

DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D. (2013). *Kiat Sukses Usaha Ternak Sapi Perah Skala Kecil*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Al Awwaly, K. (2016). Potency of pulsed electric fields technology for improving meat quality: A Review. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(2), 11–22.
- Anindita, N. S. dan Soyi, D. S. (2017). Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *J. Peternakan Indonesia*, 9(2), 99.
- Arjadi, L., Nurwantoro, N., dan Dian, W. H. (2017). Evaluasi Cemaran Bakteri Susu yang Ditinjau Melalui Rantai Distribusi Susu dari Peternak hingga KUD di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(1), 1–10.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Susu Segar Menurut Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). *Susu Segar – Bagian 1: Sapi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bermúdez-Aguirre, D., Sulmer Fernández, Heracleo, E., Patrick, C. D., dan Barbosa-Cánovas. (2011). Milk Processed by Pulsed Electric Fields: Evaluation of Microbial Quality, Physicochemical Characteristics, and Selected Nutrients at Different Storage Conditions. *J Food Sci*, 76(5), 89–99.
- Buckow, R., Chandry, P. S., Sieh, Y., McAuley, C. M., dan Swanson, B. G. (2014). Opportunities and Challenges in Pulsed Electric Field Processing of Dairy Products. *International Dairy Journal*, 34(2), 199–212.
- Budianto, A. (2008). Metode Penentuan Koefisien Kekentalan Zat Cair dengan Menggunakan Regresi Linier Hukum Stokes. Seminar Batan, 157–166.
- Boleng, D. T. (2015). *Konsep-Konsep Dasar Bakteriologi*. Malang: UMM Press.
- Cahyono, D., Padaga, M. C., dan Sawitri, M. E. (2013). Kajian Kualitas Mikrobiologis Total Plate Count (TPC), Enterobacteriaceae dan *Staphylococcus aureus* Susu Sapi Segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(1), 1–8.
- Cheema, M., Mohan, M. S., Campagna, S. R., Jurat-Fuentes, J. L., dan Harte, F. M. (2015). The association of low-molecular-weight hydrophobic compounds

- with native casein micelles in bovine milk. *Journal of Dairy Science*, 98(8), 5155–5163.
- Chrisna, W. D. (2016). Identification of Perfectly Pasteurization Process by Total Microorganisms and Levels of Protein and Lactose Content in Pasteurized Milk Packed by Dairy Industry and Home Industry in Batu City. *Majalah Kesehatan FKUB*, 3(3), 144–151.
- Departemen Kesehatan RI. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dewi, A. K. (2013). Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap Amoxicillin dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis di Wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal Sain Veteriner*, 31(2), 138–150
- Diastari, I. G. A. F., dan Agustina, K. K. (2013) Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4), 453–460.
- Dwitania, D. C., dan Swacita, I. B. N. (2013). Uji Didih, Alkohol dan Derajat Asam Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4), 437–444.
- Dziadek, K., Kopec, A., Drozd, T., Kielbasa, P., Ostafin, M., Bulski, K., dan Oziembłowski, M. (2019). Effect of Pulsed Electric Field Treatment on Shelf Life and Nutritional Value of Apple Juice. *Journal of Food Science and Technology*, 56(3), 1184–1191.
- Elez-Martinez, P., Sobrino-Lopez, A., Soliva-Fortuny, R., dan Martin-Belloso, O. (2012). *Pulsed Electric Field Processing of Fluid Foods*. In: *Novel Thermal and Non-Thermal Technologies for Fluid Foods*. London, UK: Elsevier Incorporation.
- Fardiaz, S. (1993). *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Fatimah, F., Rorong, J., dan Gugule, S. (2012). Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi Virgin Coconut Oil-Madu. *J Tek Ind Pangan*. 25(1), 75–80.
- Geveke, D. J., Aubuchon, I., Zhang, H. Q. (2015) Validation of a Pulsed Electric Field Process to Pasteurize Strawberry Pure ´e. *J Food Eng* 166, 384–389.
- Haberl, S., Miklavcic, D., Sersa, G., Frey, W., dan Rubinsky, B. (2013). Cell Membrane Electroporation-part 2: The Applications. *IEEE Electrical Insulation Magazine*, 29(1), 29–37.

