

DAFTAR PUSTAKA

- {AOAC}. 1995. *official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*, Washington D.C.
- {BSNI} Badan Standar Indonesia. 2011. Susu segar bagian sapi. Standarisasi Nasional. Jakarta. (1): 3141.
- Alfan A S, Badat M, Usman Ali. 2022. Pengaruh Penyimpanan Suhu Ruang Limbah Whey Keju Terhadap Jumlah Mikroba dan Nilai Keasaman. *Jurnal Dinamika Reka Satwa* Vol 5 (2) 2-6.
- Andika, R. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa belimbing*) terhadap Nilai Titratable Acidity, Kadar Air, Protein dan Nilai Organoleptik Keju *Mozarella* (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Anjarsari Bagas Widiantera, Heni Rizqiati, dan Valentinus Priyo Bintoro, 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju *Mozarella* dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1): 1-7
- Arifiansyah, M., Wulandari, E dan Chairunnisa, H. 2024. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. Universitas Padjadjaran. 1 (1) 11-119
- Arintha Ayu Widyaningrum, 2020. Buku Beternak Sapi Perah dan Peluang Usaha Aneka Produk Olahan Susu, Yogyakarta
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes stellatus*) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuning Jawa Barat. (Skripsi). Fakultas Pertanian dan Fakultas Ilmu Kelautan Industri Pertanian Bogor.
- Calandrelli, M. 2011. Manual on the Production of Traditional Buffalo Mozzarella Cheese. *Food and Agriculture Organization of the United Nation*. New York
- Asri N, Rohula U, Martina A, Ayu P. 2015. Fermentasi Whey Limbah Keju Untuk Produksi Kefiran Oleh Kefir Grains. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8: 37-45
- Damayanti, E., Yopi H. Hasanah, T. Setyawardani, E. Rizqiati dan P. Putra. 2014. Karakteristik susu kerbau sungai dan rawa di Sumatera Utara. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 19 (2): 67-73
- Eka Kartikasari 2017. Penggunaan Whey Keju untuk Mensubstitusi Penggunaan Rennet dalam Pembuatan Keju *Mozarella*. {Skripsi} Fakultas Peternakan. PGRI Kediri.

- Fajar H, Naufal A. M, Wazna Qisthi H, 2017. Mengenal Fresh Cheese. Pustaka ipusnas. Yogyakarta
- Fardiaz, S. 1983. *Keamanan Pangan*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian. Bogor
- Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T.M., dan McSweeney, P. L. H. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen Publishers.
- Harno, W. dan Purwadi. 2012. Penggunaan Jus Buah Jeruk Keprok (*Citrus reticulata*) pada Pembuatan Keju *Mozarella*. *Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak*, 7 (1): 25-30.
- Hanum, Z., Rastina dan Wanniatie, V. 2017. Kemampuan Antibakteri Susu Fermentasi terhadap *Escherichia coli* dan *Shigella flexneri*. *Agripet*, 17(1): 132-222.
- Hutagalung, A. Yelnetty, M. Tamasoleng, J. H. W. Ponto. 2017. Penggunaan Enzim Rennet dan Bakteri terhadap Sifat Sensori Keju. *Jurnal* 37 (2): 286-293.
- Hasria, A., Kusnadi, J., Ardyati, T., & Suharjono. (2019). Karakteristik nutrisi susu kerbau belang toraja, Makassar. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53 (9): 1689-1699.
- Ilma H. Y., Rita P., Ferdi F. (2019) Pemanfaatan Limbah *Whey* Keju sebagai Minuman Fungsional dengan Penambahan Rasa Nenas dan Jeruk Siam. *Jurnal Bulletin of Applied Animal Research*. Politeknik Negeri Sumbang. No 1(1): 1-7.
- Maharani N, Isya A S, Dani A W. 2023. Kajian Penggunaan Jenis Rennet Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju *Mozarella* Susu Sapi. *Jounar of Student Research* 1 (1): 423-431.
- Murti, Wisnu Tridjoko. 2014. *Pangan, Gizi dan Teknologi Susu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Nurinsan 2019. Pengaruh Jumlah Starter yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keju *Mozarella* dari Susu Sapi. (Skripsi) Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Budi Hariono 2021: dalam Nababan, L. A., Sauda, I. ketut, & Swacita, I. B. N. (2014). Ketahanan susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji tingkat keasaman, didi dan waktu reductase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(4): 274-282.
- Nellita Meutia, T, Rizalsyah, Saiful, Mitha Kurnia Sari (2016). Residu Antibiotika Dalam Air Susu Segar yang Berasal dari Peternakan di Wilayah Aceh Besar. Balai Pembibitan Ternak Unggul dan Hijauan Pakan Ternak Indrapuri. *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol 16 No 1.

