DAFTAR PUSTAKA

Amigo, L., Fotencha, J. 2011. *Goat Milk*. Di dalam: Fuquay JW, Fox PF, McSweeney PLH (eds). *Encyclopedia of Dairy Sciences*. 2nd. Elsevier Ltd. London.

Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

Anjarsari, Bonita. 2010. *Pangan Hewani : Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi.* Bandung : Graha Ilmu.

[AOAC] Association Official Agriculture Chemistry.1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists.* Washington DC : AOAC Internasional.

Aritonang, Salam N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Padang : Andalas University Press.

Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Buah*. Bandung: Dian Rakyat.

Astuti, S. 2002. *Tinjauan Aspek Mutu dalam Industri Pangan*. Makalah Falsafah Sains. Bogor: Program Pasca Sarjana IPB.

Azhar, Minda. 2016. *Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Enzim*. Padang : UNP Press Padang.

Boycheva S, Dimitrov T, Naydenova N dan Mihaylova G. 2011. Quality Characteristic of Yoghurt froam Goat's Milk , Simplement with Fruit Juice. *Czech j Food Sci* 29:24-30.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Persyaratan Kandungan Keju*. SNI 01–2980–1992. Jakarta.

[BSN] Badan Standar Nasional. 1998. *Metode Pengujian Susu Segar*. SNI 01-2782-1998. Jakarta.

[BSN] Badan Standar Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006. Jakarta.

[BSN] Badan Standar Nasional. 2008. *Standar Mutu Permen Jelly*. SNI 3547-2-2008. Jakarta.

[BSN] Badan Standar Nasional. 2011. *Susu Segar Bag. 1 Sapi*. SNI No. 01-3141-2011. Jakarta.

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wotton. 2013. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia (*UI-Press*).

Bunton, M. 2005. *Mozzarella cheese recipe*. Home Dairying & Cheesemaking. Fias Co Farm. http://fiascofarm.com/dairy/mozza rella.htm. Diakses : 29 November 2019.

Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.

Chairunnisa, Hartati. 2007. Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman (Nutritional Aspects and Organoleptic Characteristics at Different Time Ripened of Gouda Semi Hard Cheeses). *J. Ilmu Ternak.* Vol. 7 No. 1, 16 – 21.

Chilliard Y, Ferlay A, Rouel J, & Lamberet G. 2003. A review of nutritional and physiological factors affecting goat milk lipid synthesis and lipolysis. *J Dairy Sci* 86 (5): 1751-1770.

College of Agricultural and Life Sciences University of Wisconsin. 2004. *Changing breeds, feeds, genetics and milk quality all influence the mix of fat and protein*. Madison : University of Wisconsin-Madison Extension.

Dalimartha, Setiawan. 2005.*Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta : Puspa Swara.

Daulay, Djundjung. 1991. *Fermentasi Keju*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Devendra, C. 1980. Milk production in Goat Compared to Buffalo and Cattle in Humed Tropics. *Journal Dairy Sci.*63 : 1955.

Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2016. *Statistik Peternakan Provinsi Sumatera Barat Tahun 2016.* Padang.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

Destilazarah, Tika. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Cabai (*Capsicum annuum L.)*Terhadap Tingkat Penerimaan dan Kualitas Keju Mozzarella. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

Eckles, C. H., W. B. Combs dan H. Macy. 1980. *Milk and milk Product*. Tata Mc Graw Hill Publishing. Co. Ltd., Bombay.

Edelsten, D. 1988. *Composition of Milk. In Meat Science, Milk Science and Technology*. H.R. Cross and A.J. Overby (Eds.). Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam-Tokyo. P: 1-82.

Elida, Mutia. 2017. *Mata Ajaran Mikrobiologi Pangan I.* Payakumbuh: Program Studi Teknologi Pangan Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Evawati. 2014. *Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak*. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Falade, O.S., O.R. Sowunmi, A. Oladipo, A. Tubosun and S.R.A. Adewusi. 2003. The Level of Organic Acids in Some Nigerian Fruits and their Effect on Mineral Availability in Composite Diets. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2(2): 82-88.

Fanrika, Jentri, Muhammad Afdal, Riski D.S dan Yuni I.N. 2015. *Pemanfaatan Jeruk Nipis (Citrus auntifolia) Dalam Pembuatan Keju Mozzarella*. Lomba Teknik Terapan. Payakumbuh : Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Firman, A. 2010. *Agribisnis Sapi Perah: Bisnis Sapi Perah dari Hulu Sampai Hilir*. Bandung: Widya Padjadjaran.

Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan, dan P.L.H. McSweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Gaitherburg : Aspen Pulishers, Inc. Ireland.

Gulo, Nitema. 2006. Substitusi Susu Kedelai dengan Susu Sapi pada Pembuatan Soyghurt Instan. Sumatera Utara: *Jurnal PenelitianIlmu Pengetahuan Bidang Pertanian Volume 4, hal:75-82*.

