

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Official Agriculture Chemistry. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Vol II (33). P: 10-18; 58-63
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2897-1992. Cara Uji Cemaran Mikroba : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) Tentang Persyaratan Mutu Susu Segar Nomor 3141.1:20011. Jakarta.
- Abidin, Z. 2012. Studi Pengawetan Cabe Merah (*Capsicum Annum. L*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Dalam Larutan Pengawet. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. 50 hal.
- Amaliah, N. 2018. Penentuan kadar *Capsaicin* menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) Pada Cabe Katokon. *Jurnal Sains Terapan*. Vol 4(1).
- Amurita, N., Sustiyah, A., Mohammad, A.L., 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozzarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang. Vol 3(4):152
- Andika, R. 2017. Pengaruh penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap nilai total titratable acidity, kadar air, Protein dan nilai Organoleptik keju Mozzarella. [Skripsi] Fakultas Peternakan. Universitas Andalas: 65 hal.
- Anggraini, R.P., Raharjo, A., dan Santosa, R. 2013. Pengaruh Level Enzim Bromelin Dari Nenas Masak dalam Pembuatan Tahu Susu Terhadap Rendemen dan Kekenyalan Tahu Susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Universitas Jendral Soedirman. Vol 1(3): 507-513.
- Asni, N dan Suheiti, K. 2017. Pengolahan Cabai Kering Dan Tepung Cabai Berkualitas Untuk Mengatasi Kelebihan Produksi Dan Menunjang Agroindustri Ditingkat Petani Provinsi Jambi. [Skripsi] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). 16 hal.
- Astawan, M dan Andreas L. K. 2008. *Warna Warni Makanan*. Gramedia:Jakarta.
- Baliwati, Y.F., Khomsan, A., dan Dwiriani, C.M. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan Wotton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 364 hal
- 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.
- Daniel, M.F., Clara, E.Q., and Jorge A.P. 2008. Volatile Compounds of Chili Pepper (*Capsicum annum L. var. glabriusculum*) at Two Ripening Stages. *Flavour and Fragrance Journal*. 24(25-30).
- Daulay D. 1991. *Fermentasi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Departemen Pertanian. 2009. Saus Cabe dan Bubuk cabe. Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Diyah, T.N. 2015. Penggunaan HPLC dalam Analisa Kadar Capsaicin dari Sampel BonCabe (BPOM RI MD: 255631002021). *Jurnal*. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran.
- Dutta, D., Chaudhuri, U.R., Chakraborty, R., 2004. Retention of β -carotene in Frozen Carrots Under Frying Condition of Temperature and Time of Storage. Jadavpur University, Kolkata-700032, India.
- Erwinda, M. D. 2014. Pengaruh pH NiraTebu (*Saccharum officinarum*) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):54-64.
- Estiasih, T., Dwi, W., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor Dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. 290 hal
- Forero, M.D., Clara, E.Q., and Jorge A.P., 2008. Volatile Compounds of Chile Pepper (*Capsicum annum L. var. gabriusculum*) at Two Ripening Stages. *Flavour and Fragrance Journal*. 29-30 hal.
- Fox, P. F. 2000. *Cheese: Chemistry, Physics, and Microbiology. Second Edition. Department of Food Chemistry*. University College. Cork. Ireland.
- Giovedi, K. 2016. Penetapan Kadar Kapsaisin dan Uji Aktifitas Antioksidan Fraksi Toluena-Etil Asetat Buah Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Metode 2, 2-Difenil-1-Pikrilhidrazil (DPPH). [Skripsi] Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. 53 hal
- Hartman, R. and Meisel, H. 2007. Food-derived Peptides with Biological Activity: *From research to food applications*. *Curr. Opin. Biotechnol.* 18: 1-7

- Hartono, W. dan Purwadi. 2012. Penggunaan jus buah jeruk keprok (*Citrus reticulata*) pada pembuatan keju mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 7(1) : 24-32.
- Hasrayanti. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Capsicum sp.*) dalam Bentuk Bubuk. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Joshi, N.K., Muthukumarappan dan Dave, R.I. 2004. Effect Of Calcium On Microstructure And Meltability Of Part Skim Mozzarella Steel Cheese. *Journal Dairy Science*. 7: 1975-1985.
- Komar N., Choviya, L.H., Prastiwi, R. 2009. Karakteristik Termal Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2): 78-87
- 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.
- Love, R.R., Endang, S., Edi, S. 2017. Kualitas dan Kesukaan Keju Lunak Terbuat dari Susu sapi Fries Holland dengan Penambahan Pasta Stroberi (*Fragaria virginiana*) Selama Penyimpanan 2 Minggu. *Jurnal Agroindustri*. Vol 7(1): 27-36.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Makassar: Masagena Press. 68 hal
- Man, C.N., Wilhad, M.R. 2015. Analisis of Capsaicin and Dihydrocapsaicin in Chili Peppers Using the ParkinElmer Altus HPLC System With PDA Detection. *PerkinElmer, Inc. USA*.
- McMahon D.J., B. Paulson., and C.J. Oberg. 2005. Influence of Calcium, pH, and Moisture on Protein Matrix Structure and Functionality in Direct-acidified Nonfat Mozzarella Cheese. *Journal of Dairy Science*. 88:3754
- Metzger, L. E., D. M. Barbano, M. A. Rudan and P. S. Kindstedt. 2000. Effect of Milk Preacidification on Low Fat Mozzarella Cheese: I. Composition and Yield. *J. Dairy Sci.* (83): 648-658
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitragoand D., Nino, J. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro* 102 (5): 631-634
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV: Bogor. 322 hal
- Nofrida, R. 2010. Pengaruh Tingkat Penambahan Pepaya (*Carica papaya L*) Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Saus Cabe Besar (*Capsicum annum L*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 58 hal.

