

DAFTAR PUSTAKA

- Aadil, R. M., dkk. (2023). Non-thermal processing technologies for milk and dairy products: A review on quality, safety, and nutritional aspects. *Journal of Dairy Science and Technology*, 103(2), 115-128.
- Agustina, D., dkk. (2020). Efisiensi metabolisme sel akibat kurangnya asupan vitamin A, D, dan E serta dampaknya terhadap mutu susu serta kondisi kesehatan ambing, *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*,
- Apriani, T., dkk. (2017). Perubahan kadar laktosa dan asam laktat pada penyimpanan susu sapi suhu ruangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 12(1), 45-52.
- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Susu Segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(2), 168–175. <https://doi.org/10.25077/jpi.22.2.168-175.2020>
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2025, Produksi Susu Segar menurut Provinsi (Ton), 2025,
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). *SNI 3141.1:2011: Syarat Mutu Susu Segar - Bagian 1: Sapi*. Jakarta: BSN.
- Beta vulgaris L. (2021). *Pemanfaatan ekstrak tanaman sebagai zat antimikroba alami pada produk pangan* (Skripsi/Disertasi/Laporan Penelitian). Fakultas Teknologi Pertanian.
- Buckow, R., dkk. (2013). Potential of high-intensity pulsed electric fields (PEF) for quality preservation of milk. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 19, 1-12.
- Budiprasojo, dkk. (2022). Inovasi teknologi sterilisasi dalam mempertahankan nilai gizi dan karakteristik parameter warna, pH, brix, protein dan TPC susu sapi, *Jurnal Teknologi Pangan*,
- Chotiah, S. (2020). Analisis rata-rata konsumsi susu penduduk Indonesia terhadap standar Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG), *Buletin Peternakan dan Pangan*,
- Ginting, Erlangga, (2020). Pengembangan aplikasi desktop untuk identifikasi kontaminasi bakteri pada susu sapi, *Jurnal Sistem Informasi*,
- 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, 02, No, 1, Link: <https://journal.pelitanusa.or.id/index.php/komunita>
- Hariono, Budi et al, 2026, Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field), *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, v, 6, n, 2, p, 207-212, doi: <http://dx.doi.org/10.30867/action.v6i2.531>
- Hidayat, D., dkk. (2020). Analisis pH dan aktivitas mikroorganisme dalam kerusakan susu segar pada penyimpanan suhu kamar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 89-97.

- Lewis, M. J., & Deeth, H. C. (2009). Heat treatment of milk. In *Market Milk: Production and Processing*. London: Springer.
- Makararpong, D., dkk. (2024). Electroporation and microbial inactivation in milk using hybrid High Pulsed Electric Field and UV radiation. *Journal of Food Engineering*, 340, 111-122.
- Prayitno, et al. (2026). Efek penyimpanan pada kualitas susu kambing pasteurisasi: Dari sudut pandang karakteristik fisikokimia dan mikrobiologi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan (JITIPARI)*. Vol. 11 No. 1: 36-47. DOI: <https://doi.org/10.33061/jitipari.v11i1.13454>
- Purnama, C. R., dkk. (2020). Penetapan Kadar Timah (Sn) Pada Susu Kemasan Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (Ssa). *Jurnal Analisis Farmasi*. Vol. 5, No 1. DOI: <https://doi.org/10.33024/jaf.v5i1.3979>
- Purwati, dkk. (2022). Aktivitas *Lactobacillus* sp. dalam fermentasi laktosa susu segar tanpa perlakuan termal. *Jurnal Mikrobiologi Pangan Indonesia*, 8(3), 202-210.
- Rabbani, dkk. (2025). Perbandingan efek termal pasteurisasi dan non-termal terhadap total padatan terlarut (Brix) susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 14(1), 15-22.
- Rahayu, E., & Widodo, T. (2019), Standarisasi Mutu Susu Sapi Segar dalam Industri Pengolahan Susu, *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(2), 112-123.
- Saputra, Gustiadi, et al. (2025). *PATOFISIOLOGI I*. 2025th ed, Media Pustaka Indo.
- Setyowati, L., Hidayat, R., & Prasetyo, H. (2020), Pengendalian Mutu Susu Segar Berbasis SNI di Industri Susu Nasional, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 15(3), 89-101.
- Sholikah, 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. *Pemberdayaan Masyarakat* 2(1): 75–79.
- Triadianto, 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, *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 25(3), 295–300, Link: <https://publikasi.polije.ac.id/jii/article/view/6526>
- Wahyuni, dkk, (2022), Dampak defisiensi energi dan protein terhadap kadar lemak dan kenaikan jumlah sel somatik pada sapi perah, *Jurnal Veteriner Indonesia*.