

DAFTAR PUSTAKA

- Agbaka, Johnpaul I., Charles N. Ishiwu, dan Ajibola N. Ibrahim. 2020. "Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Natrium Benzoat terhadap pH dan Profil Mikroba Susu Kedelai". *Jurnal Ilmu Pangan Asia* 15 (4):21-31. <https://doi.org/10.9734/afsj/2020/v15i430158>
- Akanni, Gabriel & Jimoh, Abdullahi & Adebo, Oluwafemi. (2026). *Microbiology of African Fermented Foods*. CRS PRESS.
- Ameliah J, R, RH, F, F, dan Muhammad S, S, 2023, Pengaruh Suhu Dan Lama Pasteurisasi Terhadap Umur Simpan Dan Aktivitas Antioksidan Jus Buah Fungsional (Melon Mentimun Dan Semangka), *Jurnal Riset Pangan*, Vol, 1 No,2 P, 34-51,
- Arcos-Limiñana, V. , Maestre-Pérez, S. , & Prats-Moya, MS (2025). *Tinjauan komprehensif tentang disinfeksi ultraviolet pada rempah-rempah dan biji-bijian kuliner serta pengaruhnya terhadap kualitas . Tinjauan Komprehensif dalam Ilmu Pangan dan Keamanan Pangan* , 24 , e70076. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70076>
- Badan Standarisasi Nasional(BSN). (2023). Syarat Mutu Minuman Kedelai. No. 3830:2023.
- Fadhila A, Djalal R, & Agus S, 2022, Karakteristik Warna L* a* b* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*, *Jurnal Wahana Peternakan* 6 (1), Doi: <https://jurnal.utb.ac.id/index.php/jwputb/>
- Hariono H, Dimas T, Adhima A, & Findi C, k, 2025, Pengaruh Kombinasi Frekuensi dan Lama Waktu Perlakuan High Pulsed Electric Field dan Sinar Ultraviolet Terhadap Kualitas Susu Sapi Segar, *Jurnal ilmiah inovasi*, Vol 25 No,3, Doi: <https://doi.org/10.25047/jii.v25i3.6526/>
- Hariono, Budi & Triardianto, Dimas & Adhamatika, Adhima & Kusumasari, Findi Citra & Ikhwanudin, Angga & Widadi, Nurul. (2026). Penerapan Sterilisasi Non-Termal Berbasis HPEF–UV sebagai Solusi Peningkatan Mutu Susu pada Rembangan Dairy Farm. *KOMUNITA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. 5. 189-197.
- Hasna D, S, & Ardiansah I, 2022, Kajian Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Tahap pasteurisasi Susu sapi Di PT Industri Susu Alam Murni, *Jurnal teknologi dan industri pertanian indonesia*, Doi: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i1.26698/>
- Hawa, La C., dan Ratna I. Putri. (2011). Penerapan Medan Listrik Berdenyut pada Pasteurisasi Sari Buah Apel Varietas Ana: Kajian Karakteristik Nilai Gizi, Sifat Fisik, Sifat Kimiawi dan Mikrobial Total." *Agritech: Jurnal Teknologi Pertanian UGM*, vol. 31. Doi: [10.22146/agritech.9643](https://doi.org/10.22146/agritech.9643)
- Jimenez, P. S., Bangar, S. P., Suffern, M., & Whiteside, W. S. (2023). Understanding retort processing: A review. *Food science & nutrition*, 12(3), 1545–1563. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3912>
- Juliawati, Ilya P, Tasliati Sulaiman, & Jauhari, 2022, Teknik Pembuatan Susu Kedelai, *Jurnal pengabdian masyarakat*, Vol,2 (2),
- Madi H, M, Dahnial S, & Wijaya K, 2025, Klasifikasi Kelayakan Konsumsi Susu Kedelai Berdasarkan PH Warna dan Aroma Menggunakan Metode Random Forest Berbasis Arduino, *Jurnal pengembangan teknologi informasi dan ilmu komputer*, Vol, 9 No, 2,

- Mawarni R, D, Anggraini¹ Y, & Jumari A, 2018, Pembuatan Susu Kedelai yang Tahan Lama Tanpa Bahan Pengawet, *Jurnal Prosiding SNTK Eco- SMART*, Vol,1 No,1,
- Priyanto, Anugerah & Wicaksono, Luqman & Putranto, Angky. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pre-Heating pada Kualitas Fisik, Total Mikroba dan Organoleptik Susu Kolagen Sapi yang Dipasteurisasi Menggunakan Pulsed Electric Field. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 9. 141-153.
- Saputra A. R., 2026. Perbandingan Pasteurisasi *Thermal* Dan *Nonthermal* Menggunakan Higt Pulsed Electric Field – Ultraviolet Terhadap Mutu Sari Buah Jeruk Pada Masa Simpan. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/59447>
- Sholikah, N.,Mufid, A. A.,Bachrul, AS,Hidayat, T.R. , Yoga, Y. (2021). Pengolahan Sbiasanya Sapi Menjadi Susu Pasteurisasi untuk Menimengangkatkan Nilai Susu dan Daya Jual. *Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat* 2(1): 75 – 79.
- Suryaningsih W, Supriono Budi H, & Titik B, 2022, Pengaruh Pasteurisasi *Non-Thermal* Metode UV dan Ozon Terhadap Sifat Mikrobiologi dan Organoleptik Susu Segar, *Jurnal Ilmiah Inovasi*, Vol, 22, Doi: <https://doi.org/10.25047/jii.v22i2.3295/>
- United States Department of Agriculture (USDA). (2017). *USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28*. Beltsville Human Nutrition Research Center.
- Wibowo, M. J., Hariono, B., Bakri, A., Wijaya, R. & Brilliantina, A. (2022). Application of pulsed electric field in pasteurization of orange juice of siam cultivar: study on nutritional, physical, chemical properties, and total microorganism. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Vol. 980. No. 1. IOP Publishing.
- Wulandari, E. Y., et al. (2023).** *Angka Lempeng Total, Most Probable Number, dan Identifikasi Bakteri Coliform pada Susu Sapi Segar di Kabupaten Banyuwangi. Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science*, 4(1), 1–8.

