

DAFTAR PUSTAKA

- Alfadila, R. Baskara, K. A., dan Siswanti.(2020). Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. XIII, No. 1.
- Alhanannasir, Mukhtarudin, M., Asep, D. M., Nico, S. P., Gerry, A. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Sirup Buah Jeruk Desa Sungai Ketupak Kecamatan Cengal. *Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. Volume 3. No. 1. Hal 17 – 25.
- Ardiansyah, D. P. 2023. *Pengaruh Pasteurisasi Thermal Dan Non Thermal High PULSEDed Electric Fields-Ultraviolet Dengan Ozon Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Susu Sapi*. Diploma thesis. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- 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 PULSEDa Listrik Tegangan Tinggi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat JDINAMIKA*. 5(2):72-76.
- Fadlilah, A., Djalal, R., dan Agus, S. (2022). Karakteristik Warna L^* a^* b^* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus Plantarum*. *Wahana Peternakan*. 6 (1).
- Fahrizal, Fadil, R. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 6, No 3. Doi: <http://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/view/2314>
- Fitri, A., Malse, A., dan Ruri, W. 2024. Pengaruh Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jeruk Manis Pasaman Barat. *TEKNOTAN: Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 18. No 1.
- Halimah, G. 2021. Pengaruh Suhu Pasteurisasi terhadap Warna, Kandungan Vitamin C dan Betakaroten pada Sari Buah Belimbing Nanas. *Jurnal Inovasi Teknik dan Edukasi Teknologi*, 1(3), 2021, 162-168.
- Hariono, B., Dimas, T., Adhima, A., Findi, C. K., Angga, H. I., & Nurul, W. (2026). Penerapan Sterilisasi Non-Termal Berbasis HPEF-UV sebagai Solusi Peningkatan Mutu Susu pada Rembangan Dairy Farm. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. Vol. 05, No. 01.

- Hariono, B., Feby, E., Azamataufiq, B., Trismayanti, D. P. 2021. Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (*High PULSEDEd Electric Field*). *AcTion : Aceh Nutrition Jurnal*. 6(2). 207-212.
- Ikrawan, Y., Jaka, R., Thomas, G., Rini, T., dan Wildan, Q. (2023). Pengaruh Suhu Pasteurisasi Dengan Menggunakan Metode Ohmic Heating Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Sari Buah Jeruk Lemon. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 23 (4): 590-600
- Ismawati, N., Nurwantoro, Yoyok, B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3). Doi: <https://dx.doi.org-/10.17728/jatp.181>
- Kardas, M., Agata, K., Kamila, S., Barbara, S., Wiktorja, S. B., & Agnieszka, B. 2024. Penilaian warna jus jeruk dalam konteks preferensi makanan ahli gizi. *Frontiers in Nutrition Journal*. Doi: <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1328795>
- Kelebek, H., & Selli, S. 2014. Changes in chemical composition and quality parameters of orange juice during storage. *Food Chemistry*. 153, 65–72.
- Lathifah, Q. A., Dora, D. R. T., Andyanita, H. H., Riska, M. J. (2022). Penetapan Vitamin C Dalam Jeruk Keprok Segar Dan Jus Secara Iodometri. *Borneo Journal Of Medical Laboratory Technology*. Vol 4 No 2. Page 297 – 301.
- Maghfurah, S., dan Yulianto, S. (2016). Optimasi Rancang Bangun Alat Pemeras Sari Buah Jeruk Dengan Menggunakan Motor Berdaya 132 Watt. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*.
- Manurung, P. M. 2021. *Penerapan PULSEDEd Electric Field (PEF) pada Peningkatan Kualitas Jus Nanas*. Undergraduate Theses. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara. Url: <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/37117>
- Marfirah, L., Sri. M., dan Mirza, A. 2023. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Pada Produk Jus Jeruk. *Jurnal Pertanian Agros*. Vol. 25. No. 4.
- Maulana, A. N. 2025. *Kajian Sterilisasi Dengan Teknologi HPEF (High Pulsed Electric Field) dan Panas Konvensional Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Susu Sapi*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Mendes-Oliveira, G., Jin, T. Z., & Campanella, O. H. (2022). *Microbial safety and shelf-life of pulsed electric field processed nutritious juices and their potential for commercial production*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, e16249. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16249>
- Multari, S., Licciardello, C., Caruso, M., dan Martens, S. 2019. Monitoring the changes in phenolic compounds and carotenoids occurring during fruit

development in the tissues of four citrus fruits. *Food Res. Int.*, vol. 134. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109228>

Nasution, S. I., dkk. (2025). Pengaruh Lama dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Teh Bunga Krisan Batik. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(2), 134-143

Natalia, V., Jenny, E. A. K., dan Thelma D. J. T. 2022. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) Dengan Campuran Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr). *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume 13 No. 1. Link: <https://share.google/ZGLwrcud24sEiAx7>

