

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association Official Agriculture Chemist*. 1995. Official Methods of Analysis of AOAC International. Vol.II(33). Pp: 10-18; 58-63.
- Adnan, M. 1980. *Aktivitas Air dan Stabilitas Bahan Pangan*. Agritec. 1(2): 20-26
- Ahmad, D.P, Winarni,T.A, dan Wijayanti,I. 2015. *Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(2)
- Alamanda, L. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis ( Citrus Aurantifolia) Sebagai Koagulan Dan Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cream Cheese*. [skripsi]. Fakultas Pertanian Perternakan. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Amurita, N, Sutiyah, A., Muhammad A. 2014. *Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (4)
- Ananto. 2010. *Rahasia Membuat Cheese Cake*. Demedia Pustaka, Jakarta Selatan.
- Anonim. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. E-book Pangan.com
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Anggadireja, T. 2006. *Rumput Laut Edisi I*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta
- Arifiansyah, M, Wulandari,E, dan Hartanti C. 2014. *Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat*. Artikel. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Ariyani, F.S. 2005. *Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi Ternak.Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Astuti, E. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung Dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso Dari Surimi Ikan Hasil Tengkapang Sampingan (HTS)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011.Standar Nasional Indonesia 3141.1:2011. *Susu Segar 1: Sapi*. Jakarta (ID): BSN.
- BPOM. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2016. Tentang Kategori Pangan. No. 21.

- Buckle, K.A, R.A., Edwards.,G.H.Fleet, and M.Watton .2010.*Ilmu Pangan Terjemahan H. Purnomo dan Adiono*. UI Press. Jakarta.
- Bunton, M. 2005. *Ricotta cheese recipe*. Home Dairying and Cheesenaking. Fias Co Farm.
- Burhanuddin, S., 2001. *Prosiding Forum Pasar Garam Indonesia*. Pusat Riset Wilayah Laut dan Sumberdaya Non-Hayati. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Cahyadi. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. *Codex standard for fermented milk*. United Nation Roma: Food and Agriculture Organization.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Pangan*. F. d. Srikandi, Trans. Bogor: IPB.
- Delita, H. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut (Eucheuma Sp) Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Terung Belanda (Chypomandra Betaceae, Sendt)*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Guna,F.P., Priyo,V., hintono, A. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Porang Sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur dan Viskositas Cream cheese*. Jurnal Teknologi Pangan. 4(2). Universitas Diponegoro Semarang.
- Endang, P. 2019. *Inovasi Pembuatan Keju Di Lassy Dairy Farm*. Laporan Pengabdian Masyarakat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Fadhilah, J.R. 2020. *Produksi, Pengemasan, dan Pelabelan Keju Mozarella di Kejulasi*. Laporan PKL Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fatoni, M. 2016. *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. *Pro Food* (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan). 2(2) : 158-164
- Fitantri. 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (Artocarpus heterophyllus) Dengan Penambahan Karagenan*, Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Harijono, Kusnadi, J., dan Mustikasari, S.A. 2010. *Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly* . Jurnal Teknologi Pertanian, 2 (2) : 110-116
- Hasanna, L.A., 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Sebagai Koagulan dan Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cream Cheese*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Herawati, dan Ahza. 2005. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Hermawan, J. Dony. 2020. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Jelly drink Cincau (*Cyclea Barbata*). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang : Semarang.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agent*. United Kingdom: Willey Blackwell Publishing Ltd.
- Istini, S, A. Zatnatika, Suhaimi, dan J. Anggadiredja. 1986. *Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut*. Jurnal Penelitian. BPPT. Jakarta.
- Jaya, F. 2019. *Ilmu, Teknologi Dan Manfaat Kefir*. UB Press. Malang.
- Kalab, M. 2004. *Cheese : Development of Structure*. Food Under The Microcope. Willey Willey, Inter Science Publication. New York.
- Laksono, M. A., Bintoro, V. P., dan Mulyani, S. 2012. *Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*)*. *Animal Agriculture Journal*. 1 (1): 685-696.
- Legowo, A. M dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro
- LPPOM MUI. 2020. Kupas Tuntas Titik Kritis Kehalalan Cangkang Kapsul. <http://www.halalmui.org/mui14/main/detail/kupas-tuntas-titik-kritis-kehalalan-cangkang-kapsul> (diakses 10 Maret).
- Muctadi T.R., Sugiyono., Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung (ID) : Alfabeta.
- Mulyani, S., Kusrahayu dan H. Rizqiati. 2012. *Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak*. Undip Press, Semarang.
- Nafiah ,H. 2012. *Pemanfaatan Karagenan Ikan Cucut Dalam Pembuatan Nugget*. *Indo. J. Chem. Sci.* 1 (1)
- Pangestu, A. P. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Buah dan Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fruit Cheese Spreadable Processed*. Tugas Akhir Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Paz, N. F., Oliveira, E. G., Villalva, F. J., Armada, M. and Ramon, N.A., 2017. Effect of pH at Drainage on The Physicochemical, Textural and Microstructural Characteristics of Mozzarella Cheese from Goat Milk. *Food Sci. Technol, Campinas*, Vol 37(2): 193-201

