

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A., & Windari, W. 2010. Pengaruh Pengemas dan Lama Pendinginan Terhadap Keasaman dan Angka Reduktase Susu Pasteurisasi. *Buana Sains*, 10(2), 175-180.
- Agustyanti, D. 2016. *Profil Protein Susu Kuda Dan Susu Kambing pada Berbagai Kondisi Sds Page* (Doctoral dissertation, Bogor Agricultural University (IPB)).
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. *Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara. Medan.*
- Ambarsari, I., Qanytah, & Sudaryono, T. 2013. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam berbagai Jenis Kemasan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Asriyani, R. 2012. Umur Simpan Yoghurt Simbiotik dengan Variasi Bahan Kemasan dan Suhu Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2019. Produksi Susu Perah Menurut Kabupaten/ Kota di Provinsi Jawa Timur. (<https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/11/1877/produksi-susu-perah-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-timur-kg-2017.html>).
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995 tentang Susu Pasteurisasi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1-2011 tentang Susu Segar Bagian 1 : Sapi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barba, F.J., Ahrné, L., Xanthakis, E., Landerslev, M.G., & Orlien, V. 2018. Innovative Technologies for Food Preservation. In *Innovative Technologies for Food Preservation* (pp. 25-51). Academic Press.
- Barbosa-Cánovas, G.V., Pothakamury, U.R., Palou, E., Swanson, B.G. 1999. *Preservation of Foods with Pulsed Electric Fields*. San Diego: Academic Press
- Bermudez-Aguirre, D., Fernandez, S., Esquivel, H., Dunne, P.C., & Barbosa-Canovas, G.V. 2011. Milk Processed by Pulsed Electric Fields: Evaluation of Microbial Quality, Physicochemical Characteristics, and Selected Nutrients at Different Storage Conditions. *Journal of Food Science*, 76(5), S289–S299.

- Bimantoro, S. 2014. *Pengaruh Kondisi Hygiene Pemerah dan Sanitasi Kandang Terhadap Jumlah Cemar Mikroba pada Susu Sapi di Peternakan Mojosongo Boyolali* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Cahyaningtyas, A.A., Pudjiastuti, W., & Ramdhan, I. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Organoleptik, Derajat Keasaman dan Pertumbuhan Bakteri *Coliform* Pada Susu Pasteurisasi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1), 13-23.
- Elez-Martínez, P., Sobrino-López, A., Soliva-Fortuny, R., & Martín-Belloso, O. 2012. Pulsed Electric Field Processing of Fluid Foods. In *Novel Thermal and Non-thermal Technologies for Fluid Foods* (pp. 63-108). Academic Press.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hariyanto, M.A., Fauji, D.A.S., & Riani, L.P. 2017. Pengendalian Kualitas Produk Roti Tawar "Della". In *Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi*, 2(1), 15-22.
- Haryono, D., & Irwan. 2015. *Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Teoritis dan Aplikatif)*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Hasanuddin, H., Dewi, K.H., & Fitri, I. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 1-7.
- Husni, A., & Putra, P.M. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Irawati, A. 2005. Proses Pembuatan Susu Bubuk Formula di PT. Sari Husada Unit II Kemudo Klaten.
- Kadarisman, D. 1994. *Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II*. Bogor: Kerjasama FATETA IPB – PAU Pangan & GIZI IPB dengan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kotler, P. 2012. *Manajemen pemasaran edisi 12*. Jakarta: Indeks.

