

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto dan Nurjannah. 2001. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 6(1) : 45-50.
- Afriani, Suryono dan H. Lukman. 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal kabupaten Kerinci. *Agrinak*. 1(1) : 36-42.
- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. *Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*. Semarang.
- Ajugwo, A. O., T. Erhabor, B. Adejumo, T. Mokogwu, K. Digban, G. Ojeh and I. Natuanya. 2012. Nutrition value of lime and lemon in hypercholesterolaemic induced rats. *Asian Journal of Medical Sciences*. 3(1) : 13-16.
- Amertaningtyas, D., M. C. Padaga, M. E. Sawitri, A. Manab dan K. U. Al-Awwaly. 2011. Kualitas kerupuk rambak kulit kelinci (kadar air dan daya kembang) dengan menggunakan teknik buang bulu yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(1) : 1-6.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods for Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washinton DC.
- Arifiansyah, M., E. Wulandari dan H. Chairunnisa. 2014. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. *Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran*. Sumedang.
- Arifin, Z. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon (Citrus medica var lemon) sebagai Flavor Teh Celup*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Aulina, R. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Karya Nusa. Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2013. *Ilmu Pangan*. (Penterjemah Purnomo, H dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dev, C., S. R. Raj and S. Nidhi. 2016. Basketful benefit of *Citrus limon*. *International Research Journal Of Pharmacy*. 7(6) : 1-4.

- Fox, P. 2000. Cheese Chemistry, Physics, and Microbiology. Second Edition. Department of Food Chemistry. University College. Cork City.
- Gasmalla, M. A. A., H. A Tessema, A. Salaheldin, K. Alahmad, H. A. M Hassanin and W. Aboshora. 2017. Health benefit of milk and function dairy products. MOJ Food Processing & Technology. 4(4) : 108-111.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian pencemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan, Jurnal Litbang pertanian. 28(3) : 96-100.
- Hartanto, D. T., E. L. Kurniasari, R. A. Maria, P. S. Dewi, dan V. Septiani. 2018. Potensi ekstrak etanol kulit jeruk lemon (*Citrus limon* L.) sebagai obat alternatif hiperkolesterolemia pada tikus wistar hiperlikemik. Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi. 6(2): 81-85.
- Henderson, A. H., E. Fachrial and I. N. E. Lister. 2018. Antimicrobial activity of lemon (*Citrus limon*) peel extract against *Escherichia coli*. American Scientific Research Journal for Engineering, Technology and sciences. 39(1) : 268-273.
- Herawati, H. 2011. Peluang Pemanfaatan Tapioka Termodifikasi sebagai Fat Replacer pada Keju Rendah Lemak. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi. Malang.
- Husni, E., A. Samah dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. Jurnal Sains dan teknologi Farmasi. 12(2): 108-111.
- Irawati, A., Warnoto dan Kususiyah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotusostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 10(2) : 125-135.
- Irmayanti. 2016. Nilai Rendemen dan Karakteristik Organoleptik Dangkae Berbahan Dasar Susu Segar dan Susu Bubuk Komersial. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Joshi, N., K. Muthukumarappan and R. I. Dave. 2004. Effect of calcium on mikrostructure and meltability of part skim mozzarella cheese. Journal Dairy Science. 87(7) : 1975-1985.
- Khosravi, F., N. Rastakhiz, Iranmanesh and S.S.S.J. Olia. 2015. Determination of organic acids in fruit juices by UPLC. International Journal of Life Sciences. 9(5) : 41-44.

- Koswara, S. 2009. Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya. eBookPangan.com.
- Krisnaningsih, A. T. N. dan M. Hayati. 2014. Pemanfaatan berbagai ekstrak buah lokal sebagai alternatif acidulant alami dalam upaya peningkatan kualitas tahu susu. *Jurnal Cendekia*. 12(3) : 49-55.
- Krissansen, G. W. 2007. Emerging health properties of whey protein and their clinical implications. *Journal of The American College of Nutrition*. 26(6) : 713-723.
- Luthfi, T. F. and S. Sanggramasari. 2018. The utilization of traditional bagot ni horbo cheese in cheesecake making: a sensory evaluation. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*. 8 (17) : 155–166.
- Maitimu, C. V., A. M. Legowo dan A. N dan Al-Baarri. 2013. Karakteristik mikrobiologis, kimia, fisik dan organoleptik susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru (*Wrightia calycina*) selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1) : 18-29.
- Manfaati, R. dan B. I. Moehady. 2011. Pembuatan keju lunak dengan lemon juice sebagai koagulan. *Stigma-Mu*. 3(1) : 73-78.
- Martini, T. 2002. Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu Instan Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake. Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Mirdhayati, I., J. Handoko dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*. 5(1) : 20-25.
- Miskiyah. 2011. Kajian standar nasional Indonesia susu cair di Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 13(1) : 1-7.
- Miskiyah, Mulyorini dan S. Usmiati. 2011. Pengaruh enzim proteolitik dengan bakteri asam laktat probiotik terhadap karakteristik dadih susu sapi. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16(4) : 304–311.
- Mohanapriya, M., L. Ramaswamy and R. Rajendra. 2013. Health and medical properties of lemon (*Citrus limon*). *International Journal of Ayurvedic and Herbal Medicine*. 3(1) : 1095-1100.
- Mukhlisah, A. M. 2017. Kualitas Kimia, Fisik dan Cemaran Mikroba Dangeke sebagai Respon Terhadap Perbedaan Suhu Pemanasan dan Konsentrasi Papain. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mukhtar, A. 2006. Ilmu Produksi Ternak Perah. UNS press. Surakarta.

