

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S. dan H, Lukman. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. 1(1): 36-42.
- Anggraini, A. A., M. Devi, N. Nurjana and N. A. Sunaryo. 2021. Chemical Properties Analysis of Soygourt with Ginger (*Zingiber officinalr var. Roscoe*) Extract as Functional Foods. IOP Conference Series Earth and Environmental Science 733.
- Arisandhi M. H., S. H. Lindawati, dan I. N. S. Miwada. 2023. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nanas Muda Terhadap Karakteristik Fisik dan Total Bakteri Tahu Susu Sapi. Majalah Ilmu Peternakan. 26(1).
- Arniah, A. 2017. Uji Kadar Protein Total Pada Campuran Kacang Kedelai (*Glycine mac L. Mer*) dan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comusus*) dengan Perbandingan Berbeda. Tesis Diploma, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. Jurnal Widya Kesehatan. 1(2): 39-43.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods Of Analytical of The Associatiom Of Official Analytical Chemist. Washington, DC: AOAC.
- Audita, M. A. 2019. Evaluasi Kinerja Proses Penyulingan Minyak Atsiri Jahe (*Zingiber officinale*) dengan Tiga Metode Distilasi di CV. Nusantara Spices Natar, Lampung Selatan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Ayuratri, M. K. dan J, Kusnadi. 2017. Aktivitas Antibakteri Kombucha Jahe (*Zingiber Officinale*): Kajian Varietas Jahe dan Konsentrasi Madu. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 5(3): 95-107.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI No. 3141.1: 2011. Tentang Syarat Mutu Susu Segar. Jakarta.
- Bashendra, Z. I. 2013. Pembuatan Minyak Jahe dari Ampas Jahe Segar dengan Cara Destilasi Uap Air Pada Tekanan Vakum. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Borneo, M. A. P., V. Wanniatie, A. Qisthon dan R. Riyanti. 2022. Kajian Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*). Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 6(4): 343-350.
- Budiman, I., F, Wahyudi, Januardi dan H, Melina. 2021. Studi Fermentasi Kopi Menggunakan Enzim Proteolitik. Serambi Engineering. 6(4): 22228-2235.
- Chrisna, W. D. 2016. Indification Pasterizatiom by Total Mikroorganisms And Lecels of Protein and Lactose Content nn Pasteurized Milk Packed by Diary

- Industry and Home Industry in Batu City. *Majalah kesehatan FKUB*. 3(3): 144-151.
- Damayanti, M., dan W. Hersoelityorini. 2020. Pengaruh Penambahan Pisang Kapok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1): 24-33.
- Darmawan, R., M. Rosmawati, P. Rizal, S. Indah dan K. Dina. 2014. Pengaruh Penambahan Keragenan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Perikanan*. 9(1): 83-96.
- Faddhlurrohman, I., dan T. Setyawardani, J. Sumarmono. 2023. Karakteristik Warna (*Hue, Chroma, Whiteness Indeks*), Rendemen dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam *Orthodox (Camellia sinensis var. assamica)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 8(1):10-19.
- Hamad, M. N. F. 2015. Comparative Study Between Traditional Domiati Cheese and Recombined Feta Cheese. *Indian Journal Dairy Science*, 68(5): 442-452.
- Harahap, D. 2019. Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*) dengan Metode Enkapsulasi. Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara: medan.
- Hashim, M. M., D. Mingsheng, F.I. Muhammad, L. Wang and C. Xiohong, 2011. Ginger Protease Used as Coagulant Enhances the Proteolysis and Sensory Quality of Peshawari Cheese Compared to Calf Rennet. *Dairy Science and Technology*. 91(4): 431-440.
- Iijima, J. and A. Joh. 2014. Pigment Composition Responsible for the Pale Yellow Color of Ginger (*Zingiber Officinale*) Rhizomes. *Food Science and Technology Research*, 20 (5): 971-978.
- Jayarao, B. M., S. C. Donaldson, B. A. Stralay, A. A. Sawant, N. V. Hegde, and J.L. Brown. 2006. A Survei of Foodborne Pathogens in Bulk Tank Milk and Raw Milk Consumption Among Farm Families in p=Pennsylvania. *J. Dairy Sci.* (89): 2451-2458.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kemenkes RI: Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kemenkes RI: Jakarta.
- Khirzin, M. H., M. Hilmi, D. Triasih dan A. A. Rofiqi. 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Isolat Porein Whey Keju Sebagai Suplemen Pangan. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 3(2).
- Kurniasari, F. N., K. A. Sukoharsono, L. B. Harti dan A. R. Cempaka. 2018. Kandungan Protein pada Minuman Fungsional Berbasis Jahe (*Zingiber officinale*) dan Kacang-kacangan sebagai Antiemetik. *Jurnal Gizi Aceh*. 3(1): 16-21.