- Hariono, B., Sutrisno, Seminar, K. B., dan Maheswari, R. R. A. (2011). Uji Sifat Fisika dan Kimia Susu Sapi dan Susu Kambing yang Dipapar dengan Ultraviolet Sistem Sirkulasi. *Prosiding Seminar Nasional PERTETA*. 173–186.
- Hariono, B. (2012). Pengembangan Sistem Pasteurisasi Berbasis Kombinasi Ultraviolet (UV) dan Medan Pulsa Listrik Tegangan Tinggi (HPEF) untuk Susu Kambing. *Disertasi*. Bogor: Sekolah Pascasarjana IPB.
- Hassan, H. J. (2013). Variations in Milk Composition of some Farm Animals Resulted by Sub-clinical Mastitis in Al-Diwania Province. *Bas. Journal Veterinary Result*, 12(2), 17–24.
- Hawa, L. C., dan 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. *Jurnal Agritech*, 31(4), 352–358.
- Hemar, Y., Augustin, M. A., Cheng, L. J., Sanguansri, P., Swiergon, P., & Wan, J. (2011). The Effect of Pulsed Electric Field Processing on Particle Size and Viscosity of Milk and Milk Concentrates. *Milchwissenschaft-Milk Science International*, 66(2), 126–128.
- Hidayati, S. N., Darmawi, Rosmaidar, Armansyah, T., Dewi, M., Jamin, F., dan Fakhurrazi. (2016). Pertumbuhan *Escherichia coli* yang Diisolasi dari Feses Anak Ayam Broiler terhadap Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Medika Veterania*, 10(2), 101–104.
- Manning, S. D. (2010). *Deadly Diseases and Epidemics: Escherichia coli Infection, Ed ke-2*. New York: Chelsea Publishers.
- Manzoor, M. F., Ahmad, N., Aadil, R. M., Rahaman, A., Ahmed, Z., Rehman, A., Siddeeg, A., Zeng, X., dan Manzoor, A. (2019). Impact of Pulsed Electric Field on Rheological, Structural, and Physicochemical Properties of Almond Milk. *Journal of Food Process Engineering*, 42(10), 1–11.
- Millogo, V., Sjaunja, K. S., Ouedraogo, G. A., dan Agenas, S. (2010). Raw milk Hygiene at Farms Processing Units and Local Markets in Burkina Faso. *Food Control Journal*, 21(7), 1070–1074.
- Miskiyah. (2011). Study of Indonesian National Standard for Liquid Milk in Indonesia. *Jurnal Standarisasi*, 13(1), 1–7.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. (2014). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.

- Navyanti, F., dan Adriyani, R. (2015). Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1), 36–47.
- Nikzade, V., Tehrani, M. M., dan Saadatmand-Tarzjan, M. (2012). Effect of Using Soy Milk and Some Stabilizer by a Mixture Design Approach. *Journal of Food Hydrocolloids*, 28(2), 344–352.
- Nurdin, E. (2011). *Manajemen Sapi Perah*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nurismanto, R., Sudaryati., dan Rahmita, R. D. (2009). Inaktivasi Mikroba *Staphylococcus aureus* dalam Susu Menggunakan Medan Listrik Berdenyut Tegangan Tinggi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 68–73.
- Onyango, L. A., Dunstan, R. H., Gottfries, J., von Eiff, C., dan Roberts, T. K. (2012). Effect of Low Temperature on Growth and Ultra-Structure of *Staphylococcus* spp. *PLoS ONE*, 7(1), 1–10.
- Priyanto, D. P., Wicaksono, L. A., dan Putranto, A. W. (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(2), 141–153.
- Putranto, A. W., Priyanto, A. D., Estiasih, T., Widyasari, Munarko, H. (2022). Optimasi Waktu *Pre-Heating* dan Waktu *Pulsed Electric Field* Terhadap Total Mikroba dan Sifat Fisik Susu. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 10(1), 39–48.
- Putranto, A. W., Priyanto, A. D., Estiasih, T., Widyasari, Aristina, Y. (2022). Optimasi Waktu Pemanasan Awal dan Waktu Pasteurisasi PEF Terhadap Asam Lemak Bebas, Vitamin C, dan pH pada Pengolahan Susu. *Jurnal Agrotek*, 16(3), 355–366.
- Radji, M. (2011). *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Ramesh, H. P. (2003). Carbohydrates-The Renewable Raw Materils of High Biotechnological Value. *Critical Review in Biotechnology*, 23(2), 149–173.
- Salundik, Suryahadi, Mansjoer, S. S., Soepandi, D., dan Ridwan, W. (2011). Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Sapi Perah dengan Pakan Klobot Jagung dari Limbah Organik Pasar. *Jurnal Agrista*, 15(3), 118–121.
- Sanam, A. B., Ida, B. N. S., dan Kadek, K. A. (2014). Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawa Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1), 1–8.

- Sediaoetama. (2010). *Ilmu Gizi I*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setya, A. W. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi.
- Sharma, P., Bremer, I., Oey, dan Everett, D. W. (2014). Bacterial Inactivation in Whole Milk Using Pulsed Electric Field Processing. *International Dairy Journal*, 35(1), 49–56.
- Smykov, I. T. (2018). *Using Microscopy for Microorganism Localization within Dairy Products*. *Microstructure of Dairy Products*. John Wiley dan Sons Ltd.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Handout Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwito, W. (2010). Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3), 96–100.
- Syahrurachman, A. (2010). *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Binarupa Aksara Publishers.
- Tifauzah, N., Wijanarko, A., Waluyo, dan Wayansari, L. (2013). *Buku Panduan Ilmu Pangan Dasar*. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kemkes Yogyakarta
- Umar, Razali, dan Novita, A. (2014). Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterania*, 8(1), 43–46.
- Ward, R. E., Watzke, H., Flores, R., dan German, B. (2004). Bioguided Processing: A Paradigm Change in Food Production. *Food technology Journal*, 58(5), 44–48.
- Wanniatie, V., dan Hanum, Z. (2015). Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil. *Jurnal Agripeternakan Lampung*, 15(2), 92–97.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zakaria, Y., Yurliasni, Y., Delima, M., dan Diana, E. (2013). Analisis Keasaman dan total bakteri asam Laktat yogurt Akibat Bahan Baku dan persentase lactobacillus casei Yang Berbeda. *Jurnal Agripet*, 13(2), 31–35.