

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F dan Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa bilimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). Universitas Brawijaya. Malang. Vol. 2 No. 3(1-9).
- Andika, R. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh Terhadap Nilai Total Titratable Acidity, Kadar Air, Protein dan Nilai Organoleptik Keju Mozzarella. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang. Hal 25.
- Anggraini, R.P. Rahardjo, A. dan Santosa, R. 2013. Pengaruh Level Enzim Bromelin dari Nanas Masak dalam Pembuatan Tahu Susu Terhadap Rendemen dan Kekenyalan Tahu Susu. [Jurnal]. Jurnal Ilmiah Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Vol 1(3) : 507-513.
- Antika, I. 2013. Kondisi Sanitasi Peralatan dan Air pada Tahapan Produksi Keju Melalui Pegujian Jumlah Total Mikroorganisme dan Koliform. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 3.
- [AOAC] Association Official Agriculture Chemistry. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Vol.II(33). Pp: 10-18; 58-63.
- Ariningsih, E. 2004. Pengembangan Industri Pengolahan Susu dalam Upaya Peningkatan Konsumsi Susu dan Produk-Produk Olahan Susu di Indonesia. [Jurnal]. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Vol.1(1) : 159-166.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura*. UI Press. Jakarta. Hal 8-9.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) Tentang Persyaratan Mutu Susu Segar Nomor 3141.1:2011. Jakarta. Hal 2.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 365.
- Daulay D. 1991. Fermentasi Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 45-53.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal 38.
- Geantaresa, E. dan Supriyanti, T. 2010. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain sebagai Koagulasi pada Pembuatan Keju *Cottage* Menggunakan Bakteri. [Jurnal]. Program Studi Kimia, Universitas Pendidikan Indonesia. Vol.1(1): 38-43.

- Hartati, S. 2018. Pembuatan Minuman *Jelly Kolang- Kaling (Arengapinnata, merr)* dengan Penambahan Campuran Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi, L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas andalas. Padang. Hal 24.
- Health, S. 2012. *Keajaiban Antioksidan Belimbing*. PT Elek Media Komputindo. Jakarta. Hal 55-95
- Hertanto B. 2012. Penggunaan Belimbing Wuluh Untuk Menghambat Oksidasi Dan Mempertahankan Mutu Organoleptik Pada Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 2.
- Ismawati, I. 2013. Ekstrak Air Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L.*) Sebagai Reduktor dalam Pembuatan Nanomagnetik. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 1.
- Joshi, N,K. Muthukumarappan dan Dave, R.I. 2004. Effect Of Calsium On Microstucture And Meltability Of Part Skim Mozzarella Steel Cheese. *Journal Dairy science*. 7: 1975-1985
- Lingga, P. 1995. *Agrobisnis Buah Belimbing wuluh*. Gramedia. Jakarta. Hal 4-5, 7-9.
- Malaka, R. dan Sumiyati. 2010. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Keju Markisa dengan Pemberian Level Starter (*Lactococcus Lactis* Subsp. *Lactis* 527) dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal 2.
- Marji, A.M. 2018. Pengaruh Penambahan Sari dari Berbagai Bagian Buah Nenas (*Ananas comosus, L. Merr*) terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 32.
- Mistiyaningsih, D. 2007. Kualitas Keju Mozzarella Dengan Penggunaan Berbagai Bahan Pengasam. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 28.
- Nency, M.S. 2015. Pengaruh Pencampuran Tomat (*Lycopersicum esculentum, Mil*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L.*) terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas andalas. Padang. Hal 5.
- Nisa, A.K. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pucuk Merah (*Syzygium oleana*) terhadap Karakteristik Selai Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 25.

- Nurama, Y. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh terhadap Sifat Fisik Sediaan Sabun Wajah Berbentuk Cair. [Jurnal]. Vol 3 (251-259).
- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjadjaran. Bandung. Hal 24.
- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Penerbit Stomata. Surabaya. Hal 124.
- Peckham, G. C. 1969. *Foundation of food Preparation 2nded*. The Mac Milla Co, Callier Mac Millan Ltd, London. Hal 116.
- Purnamasari, H.W. 2013. Pengaruh Level Ekstrak Nanas Masak Dalam Pembuatan Tahu Susu Terhadap Kadar Protein Dan Rasa Tahu Susu. [Jurnal]. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Vol 1(2): 531-535.
- Safitri, K. 2009. Pengaruh Ekstrak Belimbing Wuluh sebagai Penggumpal Lateks Terhadap Mutu Karet. [Skripsi]. FMIPA. USU. Medan. Hal 4.
- Saleh, E. 2004. Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. <http://library.usu.ac.id/download/pdf>. [diakses : 06 Juli 2017].
- Sastrapradja S. 1977. *Buah-buahan*. Proyek Sumberdaya Ekonomi Lembaga Biologi Nasional. Bogor. Hal 19.
- Satuhu. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta Hal 37.
- Setyawati, A., Purwadi, dan Thohari, I. 2013. Kualitas Fisik dan Organoleptik (Aroma, Warna) Keju Olahan dengan Penambahan Tepung Porang. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang. Hal 29.
- Soekarto, 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara. Jakarta. Hal 18.
- Sopandi, T. dan Wardah M.P. 2013. *Mikrobiologi Pangan- Teori dan Praktek* Edisi 1. Andi. Yogyakarta. Hal 232-242.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta. Hal 138.
- Suharyono dan Kurniadi, M. 2010. Efek Ultraviolet dan Lama Simpan terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat. *Agritech* 30 (1) : 25-31.
- Susanto, T, dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu. Surabaya. Hal 84

- Susilorini T.E dan Sawitri M.E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Yogyakarta. Hal 42.
- Sutomo, B. 2006. Mengenal Keju dan Manfaat Bagi Kesehatan. <http://library.usu.ac.id/download/pdf>. [diakses : 29 Juli 2017].
- Syarmalina, T. 2007. Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) dan Pengujian Stabilitasnya selama Penyimpanan. [Skripsi]. IPB Bogor. Hal 32.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2001. *Specification for Cottage Cheese and Dry Curd Cottage Cheese*. Agricultural Marketing Service USDA.
- Viruly, L. 1995. Mempelajari Proses Pembuatan Keju *Cottage* Asam dengan Metode Pengasaman Langsung Menggunakan Asam Laktat, Asetat dan Klorida. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Hal 1-2.
- Widarta, W.R, Wisaniyasa N.W dan Prayeti H. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh terhadap Fisikokimia Keju Mozzarella. [Jurnal]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Vol 1(1) : 37-45.
- Widodo, W. 2003. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Malang. Hal 3-5.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 79
- Winarno, F.G dan Fernandez I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-BRIO PRESS, Cetakan 1. Bogor. Hal 1-12; 93-103.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rassymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas-Press. Padang. Hal 120.