

DAFTAR PUSTAKA

- Altio, D. 2004. Kinetic modeling of lactic acid production from whey disertation depertement food engineering izmir instute of teknologi. Turkey.hhttp://www.library.iylte.edu.tr/tezier/master/gidano/to0471.pdf.
- Allismawita. 2012. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
- Andika, R. 2017. Pengaruh penambahan sari belimbing wuluh (*averhuabilimbi*) terhadap nilai *total titratable acidity*, kadar air, dan nilai organoleptik keju *mozarella*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- AOAC.1995. Official Method of Analysis. AOAS,Washington DC.
- Anggraini , R. P., A. H. D. Raharjo, and 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 1(2) : 507-513.
- Apolinario, A.C., Erika, M. D. C., Bolivar, P. G. DLD., Poulo. C. D. DS.,Attilo, C. ,Adalberto, P. JR., Jose A. DS. 2017. Extraction, isolation and characterization of inulin from agave sisalana boles. Journal Elsevier. Industrial Crop&Product.108: 355-362
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi pengolahan daging dan analisis produk edisi 2. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Buckle K. A. A Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 2007. Food Science. Terjemahan oleh Purnomo, H. dan Adiono. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta.
- Coroin,A. , S. N. Erler, C. T. Matea, V, Mivesan, C. reduce, C. Bele and C. O. Cololin. 2013. Seosenal change buffalo colustrum : physicochemical parameter, fatty acids and cholestrol veriation. Chem Central J. 7 : 2-9.
- De Man, J.M. 1989. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Terjemahan: K. Padmawinata. Institute Teknologi Bandung, Bandung.
- Detnath, M. , Pandey, Mukeshwar, . Rohit, S. , Gulad,T., And Pusppa, L. 2010. Biotecnological intervention of agave sisalana :a unique fiber yielding plant with medical property.Journal Pf Medicala Plant Research vol. 4 (3) : 177-187.
- Fox, P. 2000. Cheese Chemistry, Physisi, and Microbiology. Second Edition. Depertement of food chemistry. University College,Cork.,Ireland.
- Griffiths, J. C. 2005. Coloring Foods and Beverages. Food Technology, 59, 38-44.
- Hasinah H, Handiwirawan E. 2007. Pemanfaatan penciri gen K-kasein untuk seleksi pada sapi dan kerbau. Di dalam: seminar dan lokakarya nasional usaha ternak kerbau. Poslitbang Peternakan Bogor, Hal: 1- 11.
- Herewati,H. 2011. Peluang Pemanfaatan Termomodifikasi Sebagai Fat Replacer Pada Keju Rendah Lemak. Seminar Nasional Teknologi Peternakan Veteriner.

- Hunter, R.S. 1960. New reflectometer and us for whiteness measurement. Journal of The Optical Society of America 50: 44-48.
- Hunterlab. 2008. Calorimeter VS spektrophotometer technical services . Depertement Hunter Association Laboratory,Inc. Virginia.
- Jamilatun, M., T. Purwoko dan Sutarno. 2012. Analisis kualitas keju cottage dengan starter rhizopus oryzae setelah penambahan asam dan pemanasan saat koagulasi. Jurnal Pendidikan Biologi 3(1): 1-14.
- Komar, N., L. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Thermal characteristics of mozzarella cheese product (study on citric acid concentration). Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 10, Hal: 78-87.
- Kongwithtaya, S. 1998. Proteolytic enzyme from agave sisalana. Jornal of Dep. Of Biocmemistry Faculty of Scince. Chulalongkorn Univ. Bangkok, Thailand.
- Kuswadijaja, K. 1983. *Biokimia*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Lakshmi, G. C. 2014. Food coloring: the natural way. Research journal of *Chemical Sciences*, 4, 87-96.
- Lawrie,R. A. 2003, Meat Scince. Edisi ke-5. Penerjemah : A parakasi. Ui press. Jakarta.
- Madrigal L-R, Pineda – Estrada. F, Rodrigvaz De La O-J-L (1989).Agave in : ammirato, PV, Evens, DA, Sharp WR, Bajaj YPS (eds) hard book of plant cell culture. Mc Graw Hill Publ. Co 5 :206 -227.
- Magoulans, C. 2009. How color affects food choices. Master Thesis. University of Nevada, Las Vegas
- Malaka, R, S. Baco, I. K. Prahesti. 2015. Karakteristik dan mekanisme gelatinisasi curd dangke melalui analisis fisiko kimia dan mikro struktur. Jurnal Universitas Hasanudin. Makasar
- Marangoni, A.G. 2017. Kinetic Analysisi of Food System. Springer International Publishing.
- Melia, S., Ferawati dan Yuherman. 2017. Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat Sebagai Kandidat Probiotik Yang Diisolasi Dari Susu Segar. Laporan Penelitian PDUPT. Universitas Andalas.
- Miskyah, S.U., dan M.Mulyurina.2011.Pengaruh Enzim Proteolitik dengan Bakteri Asam Laktat Probiotik terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi.Skripsi Fakultas Peternakan. Univerrsitat Jendral Soedirman.Puwokerto.
- Montgomery, R., Robert, L. D., Thomas, W. C., dan Arthur, A. S. 1993. *Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Jilid I. Edisi ke-4. Penerjemah M. Ismadi Gadjah Mada University Press Yogyakarta.
- Murti, T. W. 2002. Ilmu Ternak Kerbau .Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nejad, J. H., A. M. Sani, and M. Hojjatoleslami. 2013. Effect of *spinaciaoleracea* extract on physicochemical, phenolic content, antioxidant activity and microbial properties of yogurt. Research & Reviews In Bioscience, 7, 256-264.