- Kotler P, & Keller K. 2009. *Marketing Management*, 13th edition, Pearson education, Inc.
- Kristanti, N.D., Warnaen, A., & Daning, D.R.A. 2017. Titik Kontrol Kritis Pada Pengolahan Susu Pasteurisasi Di Koperasi Unit Desa (KUD) Dau Kabupaten Malang. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 15(1), 1-7.
- Kurniasari, K., & Fithri, D.N. 2010. *Optimasi Penambahan Alginat Sebagai Emulsifier pada Susu Kedelai dengan Variasi Kecepatan, Waktu dan Suhu Pengadukan* (Doctoral dissertation, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik).
- Laryska, N., & Nurhajati, T. 2013. Peningkatan Kadar Lemak Susu Sapi Perah dengan Pemberian Pakan Konsentrat Komersial Dibandingkan dengan Ampas Tahu. *Agroveteriner*, 1(2), 79-87.
- Lasekan, O., Ng, S., Azeez, S., Shittu, R., Teoh, L., & Gholivand, S. 2017. Effect of Pulsed Electric Field Processing on Flavor and Color of Liquid Foods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(3), e12940.
- Legowo, A.M., Kusrahayu, & Mulyani, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang : Universitas Diponegoro
- Liu, Z., Hemar, Y., Tan, S., Sanguansri, P., Niere, J., Buckow, R., & Augustin, M. A. 2015. Pulsed Electric Field Treatment of Reconstituted Skim Milks at Alkaline pH or With Added EDTA. *Journal of Food Engineering*, 144, 112–118
- Maitimu, C.V., Legowo, A.M., & Mulyani, S. 2012. Parameter Keasaman Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia Caligria*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(1).
- Manurung, P.M. 2021. *Penerapan Pulsed Electric Field (PEF) pada Peningkatan Kualitas Jus Nanas*. Skripsi. Medan: Departemen Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Universitas Sumatera Utara.
- Milani, E.A., Alkhafaji, S., & Silva, F.V.M. 2015. Pulsed Electric Field Continuous Pasteurization of Different Types of Beers. *Food Control*, 50, 223–229
- Muchtadi, T.R. & Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor.
- Mukodiningsih. 2014. *Pengendalian Mutu Pangan*. Semarang: UPT Undip Press.
- Murti, T.W. 2010. *Pasca Panen dan Industri Susu*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

- Muslim, C., Hawa, L.C., & Argo, B.D. 2013. Pasteurisasi Non-termal pada Susu Sapi Segar Untuk Inaktivasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Berbasis Pulsed Electric Field (PEF). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(1), 35-49.
- Muslimah, F., Warsiki, E., & Kartika, I.A. 2018. Rekayasa Produksi Indikator Oksigen Ssebagai Pendeteksi Kebocoran Kemasan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3).
- Oliveira, M.E.G.D., Garcia, E.F., Queiroga, R.D.C.R.D.E., & Souza, E.L.D. 2012. Technological, Physicochemical and Sensory Characteristics of a Brazilian Semi-hard Goat Cheese (coalho) With Added Probiotic Lactic Acid Bacteria. *Scientia Agricola*, 69(6), 370-379.
- Prihatiningtias, I., Wahyono, H., & Pudjo Musmedi, D. 2014. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Paving Block Menggunakan Statistical Quality Control (SQC) pada CV. Multi Bangunan Jember.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 (Studi dan Kasus) Edisi ke-2*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Priyanto, A.D., Wicaksono, L.A., & 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 Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 141-153.
- Putranto, A.W., Priyanto, A.D., Estiasih, T., Widyasari, W., & 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.
- Ratnasari, S.L. 2019. *Human Capital MSDM Cetakan Pertama*. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Roen, F. 2012. Teori dan Perilaku Organisasi Bisnis Penjualan Langsung (Direct Selling). Tersedia pada http://perilakuorganisasi.com/bisnis_-_penjualan_langsung-directselling.html. (diakses tanggal 21 Mei 2017).
- Rukmana, H.R. 2015. *Wirausaha Ternak Kambing PE Secara Intensif Pertama*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sanam, A.B., Swacita, I.B.N., & Agustina, K.K. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawah Post-thawing Pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *J Veteriner*, 3(1), 1-8.