- J.K Negara, Sio, A.K, Rifkhan, M. Arifin, A. Oktaviana, R.R.S. Wihans, dan M. Yusuf, 2016. Aspek Mikrobiologi serta Sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal ilmu Produksi dan Teknologi hasil Peternakan* ISSN 2303-2227. Vol 04(2): 286- 290
- Kakairu 2018, *Preparation and Analysis of Goat Milk Mozzarella Cheese Containing Soluble Fiber From Acacia Senegal Var. Kerensis*. *African Journal of Food Science*. Vol 12 (3) pp. 46-53, Maret 2018
- Komar, N, Hawa, L, C, dan Prastiwi, R, 2009. Karakteristik Termal Produk Keju *Mozarella* (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2): 78-87.
- Kuswinarto, R. R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Fruitghurt* Dari Kulit Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca L*). (Skripsi). Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Pereira, C. 2015. Novel *Functional Whey*- based drinks with great potential in the dairy industry. *Food Technology and Biotechnology*. 53(3) 307 -314.
- Larasati T, Joni K, Widyastuti 2016. Pemanfaatan Whey dalam Pembuatan Caspian Sea Yogurt dengan Menggunakan Isolat *Lactobacillus* dan *Acetobacter Orientalis*. *Teknologi Hasil Pertanian. Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4 No 1 : 201-210.
- Putri, E. (2016). Kualitas protein susu segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish journal*, 1(2): 14-20.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2011. Susu segar. Badan Standardisasi Nasional (BSN) Jakarta.
- Sari. N, A, 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein dan Nilai Kesukaan Keju *Mozarella* dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Politeknik Negeri Subang. Jawa Barat. 3 (4) : 22-4
- Setyawardani, Triana. 2017. Membuat Keju, Yoghurt, dan Kefir dari susu Kambing. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyawati, A., Purwati dan Thohari. 2013. Kualitas Fisik dan Organoleptik (Aroma, Warna,) Keju Olahan dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphopallus oncophillus*). *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Sopandi, T, dan Wardah 2014. Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik. C. V Andi Offset. Yogyakarta. Hal 494.
- Stone, H dan Joel, I 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.

Sopandi. T. dan Wardah 2014. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktek*. C. V Andi Offset. Yogyakarta. Hal 494.

USDA. 2005. *Commercial Item Description. Cheese, Mozzarella, Lite*. The U.S. Department of Agriculture. United States.

Ilma H Y , Rita P, Ferdi F, 2019. Pemanfaatan Limbah Keju *Mozarella* sebagai Minuman Fungsional dengan Penambahan Rasa Nanas dan Jeruk Siam, 1(1): 1-7

Widarta, I. W. R., Wisaniayah, N. W., dan Prayekti, H. 2016. Pengaruh penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju *Mozarella*, *Jurnal Ilmu Teknologi Pertanian Agrotechnology* 1 (1): 37 – 45

Hakim Y T. 2020 Pemanfaat Asam Cuka dalam Pembuatan Keju *Mozarella* ditinjau dari Rendemen, Kemuluran, Daya leleh dan Protein Whey. *Thesis Serjana Universitas Brawijaya*.

Wiedyantara, A. B., Rizqianti, H., dan Bintoro, V. P. 2017. Aktivitas Antioksidan Nilai pH Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju *Mozarella* dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1): 1-7.