- Oktaviani, T., Any G., dan Hari S. 2014. Penetapan Kadar β -karoten pada Beberapa Jenis Cabe (*Capsicum*) dengan Metode Spektrofotometri Tampak. *Jurnal Pharma Ciana*. Vol 4(2): 101-109.
- Pangestu, W.S., Rizqiati., dan Nurwantoro. 2018. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, kemuluran dan Uji Hedonik Keju Mozzarella dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Teknoogi Pangan*. Vol 3(1) 9-19.
- Pebri, L.H., Variyana, Y., dan Mahfud. 2017. Studi Efektifitas Ekstraksi (*Capsaicin*) dari Cabai (*Capsicum*) dengan Metode MASE (*Microwave Assisted Soxhlet Extraction*). *Jurnal Teknik ITS*. Vol 6(2). 1-3
- Perucka, I.W., and Oleszek. 2000. Extraction and Determination of Capsaicinoids in Fruit of Hot Pepper *Capsicum annum L.* by Spectrophotometry and High Performance Liquid Chromatography. *Food Chem.* 71.287-291.
- Pintadiati, .R 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comosus, L. Merr*) dalam Pembuatan Keju Cottage. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 66 Hal.
- Prawiranegara, D. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta: Bharatara.
- 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
- Purwadi, 2009. Profil Protein Keju Mozzarella Dengan Perlakuan Kombinasi Suhu Koagulasi dan Suhu Pemuluran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 4(2): 1-8
- Renate, D., Pratama, F., Yuiati, K., dan Pryanto, G. 2014. Model Kinetika Degradasi Capsaicin Cabai Merah Giling Pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. *Agritech*. Vol 34(2)
- Rosmaniar, L., Widia N., Ni Putu A., Haula N. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum sp.*) dengan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kimia Riset*. Vol 3(1): 1-5
- Rosyadi, D., Purwadi dan F. T. E. Harjono. 2007. Penggunaan Jus Buah Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis*) pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 2(1):1-9.
- Rukmana, R. 2006. *Cabai Merah*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sanatombi, K., and Sharma G.J. 2008. Capsaicin Content and Pungency of Different *Capsicum* spp. Cultivars. *Agrobot. Cluj*, 36(2): 89-90

- Sanggrami, K.S. 2017. Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*. Vol 6 (3): 116 -122.
- Sariyanto. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Bakteri Prebiotik Yang Disimpan Pada Suhu Berbeda. [Skripsi]. IPB. Bogor. 49 hal
- Scoville, W.L., 1912, Note Capsicum, American Pharmacist Association, 1:453.
- Setiadi. 2008. *Bertanam Cabai*. Penebar Swadaya: Jakarta. 114 hal
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 Hal
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik)*. Penerbit Andi: Yogyakarta. 494 hal
- Sugitha I.M dan Widarta, I. W. R. 2012. *Teknologi Susu, Daging, dan Telur*. Buku Arti: Denpasar.
- Sumpena, U. 2013. Penetapan Kadar Capsaicin Beberapa Jenis Cabe (*Capsicum sp*) di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. Vol 9(2): 9-16.
- Sunarya, H., Anang M., Priyo, S. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*. Vol 5(3):17-22
- Supriyatna, A., Amalia, D., Agustini, A.J., Holydaziah, D. 2015. Kativitas enzim Amilase, Lipase, dan Protease dari Larva. ISSN 1979-8911. Vol IX No 2. 18-32
- Surh, Y.J. 2002. More than spice: capsaicin in hot chili peppers makes tumor cells commit suicide, *J. Natl. Cncer Inst.* 94: 1263-1265.
- Suryani, D.R. 2013. Profil aroma, aktivitas antioksidan dan intensitas warna susu kerbau akibat proses glikasi dengan penambahan rare sugar (*D-psikosa*, *L-psikosa*, *D-tagatosa*, *L-tagatosa*). [Skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Syahfitri, M. 2018. Pengaruh Penambahan sari buah belimbing wuluh (*Averrhoabilimbi*, *L*) terhadap karakteristik keju cottage yang dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 44 hal.
- Tria, K.T. 2013. Karakteristik Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) sebagai Pewarna Alami Kosmetik. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 83 hal

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 Zootek*. Vol. 37(2): 286-293.

USDA.2005. Comersial Item Discription.Cheese, Mozzarella, Lite.The U. S. Department of Agriculture.United State.

Wahyu, L.S. 2013. Ekstraksi Oleoresin Capsaicin Dari Cabai Merah, Cabai Keriting, dan Cabai Rawit. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IBP. Bogor.

Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV

Wiedyantara, AB., Heni R., Valentus PB. 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, Tingkat Kesukaan Keju Mozzarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 1(1): 1-7.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Winarno, F.G dan Fernandez I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-BRIO PRESS, Cetakan 1. Bogor. Hal 1-12; 93-103.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.

Yola, R., Zulfarman., dan Refilda. 2013. Penentuan Kandungan Kapsaisin pada Berbagai Buah Cabai (*Capsicum*) dengan Motode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). *Jurnal Kimia Unand*. Vol 2(2).





