011). Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*, 8(2), 70-76
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi Terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, Vol. 5, No. 1, Hal. 3843.
- Putri, E. (2016). Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14–20.
- Purwitasari, D. R. 2023. Total Padatan dan Free Fatty Acid Keju Segar dengan Kultur Tunggal dan Campuran *Lactobacillus rhamnosus* dan *Pediococcus pentosaceus* selama Penyimpanan Dingin. Skripsi. Semarang: Fakultas Peternakan, Universitas Darul Ulum Islamic Center Sudirman.
- Pratiwi, Y., Irmansyah, Juansah, J., & Rahmat, M. (2020). Uji paparan medan listrik bertegangan rendah terhadap kadar protein dan lemak susu sapi segar. *Jurnal Agriculture Technology*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.32662/gatj.v3i1.945>
- Rakatan Setiya Budi, Arfiansyah Yusuf Zuliardi Suyata, Dian Putri Ani, Pandu Dwi Ardiansyah, Putri Adila, Aulia Brilliantina (2023). Karakteristik Susu Sapi Terozonisasi dengan Sistem Pasteurisasi Hurdle Non-thermal Medan Listrik Berpulsa Tinggi – Ultra Violet.
- Regula, A., g. Boneza, H. Putskowiak. 2005. The Effect of Heat Treatment on The Free Fatty Acid in Ewe's Milk. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 21(5-6):237-240.
- Rivaldi, S., Yunus, Y., & Munawar, A. A. 2019. Prediksi Kadar Total Padatan Terlarut (TPT) dan Vitamin C Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L) Menggunakan Near Infrared Spectroscopy (NIRS) dengan Metode Partial Least Square (PLS). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, Vol. 4, No. 2, Hal. 349-358.
- Sinaga, A. S. 2019. Segmentasi Ruang Warna $L^* a^* b$. *Jurnal Mantik Penusa*, Vol. 3, No. 1, Hal. 43-46.
- Sobhanardakani, S. (2018). Human health risk assessment of Cd, Cu, Pb and Zn through consumption of raw and pasteurized cow's milk. *Iranian Journal of Public Health*, 47(8), 1172.

- Sozańska, B. (2019). Raw cow's milk and its protective effect on allergies and asthma. *Nutrients*, 11(2), 469. <https://doi.org/10.3390/nu11020469>
- Stefanie, S. Y., Condro, N., & Mano, N. 2023. Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *Jurnal Pertanian Terpadu Santo Thomas Aquinas*, Vol. 2, No. 1, Hal. 19-25.
- Temitayo E., Iyi-Eweka E., Oyinlola R., & Josephn O. (2016). Effects of Incubation Temperature on the Physical and Chemical Properties of Yoghurt. Department of Chemical Engineering. Covenant University. Nigeria.
- Tri Yuni Hendrawati & Suratmin Utomo (2015) Analisis Kelayakan Industri Susu Sterilisasi Skala Menengah.
- Vanga, S. K., & Raghavan, V. (2018). How well do plant based alternatives fare nutritionally compared to cow's milk? *Journal of Food Science and Technology*, 55(1), 10–20. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2915-y>
- Wulandari, Z., Taufik, E., & Syarif, M. (2017). Kajian kualitas produk susu pasteurisasi hasil penerapan rantai pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(3), 94–100. <https://doi.org/10.29244/jipthp.5.3.94-100>