- Peranginangin, R, Bandol SBU, M. Darmawan, 2012. *Laporan Teknisi Paket teknologi ATC Pengembangan*. Swadaya. Jakarta
- Peranginangin, R, E. Sinurat, M. Darmawan, 2013. *Memproduksi Karaginan Dari Rumput Laut*. Swadaya. Jakarta.
- Pintadiati, .R 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comosus*, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 66 Hal.
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt Jagung*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Univeritas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwadi. 2007. Uji Coba Penggunaan Jus Jeruk Nipis Dalam Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 2(2): 28-34
- . 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2):32-38.
- . 2010. *Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis*. *Jurnal Ilmu Teknolgi Hasil Ternak*. 5(2): 28-34
- . 2019. *Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Keju*. UB Press. Malang.
- Rezkiya,U. 2019. *Pemanfaatan Enzim Papain Pada Tablet Rennet Sebagai Koagulan Terhadap Karakteristik dan Fisik Rendemen Keju Segar Susu Kerbau Murrah*. [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rival, F, Anis Y. 2017. Karakterisasi Kappa Karagenan Dari *Eucheuma Cottonii* Asal Perairan Kepulauan Natuna Dan Aplikasinya Sebagai Matriks Tablet Apung. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 6 (1).
- Sano, Y., Hiyohsi, T. 2000. *Interaction of kappa-carrageenan and  $\beta$ -casein*. Elsevier Science B.V. 183-186
- Sariyanto. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Bakteri Prebiotik Yang Disimpan Pada Suhu Berbeda. Skripsi. IPB. Bogor
- Septiani, Ika Nur, Basito dan Esti Widowati. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6 (1) : 27-35.
- Susanto, A. (2009) 'Uji Korelasi Kadar Air Kadar Abu Water Activity dan Bahan Organik', Seminar Nasional Teknologi Perternakan dan Veteriner, pp. 826–836. <http://peternakan.litbang.pertanian.go.id/fullteks/>

- Sidi, Widowati dan Nuraiwi. 2014. *Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (Ananas comosus L.Merr.) dan Wortel (Daucuscarota)*, Jurnal, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sugitha, I.M., N.N.Puspawati., I.W.R.Widarta., S.Miwada. 2013. *Identifikasi Komponen Senyawa Aktif Pada Kulit Batang Tanaman Rampelas (Ficus ampelas) Sebagai Koagulan Alami Pada Pembuatan Keju Lunak Tradisional (Soft cheese)*. Laporan Hibah Penelitian Grup Riset, Universitas Udayana.
- Sumarmono,J. dan F.M.Suhartati. 2011. *Sifat fungsional keju lunak yang dibuat dari susu sapi dengan metode direct acidification*. Prosiding Semnas FP Universitas Jendral Soedirman. 1(3): 592- 598.
- Sutiawan. 2013. *Penentuan Parameter Waktu Proses Produksi Ikan Teri Asin Yang Optimal Dengan Metode Taguchi*. Fakultas Teknik Industri. UNISBANK
- USDA. 1994. *Specifications for Cream Cheese, Cream Cheese with other Foods, and Related Product*.
- Yahdiyani, H. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Chili Cream Cheese*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (2).
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalass University Press. Padang.
- Yuliati, H. 2020. *Pengaruh Penambahan Karagenan Eucheuma Cottonii Terhadap Karakteristik Ekado Ikan Nila*. Aurelia Journal . 2 (1) : 1-8
- Wenno, m. r., Thenu, J. L., & Lopulalan, C. G. C. (2012). *Karakteristik Kappa Karagenan dari Kappaphycus alvarezii Pada Berbagai Umur Panen*. Jurnal Pascapanen Bioteknologi Perikanan, 7(1), 61-67.
- Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Yogyakarta. Lacticia Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pusta