- Mansur, M. 2017. Kadar Protein Terlarut Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Dangke Pada Level Tepung Jahe (*Zingiber officinale*) dan lama pemasakan *curd* yang berbeda. Tesis, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Mayavanti, A. Y., Noach, Y. R., dan Armadianto, H. 2023. Karakteristik Susu Goreng Berbahan Dasar Susu Sapi Menggunakan Papain Sebagai Bahan Koagulan. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 5 (1): 7-16.
- Mazorra-Manzano, MA, Perea-Gutiérrez, TC, Lugo-Sánchez, ME, Ramirez-Suarez, JC, Torres-Llanez, MJ, González-Córdova, AF, and Vallejo-Cordoba, B. 2013. Comparison of the Milk Clotting Properties of Three Plant Extracts. *Jurnal Food Chemistry*, 141 (3): 1902-1907.
- Megawati. 2023. Uji Produktivitas Imunostimulan Ekstrak Etanol Jahe Gajah (*Zingiber officinale Ros.*) dengan Metode Titer Antibodi pada Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi, Fakultas kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Alauddin Makasar.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono., dan F. Ayustaniagwarno. 2015. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor:ALVABETA.
- Muryanto, S. 2021. Variasi Jenis dan Konsentrasi Penggumpal Terhadap kualitas Tahu Susu. *Jurnal Ekonomi, Sosial dan Humaniora*. 3(2): 84-92.
- Nafi, A. Y., H. L. Foo, J. Bakar, and H. M. Gazhali. 2013. Properties of Proteolytic Enzyme for Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) *Internasional Food Rerearce Journal* 20(1): 363-368.
- Navyanti, F dan R. Adriyani. 2015. Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Pengusaha Susu X di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1): 36-47.
- Nindyasari, K. D., Z. Irfin dan D. Moentamaria. 2022. Enzim *Zingibain* Sebagai Bahan Koagulasi Susu Untuk Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Teknologi Separasi*. 8(1): 133-140.
- Ningrum, A. D., N. Suhartatik dan L. Kurniwati. 2017. Karakteristik Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp*) dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale var. Roscoe*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNSRI*, 2(1).
- Nugroho, P., Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, Nilai Ph, Tekstur dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa. L*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1), 33-39.
- Panjaitan, P. S., T. F. Panjaitan, A. N. Siregar dan Y. H. Sipahutar. 2020. Quality Characteristic Of Tortilla With The Addition Of Sea Grass (*Euचेuma cottonii*). *Aurelia Journal*, Vol. 2 (1): 73-86.
- Pebiningrum, A., J. Kusnadi and A. I. Rif'ah. 2017. Effect of Ginger Varieties (*Zingiber officinale*) and Addition of Honey to the Antioxidant Activity of

