

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Andi, Yogyakarta.
- Adriani. (2021). Ilmu produksi teknik perah. *Publikasi Fakultas Peternakan Universitas Jambi*, 11(1).
- Aini, D. W. N. (2021). *Kajian organoleptik, nilai pH, kadar protein serta kadar lemak susu sapi yang diproduksi di dataran tinggi dan rendah di Kabupaten Jombang* (Doctoral dissertation, Wijaya Kusuma Surabaya University).
- Aisyah, S., Hayuningtyas, T., Wiwin, Ramadhani, E. F., & Dewi, L. D. A. (2024). Pengaruh mikroba dalam pembuatan keju dengan fermentasi asam laktat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(4), 48–55.
- Amar, A., Marwati, M., & Damang, S. M. (2017). Karakteristik keju lunak saga (*Adenanthera pavonina*, Linn.) dengan berbagai kemasan dan waktu simpan yang berbeda. *Jurnal IPTEK*, 1(2), 99–106.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis pangan*. PT Dian Rakyat.
- Anggraeny, E. N., Sunarsih, E. S., Wibowo, P. S. L., & Elisa, N. (2021). Aktivitas antioksidan jus stroberi (*Fragaria ananassa* Duchesne) terhadap kadar SGPT, SGOT dan MDA pada tikus jantan galur Wistar yang diinduksi isoniazid. *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(1), 17.
- Anggoro, A. (2023). *Alternatif protease pada enzim rennet dalam pembuatan keju*. *Zigma*, 38(2), 73–80.
- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020). Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(2), 168-175.

- Asmi, K. (2023). *Pengaruh Penggunaan Jenis Pengasaman terhadap Karakteristik Fisik Keju Mozzarella* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- ASTM. (1997). Standard test method for tensile properties of thin plastic sheeting (D882). *Annual Book of ASTM Standards*. American Society for Testing and Material.
- Arendse, E., Fawole, O. A., Magwaza, L. S., Nieuwoudt, H. H., and Opara, U. L. (2018). Comparing the analytical performance of near and mid infrared spectrometers for evaluating pomegranate juice quality. *LWT J. Food Sci. Technol.* 91, 180–190.
- Arief, I. I., Hidayati, N., Abidin, Z., Zuraiyah, T. A., & Putri, M. (2024). Kualitas fisikokimia keju mozzarella dan soft candy dari susu sapi pada waktu pemerahan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*, 6(1).
- Arifa, Y., & Humaidah, N. (2023). Perbandingan produksi susu, kadar protein, dan solid non fat (SNF) sapi perah pasca PMK. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 6(1), 170–176.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Keju Cedar olahan*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2024). *Susu mentah – Sapi*.
- Benchikh, Y., Aissaoui, A., Allouch, R., & Mohellebi, N. (2020). Optimising anthocyanin extraction from strawberry fruits using response surface methodology and application in yoghurt as natural colorants and antioxidants. *Journal of Food Science and Technology*, 58(5), 1987–1995.
- Chairunnisa, T., Irbah, N., Irsan, A. Z., Dewi, S. I. T., Purba, P. N., Sitinjak, L. O., Ramadhani, F., Efendi, B., Arazilla, A. T., & Rahayu, A. (2021). Klaim gizi rendah lemak pada berbagai jenis keju: Literature review. *Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 1(1), 1–12.

- Choiruddin, R. F. (2020). *Penggunaan asam laktat dalam pembuatan keju mozzarella ditinjau dari daya leleh, elastisitas, kadar protein dan kadar lemak* [Skripsi sarjana, Universitas Brawijaya]. Repository Universitas Brawijaya.
- Dewi, L. P. R. C., Lestari, I., Rahayuningsih, C. K., & Diarti, M. W. (2022). Penyimpanan dan Penambahan Kurma Ajwa Terhadap Aktivitas Antioksidan Infused Water Stroberi dan Wortel. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 9(1), 43-53.
- Gonçalves, M. C., & Cardarelli, H. R. (2021). Mozzarella cheese stretching: A minireview. *Food Technology & Biotechnology*, 59(1), 82-91.
- Hakim, L., Jambang, N., Witman, S., Palindung, L. S., & Rahayu, P. P. (2023). Meningkatkan Daya Mulur, Daya Leleh dan Mikrostruktur Keju Mozzarella Analog (Sebuah Review) untuk Mencapai Kualitas yang Maksimal. *Prosiding SENIATI*.
- Hakim, Y. T., & Purwadi. (2020). *Pemanfaatan asam cuka dalam pembuatan keju mozzarella ditinjau dari rendemen, kemuluran, daya leleh dan protein whey*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hamzaah, B., Kiki, Y., & Umi, R. (2022). *Kajian-kajian pengolahan susu dan kualitasnya yang berasal dari hewan ruminan (kerbau, sapi, kambing, dan unta)*. UPT. Penerbit dan Percetakan Universitas Sriwijaya.
- Hamzah, B., Wijaya, A., & Widowati, T. W. (2022). *Teknologi fermentasi pada industri pengolahan keju*. UPT. Universitas Sriwijaya.
- Handayani, A., Suryaningsih, W., Mardiyanto, M., & Apriliyanti, M. (2024). Pengaruh variasi konsentrasi sari buah nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris keju mozzarella. *Journal of Food Industrial Technology*, 1(2), 45–51.