- Sharma, P., Bremer, P., Oey, I., & Everett, D.W. 2014. Bacterial Inactivation in Whole Milk Using Pulsed Electric Field Processing. *International Dairy Journal*, 35(1), 49-56.
- Siswono. 2005. *Susu Bukan Pemicu Kegemukan*. Diunduh dari <http://www.gizi.net> . Diakses 15 Juni 2011.
- Sjahwil, L.N., Andarwulan, N., & Hariyadi, P. 2014. Flavour Trend of Food Products in Indonesia, Malaysia, Philippines and Thailand. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 9-18.
- Suhartini S. & Nurika I. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: UB Press.
- Suhendra, D., Anggiati, G.T., Sarah, S., Nasrullah, A.F., Thimoty, A., & Utama, D.W.C. 2015. Tampilan Kualitas Susu Sapi Perah Akibat Imbangan Konsentrat dan Hijauan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Ilmu Peternakan*, 25(1), 42-46.
- Sukardi. 2016. Elektroporasi Membran Sel Untuk Meningkatkan Efisiensi Distilasi Minyak Nilam. [Disertasi]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sulmiyati, N., Ali, & Marsudi. 2016. Kajian Kualitas Fisik Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Dengan Metode Pasteurisasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 4(3), 130 –134
- Sumitro, S. 2014. Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *INFORMATIKA*, 2(2), 94-110.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pangan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Jambi: Universitas Jambi.
- Sutrisno, D.A., Kumalaningsih, S., & Mulyadi, A.F. 2016. Studi Stabilitas Mutu Susu Segar Selama Pengangkutan Menggunakan Suhu Rendah yang Layak Secara Teknis Dan Finansial (Kajian Suhu Dan Lama Waktu Pendinginan). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(3), 207-212.
- Suwati, Y. 2013. Pengaruh Kompensasi dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT Tunas Hijau Samarinda. *Ilmu Administrasi Bisnis*, 1(1), 41-55.
- Syarif, E.K., & Harianto, B. 2011. *Buku Pintar Beternak dan Bisnis Sapi Perah*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Tifauzah, N., Wijanarko, A., Waluyo, & Wayansari, L. 2013. *Buku Panduan Ilmu Pangan Dasar*. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
- Triyono, E., Prasetyo, B.W.H.E., & Mukodiningsih, S. 2013. Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer

- Pakan Komplit Berbasis Limbah Agroindustri. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 400-409.
- Tubagus, R., Chairunissa, H., & Balia, L.R. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Nata De Milko dari Susu Substandar dengan Variasi Lama Inkubasi. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Umar, Razali, & Novita, A. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*, 8(1), 43-46.
- Umela, S. 2018. Kombinasi Terbaik Penggunaan Susu Pasteurisasi dan Jagung Pulut Pada Es Krim. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 58-58.
- Utami, R.N. 2010. Proses Produksi Susu Pasteurisasi dan Homogenisasi. Laporan Magang. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Vassila, E., Badeka, A., Kondyli, E., Savvaidis, I., & Kontominas, M.G. 2002. Chemical and Microbiological Changes In Fluid Milk as Affected by Packaging Conditions. *International Dairy Journal*, 12(9), 715-722.
- Wardana, A.S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Wijiastutik, D. (2012). *Hubungan Higiene dan Sanitasi Pemerahan Susu Sapi dengan Total Plate Count pada Susu Sapi di Peternakan Sapi Perah Desa Manggis Kabupaten Boyolali* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Winarno, F.G., & Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Bio Press.
- Wulandari, Z., Taufik, E., & Syarif, M. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(3), 94-100.
- Yu, L.J., Ngadi, M., & Raghavan, V. 2012. Proteolysis of Cheese Slurry Made From Pulsed Electric Field-Treated Milk. *Food and Bioprocess Technology*, 5(1), 47-54.
- Yusuf, R. 2010. Kandungan Protein Susu Sapi Perah Friesian Holstein Akibat Pemberian Pakan yang Mengandung Tepung Katu (*Sauropus androgynus* (L) (Merr) yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 1-6.
- Zhao, W., Yang, R., & Zhang, H.Q. 2012. Recent Advances In the Action of Pulsed Electric Fields On Enzymes and Food Component Proteins. *Trends in Food Science & Technology*, 27(2), 83-96.

Zhao, W., Yang, R., Shen, X., Zhang, S., & Chen, X. 2013. Lethal and Sublethal Injury and Kinetics of *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in Milk by Pulsed Electric Fields. *Food Control* 32(1), 6–12.