

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, F. 2013. Karakteristik Keju Lunak Hasil Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat Indegenus. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Akinloye, A. M. and O. O. Adewumi. 2014. Effects of Local Coagulants on The Yield of Cheese Using Cow And Sheep Milk. Journal Of Development And Sustainability, Vol.3, No.1, Hal: 150-161
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Amanda, R. D. 2010. Uji Aktivitas Rennet dari Abomasum Kambing Lokal Muda Pada Kondisi yang Berbeda dan Karakterisasi Keju Yang Dihasilkan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggraini, R. P., A. H. D. Rahardjo dan R. S. S. Santosa. 2013. Pengaruh Level Enzim Bromelin dari Nanas Masak dalam Pembuatan Tahu Susu Terhadap Rendemen dan Kekenyalan Tahu Susu. Jurnal Ilmiah Peternakan. Vol.1, No.2. Hal: 507-513.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- Apriyantono, D. S., Fardiaz, Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyantono. 1989. Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arifiansyah, M., E. Wulandari dan H. Chairunnisa. 2014. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulasi Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran, vol.4, No.1
- Aritonang, N. S. 2010. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Badan Standar Nasional. 1992. Keju Chedar Olahan. SNI. 01-2980-1992. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2013. Ilmu Pangan. (Penerjemah Purnomo, H dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budiman, S., R. Hadjo, S. E. Siswosubroto, dan G. D. G. Rembet. 2017. Pemanfaatan Enzim Rennet dan Lactobacillus Plantarum Y.N 1.3 Terhadap

pH, Curd dan Total Padatan Keju. *Jurnal Zootek*, Vol.37,No.2,Hal:321-328

Carroll, R. 2002. *Home Cheese Making*. Storey Publishing, LLC.

Everett, D. 2003. *Functionality of Directly Acidified Mozzarella Cheese Using Different Acid Types*. Thesis Topics. Food Science Department University of Otago.

Hapsari, N. A. W. A. 2014. *Respon Komposisi Susu Kerbau Terhadap Pemberian Pakan Dipeternakan Doa Anak Yatim*. Skripsi. Departemen Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hartono, W. dan Purwadi. 2012. *Penggunaan Jus Buah Jeruk Keprok (Citrus Reticulata) Pada Pembuatan Keju Mozzarella*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol.7,No.1 Hal:24-32

Jaya, F. dan D. Hadikusuma. 2009. *Pengaruh Substitusi Susu Sapi Dengan Susu Kedelai Serta Besarnya Konsentrasi Penambahan Ekstrak Nenas Terhadap Kualitas Fisik Kimia Keju Cottage*. *Jurnal Ilmu Teknologi dan Hasil Ternak*, Vol.4,No.1,Hal:46-54.

Joshi, N., K. Muthumarappan and R. I. Dave. 2004. *Effect of Calcium on Mikrostruktura and Meltability of part Skim Mozzarella Cheese*. *J. Dairy Sci*; 87(7):1975-1985.

Joudu, I., M. Henno, S. Varv, H. Vinalass, T. Pussa, T. Kaart, D. Arney, O. K. Estonian. 2009. *The effect of milk proteins on milk coagulation proteins in estonian dairy breeds*. *Vet Med Zoot*, Vol.46,No.48

Kapoor, R and Metzger L. E. 2008. *Process Cheese. Scientific and Technological Aspects: A Review*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 7:194-214

Komar, N., L. C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. *Thermal Characteristics of Mozzarella Cheese Product (Study on Citric Acid Concentration)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 10,Hal:78-87.

Kwartiningsih, E. dan Mulyati, L. N. S. 2005. *Pembuatan Fruit Leather dari Nenas/ UNS*. Semarang. Ekuilibrium. Vol 4. Hal 8-12.

Manfati, R. dan B.I. Moehady. 2011. *Pembuatan Keju Lunak dengan Lemon Juice Sebagai Koagulan*. *Jurnal Teknik Kimia Politeknik Negeri Bandung*, Vol.3,No.1,Hal:73-78

McMahon D.J., B, Paulson., and C.J Oberg. 2005. *Influence of Calcium, pH, ad Nonfat Mozzarella Cheese*. *Journal Of Dairy Science* 88:3754.

- Moeljanto, R.D., Wiryanta, Bernardinus, T.W. 2002. Khasiat dan Manfaat Susu Kambing: Susu Terbaik Dari Hewan Ruminansia. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta
- 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.
- Murtazal, M. A., N. Huma, Z. Hayat, M. S. Murtaza, A. Meraj. 2014. Cheddar Cheese From Cow Milk With Elevated Conjugated Linoleic Acid Levels. J. of Food and Nutrition Research, Vol.2,No.8, Hal: 506-509
- Murti, T. W. 2002. Ilmu Ternak Kerbau. Kanisius. Yogyakarta.
- Noronha, N., E. Duggan, G. Ziegler, O. irdan, and M. O'Sullivan. 2008. Inclusion of starch in imitation cheese, its influence on water mobility and cheese functionality. Journal Food Hydrocolloids. 22(12) : 1613-1621.
- Nugroho, P., B. Dwiloka dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, Nilai pH, Tekstur dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosela Ungu. Jurnal Teknologi Pangan, Vol.2,No.1, Hal:33-39
- Nuzulan S.N., S. Saloko dan D. Kisworo. 2015. Kajian Mutu dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik dari Susu Kerbau. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan . 1(1) : 24-32.
- Okfrianti, Y., Kamsiah dan Y. Hatati. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging Terhadap Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Stik Keju. Jurnal Sains Peternakan Indonesia, Vol.6, No.1, Hal:11-18
- Purwadi. 2006. Kualitas Kimia Keju Segar Dengan Bahan Pengasaman Jus Jeruk Nipis. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol 1 (1) : 12-17.
- Rahayu. W., P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Rahmawati, E. 2006. Pembuatan Keju Segar (Kajian Pengaruh Konsentrasi Rennet dan Lama Koagulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Ogranoleptik). Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Rakhmah, R. F. dan T. Suryani. 2016. Pemanfaatan buah lokal sebagai koagulan *soy cheese*. Bioeksperimen, Vol.2,No.2, Hal:8-16

- Rukmana, R. 2001. *Yoghurt dan Caramel Susu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Safitri, A. A. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makassar.
- Saleh E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sari, N. A., A. Sustiyah dan A. M. Legowo. 2014. Total Bahan Padatan, Kadar Protein dan Nilai Kesukaan Keju Mozzarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.3 No.4. Hal: 152-156
- Sarwono, B. 2011. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, Suharjono, T. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Edisi keempat. Liberty Yogyakarta Bekerja sama dengan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sughita I. M. dan I.M.R., Widartha. 2012. *Teknologi, susu, daging dan telur*. Buku Arti. Denpasar.
- Sumarmono, J. dan F. M. Suhartati. 2012. Yield dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) Dari Susu Sapi Yang Dibuat dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.1, No.3, Hal:65-68
- Triono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.) Teknik Kimia*, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tsany, F., I. Santoso and D. M. Iksari. 2017. Identification and Risk Analysis of Mozzarella Cheese Production Process. Vol.1, No.1, Hal:18-26
- Widarta, I. W. R., N.W. Wisaniyasa dan H. Prayeksi. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol.1, No.1. Hal:37-45
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Presentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir. *Jurnal Agripet*, Vol.9, No.1, Hal:26-30