

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2021. Karakteristik Serat Pangan, Kapasitas Pengikatan Air dan Kemampuan Emulsifikasi Biji Selasih dan Chia. *Jurnal Mutu Pangan*.
- Afifah, N., & Putri, S. R. (2020). Pengaruh penambahan tepung biji-bijian terhadap sifat organoleptik dan mutu sensori produk olahan susu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 89–97.
- Arief, I. I., Hidayati, N., Abidin, Z., Zuraiyah, T. A., & Darmawati, M. P. (2024). Kualitas Fisikokimia Keju Mozzarella dan Soft Candy Dari Susu Sapi Pada Waktu Pemerahan Berbeda. *Jurnal Sains & Teknologi Peternakan*, 6(1), 37–46.
- Arief, I. I., Sudarwanto, M., Wulandari, Z., & Yuliati, F. N. (2019). Karakteristik Fisik, kimia, mikrobiologis dan Sensori Keju Mozarella dengan Substitusi berbagai jenis susu. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(3), 105–110.
- Arini, L. D. D. (2017). Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Pada Susu Segar Dan UHT Sebagai Upaya Menjaga Kesehatan. *Indonesian Journal on Medical Science*, 4(1), 119-132.
- Arumsari, I., & Sofyaningsih, M. (2020). Evaluasi zat gizi tepung chia (*Salvia hispanica* L.) dan tepung wijen sebagai alternatif tepung tinggi serat dan protein. *Jurnal ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 5(1), 27-33.

- Ashraf., Shima H., Sabry., and Osama, H. 2024. Impact of Chia Seeds Powder on the Chemical, Microbiological, and Sensorial Characteristics of Low Fat UF-soft Cheese. *Journal of Sustainable Agricultural and Environmental Sciences*, 3(5): 2735-4377.
- Attalla, N. R. and E.A. El-Hussieny. 2017. Characteristics of Nutraceutical Yoghurt Mousse Fortified with *Chia Seeds*. *Int.J. of Environment, Agriculture and Biotechnology*, 2(4): 2033–2046.
- Ayerza R, & Coates W. 2007. Effect of Dietary Alinolenic Fatty Acid Derived from Chia When Fed as Ground Seed, Whole Seed an Oil on Lipid Content and Fatty Acid Composition of Rat Plasma. *Ann Nutr Metab*. 51 (1): 27-34
- Azarah, T.D. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubuk Cabai (Capsicum Annuum L.) Terhadap Tingkat Penerimaan Dan Kualitas Keju Mozarella*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Barrientos, V. A., A. Aguirre, and R. Borneo. 2012. “Chia (*Salvia hispanica* L.) Can Be Used to Manufacture Sugar-Snap Cookies with an Improved Nutritional Value,” *International Journal of Fuzzy Systems*, 1: 135–143.
- Borneo, R., A. Aguirre. and A. E. Leon. 2010. Chia (*Salvia hispanica* L.) Gel Can Be Used as Egg or Oil Replacer in Cake Formulations. *Journal of the American Dietetic Association*. 110(6): 946–949.
- BPS, 2015, Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas). Konsumsi Keju Indonesia. www.bps.go.id. Diakses 30 Oktober 2023.

- Brissette CE, Jenkis AL, Choleva L, Vuksan V. 2013. Abstract. The Effect of *Salvia hispanica* L Seeds on Weight Lost in Everweight and Obese Individuals With Type 2 Diabetes Mellitus. *Can J Diabetes*. 37(4): 64
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, G.D., Rembet. G. 2015. Pemanfaatan Enzim Rennet dan *Latobacillus Plantarum* YN 1.3 Terhadap pH, Curd dan Total Padatan Keju. *Jurnal Zootek*. Vol. 37(2): 321-328.
- Bunton, M. 2005. *Mozarella cheese recipe*. Home Dairying & Cheesemaking. Fias Co Farm.
- Coorey, R., Tjoe, A., & Jayasena, V. 2014. Gelling Properties Of *Chia Seeds And Flour*. *Journal Of Food Science*, 79(5), E859-E866.
- Craig, R. 2004. Application for Approval of Whole Chia (*Salvia hispanica* L.) Seed and Ground Whole Seed as Novel Food Ingredient. Northern Ireland, Company Representative. Mr D Armstrong.
- Daulay, Djundjung. 1991. *Fermentasi Keju*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Depkes RI, 2005; Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang Kesehatan; Jakarta; Hal 1. Fisioterapi Indonesia; Jakarta; Hal.5.
- Donny Umarno. 2011. *Pembuatan Keju Mozarella Dengan Metode Pengasaman Langsung*. [Skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- EFSA. 2009. Scientific Opinion of The Panel on Dietetic Products Nutrition and Allergies on a Request From The European

Commission on The Safety of 'Chia seed (*Salvia hispanica* L.) and Ground Whole *Chia Seed*' as a Food Ingredient. *The EFSA Journal*. Vol 3(2): 166-170.

