

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyatono, D., S. Fardiaz, Puspita Sari, Sedanarwati dan S. Budiyanono. 1989. Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aritonang, N. S. 2009. Susu dan Teknoogi. Swagati Press. Cirebon.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A Edwards., G.H. Fleet dan M.Wootton.. 2009. Ilmu pangan. Edisi kedua. (penterjemah Hari Purnomo dan Adiono) Universitas Indonesia. Jakarta
- Calandrelli, M.. 2011. Manual on the production of traditional buffalo mozzarella cheese. Food and Agriculture Organization of the United Nation. <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/documents/milk/mozarella/pdf>. Download pada tanggal: 10 Oktober 2016.
- Chye FY., A. Abdullah and Ayob M.K. Ayok (2004). Bacteriological Quality and Safety Of Raw Milk in Malaysia. Food Microbiol 21:535–541.
- Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Daulay D. 1991. Fermentasi Keju. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dirjen Dikti dan PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1 : 2011. *Susu Segar Bagian 1*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Eckles, C. H. W. B. Comb and H. Macy. 1980. Milk Milk Product. Tata Mc-Graw-Hill. New Delhi.
- Farkye, N. Y., B. Bhanu Prasad, R. Rossi, and O. R. Noyes. 1995. Sensory and Textural Properties of Queso Blanco-Type Cheese Influenced by Acid Type. Journal of Dairy Science 78: 1649-1656.
- Hadiwijoyo, S. 1994. Teori Dan Prosedur Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. P. T. Liberty. Yogyakarta.
- Hui, Y. H. 1991. Dictionary of Food Science and Technology. Willey, Inter Science Publication, New York.

- Hutajulu, F. Tiurlan, A. Evi dan S. Ade 2009. *Pemanfaatan Alfa Hidroksi Karboksilat (AHA) dari Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) untuk Skin Care*. Jurnal Riset Industri. Vol. III No. 1: 64-74.
- Idris, S dan Thohari. 1992. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. LUW-Unibraw, Malang.
- Inyu. 2006. Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi). <http://inyu.multiply.Com/juornal/item/3>. 23 november 2016. Jam:20.30 WIB
- Komar, N., L. C. Hawa, dan R. Prastiwi (2009). Karakteristik Termal Produk Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 78 - 87.
- Kusumawati, R. P. 2008. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (Caesalpinia sappan L) Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (Averrhoa carambola L.)*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, hal. 13-23
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S, Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lehninger, A. L. 1990. Dasar-Dasar Biokimia. Ahli Bahasa Maghy Thenawidjaja. Cetakan ke-2. Erlangga. Jakarta.
- Martini, T. 2002. *Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz) Instan Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, hal. 40
- McMahon D.J., B. Paulson., and C.J. Oberg (2005) Influence of Calcium, pH, and Moisture on Protein Matrix Structure and Functionality in Direct-acidified Nonfat Mozzarella Cheese. *Journal of Dairy Science* 88:3754
- Metzger, L. E., D. M. Barbano, M. A. Rudan and P. S. Kindstedt. 2000. Effect of Milk Preacidification on Low Fat Mozzarella Cheese: I. Composition and Yield. *Journal of Dairy Science* 83:648-658
- Mulyani, S. A. Azizah dan A.M. Legowo., 2009. Profil Kolesterol, Kadar Air, dan Tekstur Keju Menggunakan Mucormiehei Sebagai Sumber Koagulan. Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mursito B. 2005. Ramuan Tradisional Untuk Gangguan Ginjal. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Nasoetion, A. 1982. Metoda Penilaian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pelzar, J., Michael dan E. C. S. Chan. 1988. Dasar-Dasar Mikrobiologi Edisi ke-2. Penerjemah Ratna Sari Hadioetomo. UI Press. Jakarta.
- Putri, Y. N. 2007. *Mempelajar Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (Oryza sativa glutinosa) Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor
- Radiati, L.E. 1992a. Produksi renin *Mucor pusillus* pada substrat sisa industry minyak jagung. J. Universitas Brawijaya Vol 4 (1): 34-44.
- Rahayu. W., A. Malik. Muklas dan Noor, I. 2009. Pembuatan Produk Uji Kualitas Produk Telur. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. p. Rahayu, Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Shakeel-Ur-Rehman., N. Y. Farkye and B. Yim. 2003. Use of Dry Milk Protein Concentrate in Pizza Cheese Manufactured by Culture or Direct Acidification. Journal of Dairy Science 86(12): 3841 – 3848.
- Scott, E.M. 1981. Cheesemaking Practice. Applied Science Publ. Ltd., London.
- Setyawati, A., Purwadi, dan I. Thohari. 2013. Kualitas fisik dan organoleptik (Aroma, Warna) keju olahan dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus onchophyllus*). Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta. Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan prosedur statistic suatu pendekatan biometric Ed. 2 Cetakan 2 Ahli Bahasa Bambang Sumatri. Gramedia. Jakarta.
- Suardana, IW. dan I. B. N. Swacita. 2004. Food Hygiene. Petunjuk Laboratorium. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Denpasar.
- Subhadrabandhu, S., 2001, *Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand*, (Online), (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/004/ab777e/ab777e00.pdf>, diakses 12 agustus 2015).
- Sudono. A., R.D. Rosdiana, dan B.S. Setiawan. (2003). Beternak Sapi Perah Secara Intensif. Cetakan I. Penerbit PT. Agromedia Pustaka. Bogor.

- Willman, C. and N. Willman,. 1993. Home Cheese Making. The Australian Dairy Corporation. Malbourne.
- Wijatmoko. A., 2004. Pemanfaatan Asam-asam Organik (Asam Cuka, Jeruk Nipis (Citrus Aura Tifolia) Dan Belimbing Wuluh (Averroa Blimbi) Untuk Mengurangi Bau Amis Pada Ikan Laying) Skripsi. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Wijayakusuma H. 2005. Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Darah Tinggi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Willman, C. and N. Willman. 1993. Home Cheese Making. The Australian Dairy Corporation, Melbourne.
- Winarno, F. G., dan D. Fariadz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Zakaria, Z.A., Zaiton, H., Henie, E.F.P., Jais, A. M.M., and Zainuddin, E.N.H., 2007, *In Vitro Antibacterial Activity of Averrhoa bilimbi L. Leaves and Fruits Extracts*, International Journal of Tropical Medicine, (Online), 2(3):96-100, (<http://www.medwelljournals.com/fulltext/ijtm/2007/96-100.pdf>, diakses 1 Oktober 2015), jam : 13.00 WIB.