- Hariyadi, F. (2020). *Penggunaan asam sitrat dalam pembuatan keju mozzarella ditinjau dari rendemen, kadar air, kadar protein, dan kadar lemak*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Harsanti, F. (2022). Pengaruh substitusi buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) terhadap karakteristik organoleptik, kadar proksimat dan kadar serat snack bar untuk penderita diabetes mellitus [Unpublished manuscript].
- Hartono, B., Chrisanto, C., & Farfar, I. O. (2019). Pengaruh lama penyimpanan terhadap aktivitas antioksidan berbagai macam jus buah berdasarkan metode DPPH. *Jurnal Kedokteran Meditek*, 25(2), 75–80.
- Horčinová Sedláčková, V., Vergun, O., Grygorieva, O., Jankurová, S., Ferencová, J., & Krivosudská, E. (2025). Antioxidant activity, polyphenol and anthocyanin content of three strawberry species (*Fragaria x ananassa* Duchesne ex Rozier, *Fragaria vesca* L., and *Fragaria moschata* Weston). *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 14(4), e11448.
- Horwitz, W., & Latimer, G. W. (2005). *Official methods of analysis of AOAC international* (18th ed.).
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan*. (Issue January 2016).
- Inggrid, H. M., & Iskandar. (2016). Pengaruh pH dan temperatur pada ekstraksi antioksidan dan zat warna buah stroberi. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, 1–7.
- Inggrid, H. M., & Santoso, H. (2015). Aktivitas antioksidan dan senyawa bioaktif dalam buah stroberi. *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Jamilatun, M. (2022). Analisis cemaran mikroba angka lempeng total (ALT) pada kue jajanan pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5), 1243-1248.

- Juniawati, J., Usmiati, S., & Damayanthi, E. (2015). Pengembangan keju lemak rendah sebagai pangan fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 34(1), 31.
- Kallio, H., Hakala, M., Pelkkikangas, A. M., & Lapveteläinen, A. (2000). Sugars and acids of strawberry varieties. *European Food Research and Technology*, 212(1), 81-85.
- Karaaslan, N. M., & Yaman, M. (2018). Anthocyanin profile of strawberry fruit as affected by extraction conditions. *International Journal of Food Properties*, 20(3), S2313–S2322.
- Karlina, Y., & Herijanto, S. (2021). Rendemen dan tingkat kesukaan keju segar dengan penambahan jus terong belanda sebagai pengasam. *Media Peternakan*, 23(1).
- Kelley, Tanya. (2017). *World to Word: Nomenclature Systems of Color and Species*. <https://mospace.umsystem.edu/xmlui/handle/10355/60517>.
- Khattab, A. R., Guirguis, H. A., Tawfik, S. M., & Farag, M. A. (2019). Cheese ripening: A review on modern technologies towards flavor enhancement, process acceleration, and improved quality assessment. *Trends in Food Science & Technology*, 88, 343–360.
- Lestari, D., Evan, J., & Suhartono, M. T. (2020). Fraksi Peptida Antioksidan dari Kasein Susu Kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 188-196.
- Lestario, L. N. (2018). *Antosianin: sifat kimia, perannya dalam kesehatan, dan prospeknya sebagai pewarna makanan*. Ugm Press.
- Luthfi, A., Surmita, S., Saleky, Y. W., Rosmana, D., & Isdiany, N. (2023). Formulasi dan analisa kualitas sport drink berbasis stroberi dan mulberry sebagai sumber antioksidan atlet endurance. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 13–26.