- Kombucha Ginger Fermented Drink. *Journal of Food and Life Sciences*. 1(2): 33-42.
- Purwaningsih, I. 2017. Potensi Enzim Bromelin Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*) Dalam Meningkatkan Kadar Protein Pada Tahu. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(1): 39-46.
- Puspitasari, K. C., dan L. Hudi. 2023. Kajian Konsentrasi Ekstra Jahe Emprit (*Zingiber officinale*) dengan Lama Pasteurisasi Susu Sapi Segar Terhadap Karakteristik Puding Susu Jahe. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Razi, R. A., Ariyetti, A. Kassim. 2024. Analisis Sensori Minuman Instan Ekstrak Jahe Gajah, Jahe Emprit dan Jahe Merah. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 1(2): 44-48.
- Ristina, R. Y. dan T. S. Siswoyo. 2022. Perubahan Senyawa dan Aktivitas Antioksidan Pada Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Selama Fase Tumbuh Tunas. *Berkala Ilmiah Pertanian*. 5(1): 22-27.
- Sanam, A. B., I. Bagus dan N. Swacita. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawa Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. 3(1): 0-5.
- Sarkar., A. S. and Alam. 2018. Role of Ginger in Curdling of Milk and Subsequent Development of Ginger Curd Using Different Flavoring Agents. *Journal Food of Science and Nutrition*. 3: 25-28.
- Setyaningsih, M. P. S., Dwi, dan A. Apriyantono. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro, IPB Press.
- Shaukat, M. N., A. Nazir and B. Fallico. 2023. Ginger Bioactives : A Comprensensive Reviuw of Healt Benefit and Petential Food Applications. *Antioxidant*. <https://doi.org/10.3390/antiox12112015>
- Srikandi, S., M. Humaero dan R. T. M. Sutamihardja. 2020. Kandungan Gigercol dan Shagol dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officibale roscoe*) dengan Metode Marerasi Bertingkat. *Al-Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 7(2): 75-81.
- Su, H. P., M. J. Huang and H. T. Wang. 2009. Characterization of Ginger Proteases and ATheir Potencial as a Renin Replacement. *Journal Food Agricology*. 89(7): 1178-1185.
- Sulistyowati, E., S. Mujiharjo, Irnad, A. Susanti dan S. Phatonah. 2019. Sifat Fisik dan Organoleptik Permen Karamel Susu dengan Penambahan Buah Durian (*Durio Zibethinus Murr*) dan Penambahan Sari Jeruk Gerga (*Citrus sp*). *Jurnal Agroindustri*. 9 (2): 56-65.
- Sumarmono, J. dan F. M. Suhartati 2012. Yeild dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) dari Susu Sapi Yang Dibuat dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3): 65-68.

- Sylvia, D., V. Apriliana, dan L. O. A. Rasydy. 2021. Analisis Kandungan Protein yang Terdapat dalam Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Menggunakan Metode Kjeldahl dan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmagazine*, 8(2): 64-72.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Umma, U. L., A. L. Widya dan R. Y. Rahmawati. 2021. Penambahan Sari Jahe Gajah pada Uji Organoleptik Permen Karamel Susu. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 14(1): 52-62.
- Usmiati, S., dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Utami, K. B., L. E. Radiati dan P. Surjowardojo. 2011. Kajian Kualitas Susu Sapi Perah PFH, Studi Kasus pada Anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. 24(2): 55-56.
- Wahyuni, D. S. 2022. Prospek Komoditi Jahe di Sumatera Barat. *Jurnal Ekobistek*. 11(1): 1-7.
- Widiantoko, R. K., dan Y. Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). In Press Januari 2014. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 54-66.
- Wijaya, P. M. K. A dan N. W. R. Mariani. 2023. Kualitas Sari Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Puding. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(7): 1617-1631.
- Wijayanti, R. dan A. Arsan. 2023. Analisis Sensori Manisan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*). *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmu Eksakta*. 2(1): 97-101.
- Wulandari, I dan M. A. H. Swasono. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstra Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) pada Susu Terhadap Uji Fisikokimia dan Organoleptik *Gingel Milk Curd*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(2): 263-270.
- Yuniastuti, M. C. 2020. Preferensi Konsumen pada *Ginger Milk Curd* dengan Penambahan *Acrobic Acid* dari Strawberry. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis*. 11(1): 37-46.