

BAB IV

KESIMPULAN

Sari nenas dengan pH 4 memerlukan waktu dan suhu sterilisasi 100°C selama 10 menit untuk mencapai sterilitas komersial. Perhitungan kecukupan sterilisasi hanya memperhitungkan panas yang langsung mengenai mikroba, dengan mengabaikan jenis bahan pengemas dan ukuran pengemas yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Terjemahan H. Purnomo dan Adiono). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. London: Ellis Horwood Limited.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan Lanjutan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington. 1992. *The Science of Foods*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Kuswanto, K. P dan Sudarmadji. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Stumbo, C. R. 1973. *Thermobacteriology in Food Processing*. Orlando: Academic Press, Inc.
- Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