- Manab, A., Sawitri, M. E., & Al Awwaly, K. U. (2017). *Edible Film Protein Whey: Penambahan Lisozim Telur dan Aplikasi di Keju*. Universitas Brawijaya Press.
- Manalu, M., & Munthe, S. M. (2024). Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau (*Bubalus Bubalis*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*). *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(4), 94-100.
- Muliadi, S. G. (2022). Pengaruh proporsi pure stroberi dan nanas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva stroberi-nanas [Undergraduate thesis].
- Musra, N. I., Yasni, S., & Syamsir, E. (2021). Karakterisasi keju dangke menggunakan enzim papain komersial dan perubahan fisik selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 27–35.
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2016). Hygiene sanitation, phisical qualities and bacterial in fresh cow's milk of X milk company in Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1), 36.
- Novianti, N. D., Audina, A. R., Kurniasari, D. A., Luthfiyanti, R., & Dzulfiah, L. (2019). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Perbedaan Tipe Ekstraksi terhadap Mutu Produk Minuman Sari Buah Manggis. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 154–164
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqati, H. (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).
- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju Mozzarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (2): 33–40.
- Putri, I. M., Rukmansyah, A., & Endah, R. N. (2024). Studi literatur: Kandungan gizi dan aktivitas senyawa antioksidan pada buah stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 27–33.

- Purwadi. (2010). *Kualitas fisik keju mozzarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis* [Skripsi, Universitas Brawijaya]. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 5(2), 33-40.
- Rahadatul 'Aisy, N., Agustin, Y., & Supriatna, A. (2024). Perbandingan morfologi stroberi (*Fragaria* spp) di La Fressa dan Bukit Strawberry Lembang untuk klasifikasi varietas. *Polygon: Jurnal Ilmu Komputer Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 2(4), 123–131.
- Riandani, A. P., & Irfan, Y. (2022). Analisis komposisi bahan dan uji sensori terhadap beberapa keju olahan komersil di Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, 2(2), 86–94.
- Rifqi, M., Haziman, M. L., Faridah, F., Triandita, N., & Umar, U. T. (2023). Aktivitas antioksidan dari buah strawberry (*Fragia x ananassa*): Sebuah ulasan. 2(1), 11–14.
- Rizki, T., Yasni, S., Muhandri, T., & Yuliani, S. (2022). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kualitas Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L). *Jurnal Unitek*, 15(2), 198–204.
- Sampebarra, A. L. (2018). Karakteristik zat warna antosianin dari biji kakao non-fermentasi sebagai sediaan zat warna alam. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(1), 63-70.
- Satria, D., & Tarigan, R. E. (2018). Analisis kandungan vitamin C pada buah stroberi (*Fragaria x ananassa* Duschesne) secara spektrofotometri ultraviolet (UV). *Fakultas Farmasi Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Sari Mutiara Indonesia*, 1–10.
- Sari, N. A., Sustiyah, A., & Legowo, A. M. (2014). Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 152-156.
- Setiaji, W. P., Rizqiati, H., & Nurwantoro, N. (2018). Aktivitas antioksidan, nilai pH, kemuluran dan uji hedonik keju mozzarella dengan penambahan jus umbi bit (*Beta vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 9–19.

- Setiawati, M. R., Rachelita, N., Fitriatin, B. N., Nurbaity, A., Yuniarti, A., Suryatmana, P., & Hindersah, R. (2023). Pengaruh pemberian asam humat, asam fulvat, dan pupuk hayati pada media tanam terhadap beberapa sifat kimia tanah, hasil, dan kualitas buah stroberi (*Fragaria ananassa*). *Agrikultura*, 34(2), 255.
- Shodiq, A. N., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Adianto, K. (2023). Sifat fisik susu sapi perah: studi kasus peternakan sapi perah rakyat di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 7(1), 125-132.
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. A., Anastasia, V., & Susanto, Y. (2016). Pengumpulan data base sumber antioksidan alami alternatif berbasis pangan lokal di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary journal of technology*, 1(2), 181-198.
- Sonia, A. S. (2024). *Karakteristik yogurt sinbiotik dengan penambahan pulp stroberi (Fragaria x ananassa) terhadap pH, total titrasi asam dan total bakteri asam laktat* (Skripsi, Universitas Andalas).
- Srimati, M., Zahra, A. D., Harsanti, F., Habibah, P., & Maharani, A. R. (2023). Effect of maltodextrin concentration on physical characteristics of strawberry extract that may prevent COVID-19 in the elderly: Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik bubuk strawberry yang berpotensi mencegah COVID-19 pada lansia. *Amerta Nutrition*, 7(4), 520–526.
- Sulistyo, B., Chairunnisa, H., & Wulandari, E. (2018). Pengaruh penggunaan kombinasi enzim papain dan jus lemon sebagai koagulan terhadap kadar air, berat rendemen, dan nilai kesukaan fresh cheese. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(1), 8-15.

