

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A. R., & Haryanti, T. (2021). Rancang Bangun Alat Sterilisasi Botol Otomatis Berbasis Arduino (Studi Kasus: Kelompok Tani Buah Mangrove Wonorejo Rungkut Surabaya). *Jurnal Ilmiah Computing Insight*, 3(2), 1–10.
- Annazhifah, N., Wulandari, P., Yusriyanti, I., Annisa, S., & Cahyani, D. (2024). Pengaruh Proses Termal Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Minuman Kombinasi Jus Nanas Dan Wortel. *Journal Of Social Science Research*, 4, 4156–4164. Doi: <https://j-innovative.org/index.php/Innov-ative%0APengaruh>
- Budi, R. S., Yusuf, A., Suyata, Z., Ani, D. P., Ardiansyah, P. D., Adila, P., Brilliantina, A., Studi, P., Industri, T., Pertanian, J. T., Jember, P. N., Studi, P., Rekayasa, T., Pertanian, J. T., & Jember, P. N. (2023). Karakteristik Susu Sapi Terozonisasi dengan Sistem Pasteurisasi Hurdle Non-termal Medan Listrik Berpulsa Tinggi – Ultra Violet. *TEKNOTAN*, 17(1), 77–82. Doi: <https://doi.org/10.24198/jt.voll7n1.10>
- Budiprasojo, A., Erawantini, F., & Rofi, A. (2022). Penggunaan Alat Sterilisasi Sinar UV Type C Portable Untuk Meningkatkan Masa Simpan Susu Kemasan Pada UKM Susu Sapi Rembangan Desa Binaan Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember. *J-DINAMIKA*, 7(2).
- Hamzah, B., Yuliati, K., & Rosidah, U. (2022). *Kajian-kajian Pengolahan Susu dan Kualitasnya yang Berasal dari Hewan Ruminan (Kerbau, Sapi, Kambing, dan Unta)*. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., & Dwi, T. (2021). Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field). *Aceh Nutrition Jpurnal*, 6(2), 207–212. Doi: <http://dx.doi.org/10.30867/action.v6i2.531>
- Hariono, B., Triardianto, D., Adhamatika, A., & Kusumasari, F. C. (2025). Pengaruh Kombinasi Frekuensi dan Lama Waktu Perlakuan High Pulsed Electric. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 25(3), 295–300.
- Maharani, Sudarwanto, M. B., Susi, S., & Pisestyani, H. (2020). (Inspection of Milk Quality from Milk Shops in The Student Settlement Areas of. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1), 24–33. Doi: <https://doi.org/10.35508/jkv.v8i1.22-30%0A>
- Marbun, F. K., & Tarigan, S. B. (2023). Tinjauan Analisis Manfaat dan Dampak Sinar Ultraviolet Terhadap Kesehatan Manusia. *Jurnal Penelitian Inovatif(JUPIN)*,

3(3), 605–612. Doi: <https://doi.org/https://doi.org/10.5-4082/jupin.235>

Nurhikmat, A., Santoso, A., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2022). Pengaruh Proses Termal terhadap Karakteristik Fisikokimia Pacri Nanas Kaleng. *Jurnal Aplikasi Pangan*, 11(1), 34–39. Doi: <https://doi.org/10.17728/jatp.11979> 34

Sulatri, N. L., Bagus, I., Yogeswara, A., & Nursini, N. W. (2017). Efektifitas sinar ultraviolet terhadap cemaran bakteri patogen pada makanan cair sonde untuk pasien immune-compromised. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2), 112–118.

Suryaningsih, W., Supriono, Hariono, B., & Budiati, T. (2022). Pengaruh Pasteurisasi Non-Thermal Metode UV dan Ozon Terhadap Sifat Mikrobiologi dan Organoleptik Susu Segar. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 22(2), 139–147. Doi: <https://doi.org/https://doi.org/10.25047/jii.v22i2.3295>

Wijaya, R., Hariono, B., Kautsar, S., Brilliantina, A., Ns, E. K., Rachmanita, R. E., K, M. F., & Yunus, M. (2022). Penerapan Teknologi High Pulsed Electric Field (HPEF) Pada Proses Thawing Sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Produk Ikan Kaleng Di Tefa Fish Canning Polije Application of High Pulsed Electric Field (HPEF) Technology in the Thawing Process to Improve the. *National Conference For Community Service (NaCosVi)*, 5th, 154–158.