- Nasiru, A., B. F. Muhammad and Z. Abdullahi. 2011. Effect of cooking time and potash concentration on organoleptic properties of red and white meat. *Journal of Food Technology*. 9(4) : 199-123.
- Nizhar, U. M. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makassar.
- Pangaribuan, K. P. 2018. Pengaruh Sari Buah Jeruk Limau (*Citrus amblycarpa*) sebagai Penggumpal Non Enzimatis terhadap Organoleptik, Kadar Protein dan Rendemen Keju Cottage. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Pratiwi, M. B. 2019. Pengaruh Jenis Bahan Penggumpal dan Waktu Pemasakan terhadap Mutu Dali Ni Horbo. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Purba, R. S. 2018. Dali ni Horbo (Studi Pengetahuan Tradisional Pengolahan Susu Kebau dari Etnis Batak Toba). Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju Mozarella dengan bahan pengasam jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2) : 33-40.
- Putri, Y. N. 2007. Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa* glutinosa) terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Rakhmah, R. F. dan T. Suryani. 2016. Pemanfaatan buah lokal sebagai koagulan soy cheese. *Bioeksperimen*. 2(2) : 8-16.
- Rahmawati, R. dan D. S. Luwihana. 2013. Variasi penambahan inokulum yeast terhadap sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan konsumen oyek. *Jurnal Agribisnis*. 4(7): 1-10.
- Risnawati, M. dan S. E. Cahyaningrum. 2013. Pengaruh penambahan ion logam  $Ca^{2+}$  terhadap aktivitas enzim papain. *Journal of Chemistry*. 2(1) : 76-83.
- Rompas, V. F., C. F. Mamuaja, dan E. Suryanto. 2016. Ekstraksi pektin dari lemon cui (*Citrus microcarpa*) dan aplikasinya pada pembuatan selai nenas. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2) : 29-36.
- Rukmana, R. 2001. Yoghurt dan Karamel Susu. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. dan Y. Yuniarsih. 2001. Jeruk Lemon. Kanisius. Yogyakarta.

- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Buku Ajar Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Setyaningsih, D., A. Anton dan P.S. Maya. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sirait, C. H. 1991. Penggunaan Susu Sapi Fries Holland untuk Pembuatan Dali suatu Produk Susu Olahan Tradisional Sumatera Utara. Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 5(4) : 235–242.
- Susanti, R. dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Jurnal MIPA. 39(2) : 98-106.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Toha, A. H. 2001. Biokimia: Metabolisme Biomolekul. Alfabeta. Bandung.
- Tomotake, H., T. Koga, M. Yamato, A. Kassu, and F. Ota. 2006. Antibacterial activity of citrus fruit juice against vibrio species. Journal of Nutritional Science and Vitaminology. 52(2) : 60-157.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.) Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- USDA. 2019. Classification for Kingdom Plantea Down to Genus *Citrus* L. <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=display&classid=CITU2>. (Diakses 10 Oktober 2019, jam : 14.45 WIB).
- USDA. 2019. Lemon, Raw, Without Peel. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/167746/nutrients>. (Diakses 8 November 2019, jam 00.14 WIB).
- Wandira, A. 2019. Pengaruh Level Konsentrasi Sari Daun Sisal (*Agave sisalana*) terhadap Rendemen, Kadar Air, pH, Warna (a\*), dan Nilai Organoleptik Dali. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirdahayati, R. B. 2007. Upaya peningkatan produksi susu kerbau untuk kelestarian produk dadih di Sumatera Barat. Wartazoa. 17(4) : 178-184.

Yuliandha, A. 2019. Pengolahan Susu Kerbau Murrah dengan Koagulan Sari Lemon (*Citrus limon*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Komposisi Kimia dan Fisik Keju. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.