- Fadhil, M. 2016. *Faktor-Faktor yang Memengaruhi Conception Rate Sapi Perah Pada Peternakan Rakyat Di Provinsi Lampung*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Fahrunnisa, D. D., Ramdaniyah, R., & Kusumaningrum, H. P. (2020). Aktivitas antioksidan ekstrak biji chia (*Salvia hispanica* L.) dalam berbagai pelarut. *Jurnal Gizi Indonesia*, 8(1), 12–19.
- Fernández, I., R. Ayerza, W. Coates, S.M. Vidueiros, N. Slobodianik, dan A.N. Pallaro. 2006. Nutritional Characteristics of Chia. *Actualization en Nutricion*. Vol. 7: 23-25.
- Firmansyah, F. R. 2022. *Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (Cinnamomum Burmannii) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fitriani, D., Radiati, L. E., & Erminawati. (2015). Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik keju mozzarella dari susu sapi dengan penambahan kultur *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2), 55–63.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai Dari

Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3):96-100.

Hartono, W. dan Purwadi. 2012. Penggunaan jus buah jeruk keprok (*Citrus reticulata*) pada pembuatan keju mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 7 (1): 24-32.

Hasibuan, R. J. A, 2019. *Optimalisasi Proses Koagulasi Curd Keju Mozarella Menggunakan Response Surface Methodology (Study Kasus di CV Brawijaya Dairy Industry, Batu)*, Skripsi. Malang. Diakses 30 Oktober 2023.

Indrawan, I., Seveline., dan Ningrum, R. I. K. 2019. *Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai*. Jakarta Selatan: Universitas Trilogi.

Ixtaina, V.Y., S. M. Nolasco, and M. C. Tomas. 2008. Physical Properties of Chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds. *Industrial Crops and Products*, 28(3): 286–293.

Jannah, R., & Nugraheni, A. (2021). Pengaruh penambahan bubuk biji-bijian terhadap mutu sensori produk olahan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 74–82.

Kartika, Bambang, Puji Hastuti, Wahyu Supartono. 1988. Pedoman uji inderawi bahan pangan. UGM.Yogyakarta.

Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.

Kusnandar. F., A. Safari. dan E. Syamsir. 2020. Perubahan karakteristik fisik model minuman biji chia akibat proses pemanasan, perubahan pH, dan penambahan gula dan garam. *Jurnal Mutu Pangan*. 7(1): 21-29.

- Kadar, L. 2016. Identification of Perfectly Pasteurization Process by Total Microorganisms and Levels of Protein and Lactose Content in Pasteurized Milk Packed By Dairy Industry and Home Industry In Batu City. *Journal of Agricultural Science*, 3(3), 144–151.
- Komar, N., L. C. Hawa dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik Termal Produk Keju Mozarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2):78-87.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, dan Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. Vol.9 (2).
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S, Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang
- Lehninger, A.L. 1988. *Dasar-Dasar Biokimia*. Erlangga: Jakarta.
- Lingathurai, S, Vellathurai, P, Vendan, S. E, and Anand, A. A. P. 2009. A Comparative Study on The Microbiological and Chemical Composition Of Cow Milk From Different Locations in Madurai, Tamil Nadu. *Indian Journal of Science and Technology*. Vol.2 No 2 (Feb. 2009):51-54. ISSN: 0974- 6846. India.
- Martiyanti, A., dan Vita, V. V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Insan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.1 (1): 1-13.
- Metzger, L. E., D. M. Barbano, M. A. Rudan & P. S. Kindstedt. 2000. Effect of Milk Preacidification on Low Fat

Mozzarella Cheese: I. Composition and Yield. *J. Dairy Sci.* (83): 648-658

Millogo, V, Sjaunja, K. S, Ouedraogo, G. A & Agenas, S. 2010. Raw Milk Hygiene at Farms Processing Units and Local Markets In Burkina Faso. *Food Control* 21 (2010):1070-1074.

Munoz, L. A., Cobos, A., Diaz, O., & Aguilera, J. M. 2012. *Chia seed (Salvia hispanica): An ancient grain and a new functional food*. *Food Reviews International*, 29(4), 394–408.

Nduko. J. M., R. W. Maina, R. K. Muchina, and S. K. Kibitok. 2018. Application of Chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds as A Functional Component in The Fortification of Pineapple Jam. *Food Sci Nutr*. 2018(6): 2344–2349.

Purnamasari, H.W. 2013. Pengaruh Level Ekstrak Nanas Masak Dalam Pembuatan Tahu Susu Terhadap Kadar Protein dan Rasa Tahu Susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol 1(2): 531-535

Purnawati, R. T. (2015). *Karakteristik Sensoris dan Fisiokimia Sosis Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Yang Dibuat Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat*. Universitas Jember.

