

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, M. D., 2017, Pengukuran Indeks Bias dalam Minyak Jahe Hasil Pengkelatan dengan Asam Sitrat Menggunakan WAY Abbe Refraktometer, *Tugas Akhir*, Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegor, Semarang.
- Christi, R. F., Eldianingsih, P., dan Alhuur, K. R. G., 2019, Pentingnya Minum Susu Untuk Anak Usia Dini, Remaja dan Lanjut Usia di Pesisir Pangandaran, *Media Kontak Tani Ternak*, 1(2):12-15.
- Faradhillah dan Hendri, S., 2019, Mengukur Indeks Bias Berbagai Jenis Kaca dengan Menggunakan Prinsip Pembiasan, *IJIS Edu : Indonesian J. Integr. Sci. Education*, 1 (2), 139-146.
- Hanifah, A. M., 2019, Analisis Kadar Kalsium (Ca) Pada Susu Sapi Segar yang Beredar di Area Madiun dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis, *Karya Tulis Ilmiah*, Program Studi D3 Farmasi Stikes Bhakti Husada Mulia, Madiun.
- Hariono, B., Utami, M. M. D., Bakri, A., dan Sutrisno, 2018, Uji Sifat Fisika Dan Kimia Susu Sapi Terpapar Uv Dengan 1,3,5 Sirkulasi, *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 18(2) : 63-67.
- 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, *Kajian Teknik Pasca Panen dan Proses Hasil Pertanian*, 173-186.
- Harmain, R. M., Dali, F. A., Syamsuddin, dan Fachrussyah Z. C., 2018, Analisis Bahan Baku dan Hasil Olahan Perikanan, *Athra Samudra*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo.
- Haya, F. D., Sulhadi, dan Aji, M. P., 2017, Pembuatan Semak (Semprotan Anti Keruh) Sebagai Alternatif Lapisan Pencegah Kekeruhan Pada Kacamata, *Jurnal Ilmu Pendidikan Fisika*, 2 (1), 12-16.
- Henningson, M., Ostergren, K., dan Dejmek, P., 2007, The Electrical Conductivity of Milk-The Effect of Dilution and Temperature, *International Journal of Food Properties*, 8 : 15-22.

- Hidayanto, E., Rofiq, A., dan Sugito, H., 2010, Aplikasi Portable Brix Meter untuk Pengukuran Indeks Bias, *Berkala Fisika*, 13(4), 113-118.
- Imran, M., Khan, H., Hassan, S. S., dan Khan, R., 2008, Physicochemical characteristics of various milk samples available in Pakistan, *Journal of Zheijang University Science B*, 9(7) : 546-551.
- Istiana, N. A., 2018, Analisis Kualitas Madu Yang Beredar di Kota Semarang Berdasarkan Parameter Massa Jenis, Indeks Bias, dan Tegangan Permukaan, *Skripsi*, Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Kumbar dan Nedomova, 2015, Viscosity and Analitical Differences beetwen Raw Milk and UHT Milk of Czech Cows, *Scientia Agriculturae Bohemica*, 46(2):78-83
- Maharani, Sudarwanto, M. B., Soviana, S., dan Pisestyani, H., 2020, Pemeriksaan Kualitas Susu Asal Kedai Susu Kawasan Permukiman Mahasiswa IPB Dramaga Dan Cilibende Bogor, *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1), 24-33.
- Mawardya, F. N., 2008, Uji Kualitas Susu Murni Sebagai Bahan Baku Untuk Produk Jadi di PT. Frisian Flag Indonesia, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, Depok.
- Miskiyah, 2011, Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia, *Jurnal Standardisasi* , 13(1) : 1-7.
- 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.
- Norberg, E., Hogeveen, H., Korsgaard, I. R., Friggens, N. C., Sloth, K. H. M. N., dan Lovendahl, P., 2004, Electrical Conductivity of Milk: Ability to Predict Mastitis Status, *Journal of Dairy Science*, 87(4) : 1099-1107.
- Novestiana, T.R. dan Hidayanto, E., 2015, Penentuan Indeks Bias dari Konsentrasi Sukrosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) Pada Beberapa Sari Buah Menggunakan Portable Brixmeter, *Youngster Physics Journal*, 4(2), 173-180.
- Nugraha, A. E., 2018, Kajian Dan Analisis Penyebab Utama Terjadinya Pembungkuan Kemasan Pada Susu UHT (Ultra High Temperature)

Dengan Metode Root Cause Analysis (RCA), *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.