- Sugiyani, R. A., & Safari, W. F. (2024). Perbandingan suhu penyimpanan susu sapi segar terhadap total plate count (TPC). 7(2), 280–289.
- Sumarlan, S. H., & Susilo. (2018). Ekstraksi senyawa antioksidan dari buah strawberry (*Fragaria x ananassa*) dengan menggunakan metode microwave assisted extraction (kajian waktu ekstraksi dan rasio bahan dengan pelarut). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(1), 40–51.
- Sumarmono, J., & Suhartati, F. M. (2012). Dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3), 65–68.
- Sunarya, H., Legowo, A. M., & Sambodho, P. (2016). Kadar air, kadar lemak dan tekstur keju mozzarella dari susu kerbau, susu sapi dan kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17–22.
- Suryowardojo, P. (2012). Penampilan kandungan protein dan kadar lemak susu pada sapi perah mastitis Friesian Holstein. *The Journal of Experimental Life Science*, 2(1), 42-48.
- Susanti, R., & Hidayat, E. (2016). Profil protein susu dan produk olahannya. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 39(2), 98-106.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu, Surabaya.
- Syukri, D. (2021). *Bagan alir analisis proksimat bahan pangan (volumetri dan gravimetri)*. Andalas University Press.
- Triyanti, S. B., Lestari, F. P., Anisa, P., Fitriana, N., & Rostiana, H. R. (2025). Pengaruh metode ekstraksi maserasi, sonikasi, dan sokletasi terhadap nilai rendemen sampel kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). 8(1), 71–78.
- Tiofanny, T. O. (2019). *Optimasi konsentrasi puree strawberry sebagai asidulan terhadap kualitas fisiko-kimiawi, mikrobiologis, dan sensoris keju mozzarella* [Tesis, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang].

- Umara, D. (2011). *Pembuatan keju mozzarella dengan metode pengasaman langsung (kajian pengaruh jenis bahan pengasam dan jenis rennet)* (Skripsi Sarjana). Universitas Brawijaya, Malang.
- USDA. (2005). *Commercial item description. Cheese, mozzarella, lite*. The U.S. Department of Agriculture.
- USDA. 2013. *DMOZ4 Mozzarella Cheese For Usein Domestic Programs*. United State.
- Utari, R. R. D., Soedibyo, D. W., & Purbasari, D. (2018). Kajian sifat fisik dan kimia buah stroberi berdasarkan masa simpan dengan pengolahan citra. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 138-148.
- Wahyudi, A. T. (2024). *Kadar Air, Protein, dan Lemak Keju Mozzarella Dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis Pada Konsentrasi* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Wardhani, D. H., Jos, B., & Cahyono, H. (2018). Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik curd pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman. 13(2).
- Widarta, I. W. R., Wisaniyasa, N. W., & Prayekti, H. (2016). Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap karakteristik fisikokimia keju mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*, 1(1), 37–45.
- Wiedyantara, A. B., Rizqianti, H., & Bintoro, V. P. (2017). Aktivitas antioksidan, nilai pH, rendemen, dan tingkat kesukaan keju mozzarella dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1–6.
- Wulandari, E., Harlia, E., & Permatasari, M. C. (2021). Karakteristik fisik dan kimia fresh cheese dengan ekstrak stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai koagulan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 117-123.

- Wulandari, L., Nugraha, A. S., & Azhari, N. P. (2020). Penentuan aktivitas antioksidan dan antidiabetes ekstrak daun Kepundung (*Baccaurea racemosa* Muell. Arg.) secara In Vitro. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 7(1), 60-66.
- Zainudin, M. (2020). *Kualitas fisikokimia keju mozzarella dengan penggunaan asam sitrat sebagai pengasam*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