Hartono, W. dan Purwadi. 2012. Penggunaan Jus Buah Jeruk Keprok (*Citrusreticula*) pada Pembuatan Keju Mozarella. *J. Indo*. 34(1) : 3-12.

Hadiwiyoto, Soewedo. 1983. *Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta : Liberty.

Haenlein GFW. 2004. Goat milk in human nutrition. *J Small Rumres*. 51(2):155-163

Heyman M & Desjeux JF. 1992. Significance of intestinal food protein transport. *J Pediatr Gastroent Nutr* 15: 48-57.

Jana A.H. dan Mandal P.K. 2011. Manufacturing and Quality of Mozzarella Cheese: A Review. *International Journal of Dairy Science* 6(4): 199-226.

Johnson M. 2000. *The Melt and Stretch of Cheese*. Dairy Pipeline -Wisconsin Center for Dairy Research 12(1):12.

Kaleka, Norbertus dan Nur Kholis Haryadi. 2013. *Kambing Perah*. Surakarta : PT Pustaka Baru.

Ketaren. , S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.

Kiiru, N. Samuel, M. Symon, Mahungu and Mary Omwamba. 2018. Preparation and analysis of goat milk mozzarella cheese containing soluble fiber from

Acacia senegal var. kerensi. *African Journal of Food Science.* Vol 12(3) pp 46-53.

Komar N., La Choviya Hawa dan Rika Prastiwi. 2009. Karasteristik Termal Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian.* 10 (2) : 78–87.

Kon SK. 1959. *Milk and Milk Production in Human Nutrition*; FAO Nutritional Studies No. 17. Food and Agricultural Organization of the United Nations.

Legowo, Anang M., Al-Baarri A. N., Adnan M. dan Santosa U. 2006. Intensitas Aroma Prengus dan Deteksi Asam Lemak pada Susu Kambing. *J. Tropical Animal Production* Vol. 31 No. 4.

Legowo, A. M., Kusrahayu, dan Sri Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu.* Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Mawardya, Fikrah Noorhafiza. 2008. *Uji Kualitas Susu Murni Sebagai Bahan Baku Untuk Produk Jadi di PT. Frisian Flag Indonesia*. Jakarta: FMIPA UI.

McMahon, D.J. 2007. *Product Spesifications : Mozzarella Cheese*. Spesification No. 603. McMahon Food Global Marketers.http://www.mcmahon.com.au/specifications.html. 01/03/20.

Metzger. L. E., Barbano D.M., Rudan M.A. and Kinstedt P.S. 2000. Effect of Milk Preacidification on Low Fat Mozzarella Cheese. I. Composition and Yield. *J. Dairy Sci.,* 83 : 648-658

Moedji R.D. dan Wiryanta. 2010. *Manfaat Susu Kambing Etawa*. Depok: PT. Agro Media Pustaka.

Moio, L., Semon, E dan Quere, J.L, Le. 1994. 3-Hidroxy-5-Methyl-2-Hexanone, a New Compound Characterized by a Melted Cheese Flavour in Dairy Products. *Ital. J. Food Sci*., 6, 441-7.

Murti, Wisnu Tridjoko. 2014. *Pangan, Gizi, dan Teknologi Susu*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Ngadiani dan Herlin S. 2006. Hubungan Antara Derajat Higienis Sanitasi Kandang Terhadap Jumlah Bakteri MPN Coliform Pada Susu Sapi Perah. *Journal of Science Volume* 1(2): 22-30.

Ng-Kwai-Hang KF. 2003. *Milk proteins-heterogeneity, fractionation and isolation.* In: Roginski H, Fuquay JW, Fox PF, editors, Encyclopedia of Dairy Sciences. London: Academic Press. pp. 1881- 1894.

Nur, Siti Nuzulan Satrijo Saloko dan Djoko Kisworo. 2015. Kajian Mutu dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik dari Susu Kerbau. Universitas Mataram Pro Food. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.Vol 1 No. 1.

Pangaribuan, Krista Putri. 2018. Pengaruh Sari Buah Jeruk Limau (*Citrus amblycarpa*) sebagai Penggumpal Non Enzimatis terhadap Organoleptik, Kadar Protein, dan Rendemen Keju Cottage. [Skripsi]. Yogyakarta : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma.

Papetti P., Carelli A. (2013): Composition and sensory analysis for quality evaluation of a typical Italian cheese: influence of ripening period. *Czech J. Food Sci*., 31: 438-444.

Purwadi. 2007. Uji Coba Penggunaan Jus Jeruk Nipis dalam Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Hal 28-34 Vol. 2, No. 2.

Rahman, A., Srikandi, F., Winiati, P. R dan C. C Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

Rahzarni. 2003. *Penanganan dan Pengolahan Susu dan Telur*. Payakumbuh : Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Razak, Abdul. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2013; 2(1).

Ribka. 2012. *Karakteristik Keju Lunak Probiotik dari Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Herbal dan Pengaruhnya dalam Penghambatan Aktivitas Enzim α-amilase*. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.