Pérez-López A, Beltran F, Serrano-Megías M, López D, Carbonell-Barrachina G. 2006. Perubahan warna jus jeruk dengan penambahan jus mandarin. *Teknologi Resolusi Makanan Eropa*. 222:516–20. Doi: <https://doi.org/10.1007/s00217-005-0099-6>

Ramadhany, A. S., Utami, M. R., Ramadhani, D. A., & Lismawan, G. N. (2025). Systematic Review: The Effect of Storage Conditions on The Stability of Vitamin C and Aspirin Tablets. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 8(4), 2760–2776. <https://doi.org/10.36490/journaljps.co-m.v8i4.1165>

Ramlah, S., Kalsum, & Medan, Y. 2021. Karakteristik Mutu Dan Masa Simpan Sari Buah Jeruk Manis Dari Selayar Dan Malangke. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 16 No. Hal: 49-58.

Ramlah, S., Kalsum, dan Medan, Y. 2021. Karakteristik Mutu Dan Masa Simpan Sari Buah Jeruk Manis Dari Selayar Dan Malangke. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan*. Url: <https://www.neliti.com/publications/449532/-karakteristik-mutu-dan-masa-simpan-sari-buah-jeruk-manis-dari-selayar-dan-malang>

Roobab, U., Abida, A., Chacha, J. S., Athar, A., Madni, G. M., Ranjha, M. M. A. N., Rusu, A. V., Zeng, X. A., Aadil, R. M., & Trif, M. (2022). Applications of Innovative Non-Thermal Pulsed Electric Field Technology in Developing Safer and Healthier Fruit Juices. *Molecules* (Basel, Switzerland), 27(13), 4031. <https://doi.org/10.3390/molecules27134031>

Rosmawati, dkk. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama PENYIMPANAN Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai(Ires). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 7. No 1. 79-92

Rukmana, J., Yusep, I., Ira, E. R., Chindy, A., Wildan, Q. S. 2023. Evaluasi Mutu Produk Akhir Minuman Pasteurisasi Pada Unit Line Proses Produksi Di Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. Volume 10, No. 1. Doi: <https://doi.org/10.23969/pftj.v10i1.7221>

- Sánchez-Moreno C, Plaza L, De Ancos B, Cano MP. 2003. Vitamin C, provitamin A karotenoid, dan karotenoid lainnya dalam jus jeruk bertekanan tinggi selama penyimpanan dingin. *J Agric Food Chem*. Doi: <https://doi.org/10.1021/jf020795o>
- Saputra, Gustiadi, et al. (2025). *PATOFISIOLOGI 1*. 2025th ed, Media Pustaka Indo.
- Singh, A., Kumar, P., & Sharma, R. 2023. Quality deterioration and shelf-life assessment of sugarcane juice during storage. *Food Production, Processing and Nutrition*. 5(1), 33.
- Tahir, M., Kusuma, A.T., Ekawati, 2018, Analisis Kadar Likopen dan Vitamin C Buah Jeruk Pamelos (Citrus Maxima (Burm) Merr) Varietas Daging Merah dan Putih Asal Sulawesi Selatan, JCPS, Vo. 2 No.1
- Tchoukouang, R. D., Lima, A. R., Quintino, A. C., Cristofoli, N. L., & Vieira, M. C. (2023). UV-C Light: A Promising Preservation Technology for Vegetable-Based Nonsolid Food Products. *Foods* (Basel, Switzerland), 12(17), 3227. <https://doi.org/10.3390/foods12173227>
- Triardianto, D., Hariono, B., Adhamatika, A., & Kusumasari, F. C. (2025). Pengaruh Kombinasi Frekuensi dan Lama Waktu Perlakuan High Pulsed Electric Field dan Sinar Ultraviolet Terhadap Kualitas Susu Sapi Segar: Combined Effects of Frequency and Treatment Duration of High Pulsed Electric Field and Ultraviolet Light on Fresh Cow Milk Quality. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 25(3), 295–300. Retrieved from <https://publikasi.polije.ac.id/jii/article/view/6526>
- Widodo, C. N., Akmal, A., Zada, A. M., Hafiz, A., Diyajeng, L. K. (2024). Tinjauan Analisis Manfaat dan Dampak Sinar UV-C dalam Bidang Pangan dan Pertanian. *Jupiter: Publikasi Ilmu Keteknikan Industri, Teknik Elektro dan Informatika* Vol.2, No.6. Hal: 43-50.
- Yulia, M. & Ahdiatul, R. 2023. Perbandingan Kandungan Vitamin C Jus Buah Dari Beberapa Buah Lokal Sumatera Barat Dengan Blender Dan Cold Press Juice. *Jurnal Farmasi Sains dan Obat Tradisional*. Vol 2. No 1. Doi: <https://doi.org/10.62018/sitawa.v2i2.44>