Okarini, I. A. dan Suartiningih, N. P. M., 2017, Susu Sebagai Bahan Pangan Kimia, Mikrobiologi, Manfaat, Penanganan Susu dan Limbah, *Tesis*, Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar.

Parmitasari, P. dan Hidayanto, E., 2013, Analisis Korelasi Indeks Bias dengan Konsentrasi Sukrosa Beberapa Jenis Madu Menggunakan Portable Brix Meter, *Youngster Physics Journal*, 1(5), 191-198.

Prajapati, D. B., Kapadiya, D. B., Jain, A. K., Mehta, B. M., Darji, V. B., dan Aparnathi, K. D., 2017, Comparison of Surti Goat Milk with Cow and Buffalo Milk for Physicochemical Characteristics, Selected Processing-Related Parameters and Activity of Selected Enzymes, *Veterinary World*, 477-484.

Prihati, F. dan Pujayanto, 2016, Sensor Serat Optik untuk Pengukuran Beban Bergerak, *Jurnal Materi dan Pembelajaran Fisika (JMPF)*, 6(1), 14-24.

Purnaningrum, R., 2017, Sudut Kontak dan Aktivitas Antibakteri Kain Nylon 6,6 Dengan Modifikasi Penambahan Nanopartikel Perak Dan Senyawa Silan, *Skripsi*, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.

Resnawati, H., 2020, Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan Dan Penyimpanan, *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, 497-502.

Rofiq, A., 2010, Analisis Indeks Bias Pada Pengukuran Konsentrasi Larutan Sukrosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) Menggunakan Portable Brix Meter, *Skripsi*, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro, Semarang.

Rusdiana, R., 2015, Analisis Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Parameter Viskositas dan Indeks Bias, *Skripsi*, Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.

Rustikawati, 2011, Preparasi Permukaan Bersifat Superhidrofilik dan Konstruksi Perangkat Evaluasi Dinamika Sudut Kontak Air, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, Depok.

- Setiati, R., Siregar, S., Marhaendrajana, T., dan Wahyuningrum, D., 2018, Pengaruh Wettability Surfaktan Nals Ampas Tebu Pada Batuan Sandstone Dalam Proses Enhanced Oil Recovery (EOR), *Seminar Nasional Pakar ke 1 Tahun 2018*.
- Setiawati, D. dan Radiyono, Y., 2017, Analisis Hubungan Kecepatan Terminal dengan Viskositas Zat Cair Menggunakan Software Tracker, *Jurnal Materi dan Pembelajaran Fisika (JMPF)*, 7(2), 1-6.
- Suhadi dan Wiranda, N.S., 2019, Kajian Indeks Bias Terhadap Air Keruh Menggunakan Metode Plan Paralel, *JUPITER: Jurnal Penelitian Fisika dan Terapannya*, 1(1), 7-14.
- Sukmawati, N. M. S., 2014, Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Susunan dan Keadaan Air Susu, *Bahan Ajar Ilmu Ternak Perah*, Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar.
- Supriyana dan Toifur, M., 2017, Studi Penentuan Indeks Bias Cairan Pada Suhu Secara Kontinu Berbasis Difraksi Cahaya Berbantuan Software Logger Pro, *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 3(2), 123-131.
- Susanti, R. dan Hidayat, E., 2016, Profil Protein Susu Dan Produk Olahannya, *Jurnal MIPA*, 39(2), 98-106.
- Syahara, M., 2016, Pengukuran Sudut Kontak Untuk Mengetahui Polaritas Cairan Sebagai Bahan Modul Praktikum Tegangan Permukaan, *Tesis*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Vibiyana, R., 2020, Perbandingan Sudut Kontak Berbagai Jenis Air Mineral Pada Permukaan Datar Daun Talas Colocasia Esculenta, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yanthi, N. D., Said S., Anggraeni, A., Damayanti, R., dan Muladno, 2018, Correlation of Electric Conductivity Values with the Dairy Milk Quality, *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 23(2) : 82-88.

Zamroni, A., 2013, Pengukuran Indeks Bias Zat Cair Melalui Metode Pembiasan Menggunakan Plan Paralel, *Jurnal Fisika*, 3(2), 108-111.