- Nido, R, 2005. Pengeruh jenis dan taraf pemberian rennet (kambing dan domba) terhadap kekerasan dan presentasi produk keju chedar. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jendral Sudirman. Purwokerto.
- Pandey G. S, Voskuil G. C. J. 2011. Manual On Milk Safety, Quality and Hygiene.GART.
- Riaz, S., B. Aftab, M. B. Sarwar, F. Batool, F. Iqbal, Z. Ahmad, B. rashid, and T. Husnain. 2016. Adaptation of plant responses in *agave sisalana* under drought stress conditions. Journal of Biodiversity and Environmental Science, 9, 114-123.
- Rosyidi, D., Purwadi., dan F. T. E. Harjono. 2007. Penggunaan jus buah jeruk sunkist (*citrus sinensis*) pada pembuatan keju mozarella. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 2 : 1 – 9
- Santos , JDG. , : Bracco, A Gc- Ms. Characterisation of saponin from sisal waste and a method to isolate pure saponin, Biore Source.2014 : 1325-1333.
- Santos, JDG., I. J. C. Viera, R.Brasz-Filho, and A. Branco. 2015. Chemical from agave sisalana biomass isolation and identification. International of Molecular Science. (16) : 8761-8771
- Sharma, S. dan K. Varshney. 2012. Chemical analysis of agave sisalana juice for its possible utilization. Acta Chemical & Pharmaceutica Indica Journal 2 (1) : 60-66.
- Sirait, C. H. 1991. Evaluasi Produk Dali Di Daerah Porsea Sumatra Utara. Prosiding Seminar Nasional Usaha Peningkatan Produktivitas Peternakan Dan Perikanan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- ~~1995.~~ Uji Organoleptik Dali Sapi dan Dali Kerbau dengan Bahan Pengumpul Ekstrak Nanas dan Getah Buah Pepaya. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Peternakan Balai Penelitian Ternak Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan, Ciawi-Bogor 25-26 Oktober 1994 : 381-284.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- ~~1990.~~ Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Ed. 2 Cetakan 2 Ahli Bahasa Bambang Sumatri. Gramedia.Jakarta.
- Sudarmaji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjadara, Yogyakarta.
- Suprati, L. 2008. Produk – Produk Olahan Ikan. Penerbit Konisius. Yogyakarta
- Sutrisno. 2003. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengumpul Alami dari Ekstrak Buah Pepaya dan Nanas Serta Lama Pelayuan Susu terhadap Mutu Tahu Susu. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Universitas Jendral Sudirman Purwokerto.
- Syarief, R. dan H. Hariyadi. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan.Arcan. Jakarta.

- Tarachi, Z. 2010. Influence of kiwi marmalade on the the rheology characteristics, color values and sensorial acceptability of fruit yogurt. *Kafkas Univ Fak Derg*,16, 173-178.
- Tewari, Devesh and Anjum, N .2004. A plat with high chemical diversity and medicinal imporrance. *Word Journal of Pharmaceutical Research*. 3 (8) : 238-249.
- Utomo, B.I., K.R. Dahan and B.E. Umali. 2003. *Agave cantala Roxb. PROSEA: Plant Resources of SouthEast Asia 17: Fibre plants*. Brink, M & R.P. Escobin (eds.). Backhuys Publishers, Leiden.
- Valentova, H., Skonvankova, Z. Panovska, and J. Pokorny. 2001. Determination of astrigent teste in model salution and in beverages. *Czech Journal of Food Scince*, 19, 196-200.
- Widodo, 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Wirnarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Yuniwati, M., Yusran dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain Sebagai Pengumpal Dan Pembuatan Dangke. *Prosiding. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi*. Yogyakarta.
- Zulbadri, M. 2002. Upaya Peningkatan Produksi Susu Kerbau Bagi Ketersediaan dan Mempertahankan Petensih Dadih. *Prosiding Seminar Nasional Usaha Peningkatan Produktivitas Peternakan dan Perikanan*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Zhi-Qiang, XU., Xu, Feng-Cai., and Li, Ming-Qi. 1993. Isolation and partial characterization of a protease from agave sisalana. *Journal Of Depertement Of Agricultura Biology Sount China ,Agricultural University (Acta Botanica Sinica)* vol. 35 (3) : 171-178.