Rizqan, Arief dan Roza. E. 2019. Uji Didih, Uji Alkohol dan Total Plate Count Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) di Peternakan Ranting Mas. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 21 (2): 122-129

Rudan, M.A., Barbano D.M., Yun J.J. and Kinstedt P.S. 1999. Effect of Fat Reduction on Chemical Composition, Proteolysis, Functionality and Yield af Mozzarella Cheese. *J. Dairy Sci*., 82 : 661-672.

Rukmana. 2015. *Wirausaha Ternak Kambing PE Secara Intensif Pertama. S. Suryantoro, ed*. Yogyakarta: Lily Publisher.

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.

Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

Sariyanto. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Bakteri Prebiotik Yang Disimpan Pada Suhu Berbeda. [Skripsi]. Bogor: IPB. 49 hal.

UNIVERSITAS ANDALAS
KEDJAJAAN

Sati, Irma Nan. 2018. Pengaruh Sumber Susu Berbagai Jenis Ternak dan Level Asam Sitrat terhadap Kualitas dan nilai Organoleptik Keju Mozzarella. Padang : Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Sethpakdee. 1992. *Citrus aurantifolia (Christm.)* Swingle. *dalam Verheij EWM, Coronel RE (Eds.). Plant Resources of South-East Asia No.2. Edible Fruits and Nuts.* Prosea Foundation, Bogor, Indonesia. 126-128 pp.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 Hal.

Setyawardani, Triana. 2017. *Membuat Keju, Yoghurt, dan Kefir dari Susu Kambing*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Sodiq A & Abidin Z. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.

Soejoedono RR. AW Sanjaya, M Sudarwanto, T Purnawarman, DW Lukman, H Latif. 2005. *Penuntun Praktikum Higiene Susu*. Bogor : FKH.

Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan Suharjono Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.

Sudarwanto M. 2005. *Bahan Kuliah Hygiene Makanan.* Bagian Penyakit Hewan dan Kesehatam Masyarakat Veteriner FKH IPB. Bogor: IPB.

Suhatril. 2019. *Proses Pembuatan Keju Mozzarella di Lassy Dairy Farm.* Wawancara Pakar. Kecamatan Candung, Kabupaten Agam, Sumatera Barat.

Sukotjo, Setiarti. 2003. *Proses Pembuatan Keju Lunak.* Serpong: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Teknologi Indonesia.

Sunarlim, R., Tryantini, S, Bambang. dan S, Hadi. 1992. Upaya Mempopulerkan dan Meningkatkan Penerimaan Susu Kambing dan Domba. Presiding Sarasehan Usaha Ternak Domba dan Kambing Menyongsong Era PJPT II. ISPI dan PDHI. Bogor.

Sunarya, Hilma, Anang Mohammad Legowo dan Priyo Sambodho. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*. 5(3): 17-22.

Syamsuhidayat, S dan J.R. Hutape. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia.* Jakarta: Depkes RI.

Thai Agricultural Standard. TAS 6006-2008. 2008. *Raw Goat Milk*. National Bareau of Agricultural Comodity and Food Standards, Ministry of

Agriculture and Coorperatives. Ics 67.100.01. Published in the Royal Gaze tte vol. 125 section 139 d. Thailand.

Triani. 2011. *Analisis Produksi Susu Persentase Susu dan Konsumsi Hijauan Sapi FH (Fries Holland) pada Tingkat Laktasi yang Berbeda di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar*. Kampar: Dinas Peternakan.

USDA. 2005. *Commersial Item Discription Cheese Mozzarella, Lite*. United State:The U.S Departement of Agriculture.

U.S. Department of Agriculture. 2007. *National Nutrient Database for Standard Reference*. United State:The U.S Departement of Agriculture.

Vagenas Georgios dan Loannis G. Roussis. 2012. Fat-Derived Volatiles of Various Products of Cows', Ewes', and Goats' Milk. *International Journal of Food Properties*, 15:3, 665-682,

Van Der Berg., J.C.T. 1988. *Dairy Technology in the Tropics and Subtropics*. PUDOC. Wageningen.

Wahyuni, Sri. 2009. Uji Kadar Protein dan Lemak pada Keju Kedelai dengan Perbandingan Inokulum *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Lactis* yang Berbeda. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Walstra. P., T.J. Geurts, A Noomen, A. Jellema, and M.A.J.S. van Boekel. 1991. Dairy Technology. *Principles of Milk Properties and Processes*. New York-USA: Marcel Dekker.

Widarta, I. W. R., Wisaniyasa N. W., dan 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.

Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Depok : Lacticia Press.

Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

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

Yudatama, Rizki, Tridjoko Wisnu Murti dan Yusnita Yuni Suranindyah. 2010. *Kualitas Keju yang Dihasilkan dari Susu Kambing Ras Kaligesing pada Bulan laktasi yang Berbeda*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan UGM.

Zedan, I.A., Z Abou-Shaloue, dan S.M Zaky. 2014. Quality Evaluation of Mozzarella Cheese from Different Milk Types. *Alexandria Science Exchange Journal.* Vol 35 No 3.