Purwadi. 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju Mozarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2):32-38.

Purwanto. 2013. *Pemeriksaan Bakteri Coliform Pada Susu Sapi Segar dan Susu Sapi Kemasan Yang Didagangkan*. [Skripsi]. Fakultas Biologi. Universitas Medan Area.

- Purwasih, R. 2021. *I Analisis Pangan*. Subang : Polsub Press.
- Rasbawati, & Irmayani. 2021. Pemanfaatan Biji Chia (*Salvia hispanica* L.) Untuk Meningkatkan Kualitas Susu Diversifikasi. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol 23(2): 159-167.
- Reyes, C. E., A. Tecante A., & M.A.L. Valdivia. 2008. Dietary Fiber Content and Antioxidant Activity Phenolic Compounds Present in Mexican Chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds. *Food Chemistry*, 107(2): 656-663.
- Rizal, S., & Harmayani, E. 2014. Kajian Karakteristik Fisik dan Sensori Keju Mozzarella Dari Susu Sapi Dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat. *Agritech*, 34(2):200-207.
- Romankiewicz, D., W. H. Hassoon., G. C. Pietrzak., M. Sobczyk., M. W. Wojdyla., A. Ceglinska, and D. Dziki. 2017. The Effect of Chia Seed (*Salvia hispanica* L.) Addition on Quality and Nutritional Value Of Wheat Bread. *Hindawi J. Food Qual* 7352631: 1-7
- Sabikhi, L. dan Kanawjia, S. K. 1992. Effect of Admixing of Goat and Buffalo Milks on Sensory, Compositional and Textural Characteristics of Direct Acid Mozzarella Cheese. *Indian J. Dairy Sci.*, 45(10):562-567.
- Safari, A., F. Kusnandar, dan E. Syamsir. 2016. Biji Chia: Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya Chia Seeds: Mucilage Characteristic and Its Health Potential. *Pangan*, 25(2): 137 – 146.
- Sameen, A., Fariq, M. A., Nuzhat, H. & Haq, N., 2008. Quality Evaluation of Mozzarella Cheese from Different Milk Sources. *Pakistan Journal of Nutrision*, 7(6), pp. 753-756.

- Sanggrami, K.S. 2017. Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus Niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*. Vol 6 (3): 116 -122.
- 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* 3 (4).
- Sari, F., dan Vonna Aulianshah. 2021. Aktivitas Antioksidan Infused Water Chia Seed (*Salvia hispanica* L.) Menggunakan Metode DPPH (2,2- diphenyl - 1 - picrylhydrazil). *Jurusan Farmasi*, Poltekkes Kemenkes Aceh, Indonesia
- Setya Wardana, Agung. (2012). *Teknologi Pegolahan Susu*. Surakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi.
- Stefanus, A.D. 2024. Penambahan Chia Seeds (*Salvia hispanica* L.) pada Fermentasi Tempe Kedelai dalam Peningkatan Aktivitas Antioksidan dan Nilai Kesukaan. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, Vol. 9(2): 155-163.
- Sugitha I.M dan Widarta, I. W. R. 2012. *Teknologi Susu, Daging, dan Telur*. Buku Arti: Denpasar.
- Sunarya, H., Anang M., Priyo, S. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*. Vol 5(3):17-22
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri). Andalas University Press.

- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.5
- Truly, M.H., Yelnetty, A., Tamosoleng, M., Ponto, J.H.W. 2017. Penggunaan Enzim Rennet dan Bakteri *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 Terhadap sifat Sensori Keju. *Jurnal Zootehnik*. Vol. 37(2): 286-293.
- Ullah, R., Nadeem, M., Khalique, A., (2016). Nutritional and Therapeutic Perspectives of Chia (*Salvia Hispanica* L.): A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 53(4), 1750-1758.
- USDA. 2011. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 24. USDA.
- Vuksan V, Whitman D, Siepenviver J, Jenkis A, Rogovik A, Bazinet R, Vidgen E, Hanna A. 2007. Supplementation of Conventional Therapy With The Novel Grain Salba (*Salvia hispanica*.L) Improves Major and Emerging Cardiovascular Risk Factors In Type 2 Diabetes. *Diabetes care* 30(11): 2804-2810.
- Waseso G. D., Sumantri B., and Irnad., 2017, Analisis Keuntungan dan Efisiensi Usaha Susu Pasteurisasi di Koica Milk Shop Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, Vol 12 No 44 pp. 454-465.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 1(1):37-45.

- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV
- Widowati, W. 2006. Aktivitas antioksidan beberapa tanaman obat Indonesia terhadap radikal bebas DPPH. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(2), 124–130.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2003. Pengantar Teknik dan Manajemen Industri. Guna Widya. Surabaya.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Wulandari, F. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112.

