

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullohi, M., A. Hosseini. 2014. Charcoal. In : Wexler, P. (Ed.) Encyclopedia of Toxicology, 3rd edition vol 1. Elsevier Inc., Academia Press, pp.779-781.
- Adnan, S. 2018. Kajian Pembuatan Dark Cookies Dengan Penggunaan Tepung Talas Dan Penambahan Arang Merang Padi Sebagai Pewarna Alami. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Agusandi, A. Supriadi, dan S. D. Lestari. 2013. Pengaruh penambahan tinta cumi-cumi (*Loligo sp*) terhadap kualitas nutrisi dan penerimaan sensoris mi basah. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 2(1) : 22-37.
- Agustina, S. 2004. Kajian Proses Aktivasi Ulang Arang Aktif Bekas Adsorpsi Gliserin Dengan Metode Pemanasan. (Tesis Program Magister) Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Akarca. G., O. Tomar., and V. Gok. 2015. Effect of different packaging methods on the quality of stuffed and sliced Mozzarella cheese during storage. Journal of Food Processing and Preservation, 39(6) : 1-7.
- Allismawita. 2012. Bahan Ajar Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Arinda, A. F., J. Sumarsono dan M. Sulistiyowati. 2013. Pengaruh bahan pengasam dan kondisi susu sapi terhadap hasil rendemen, keasaman, kadar air dan ketegaran (*firmness*) keju tipe Mozzarella. Jurnal Peternakan, 1(2) : 456-462.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Bermudez, E. M., N. Belai., B. P Harp, B. J Yakes and J. N Barrows. 2011. Qualitative determination of carbon black in food products. Journal of Food Additive and Contaminants, 29(1) : 38-42.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Budiman, S., R. Hadjo, S. E. Siswosubroto, dan G. D. G. Rembet. 2017. Pemanfaatan enzim rennet dan *Lactobacillus plantarum* Y.N 1.3 terhadap pH, curd, dan total padatan keju. Jurnal Zootek, 37(2) : 321-328.
- Cahyadi, W. 2005. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Cetakan I Bumi Aksara, Jakarta.

- Carroll, R. 2002. Home Cheese Making : Recipes for 75 Homemade Cheese. Storey Publishing. LLC.
- Daulay. D. 1991. Fermentasi Keju. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi-PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Deman., John W. 1997. Kimia Makanan. ITB, Bandung.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1 : 2011. Susu Segar Bagian 1. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Ebookpangan.com. 2006. Pewarna Pangan. Diakses pada tanggal 7 Mei 2020.
- Gobe, M. 2005. Emotional Branding : Paradigma Baru Untuk Menghubungkan Merek Dengan Pelanggan. Alif Bahasa : Munandar. Erlangga, Jakarta.
- Harris, P. 1999. On charcoal. *Interdisciplinary Science Review*, 24(4): 301-306.
- Hatta, R. 2012. Studi Pembuatan Dodol Dari Rumpun Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus Aureus*). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hendra, D. 2007. Pembuatan arang aktif dari limbah pembalakan kayu pusa dengan teknologi produksi skala semi pilot. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 25(2) : 1-20.
- Idris. S. 1995. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- I Gusti N. A. 1996. Pigmen pada pengolahan buah dan sayur (kajian pustaka). *Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1) : 57-59.
- Kalab, M. 2004. Cheese : development of structure. *Food Under the microscope*. <http://anka.livtek.lth.se:2080/microscopy/f-cheese.htm>. Diakses pada tanggal 12 Maret 2020.
- Karyadi, W. 2005. Sifat Fisik Dan Organoleptik Sosis Asap Dengan Bahan Baku Campuran Daging Dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Daging (4-8°C). Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Komar N., L. C. Hawa dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal keju Mozzarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2) : 78-87.
- Kurniawan. A., dan E. Wicaksono. 2008. Uji coba penjernihan dan penghilangan bau limbah tapioka dengan menggunakan arang aktif dari tempurung kelapa (studi aktivasi dengan pengasaman), 1-7.
- Lempang M. 2018. Pembuatan dan Kegunaan Arang Aktif. Balai Penelitian Kehutanan Makassar, Makassar.

- Meilgaard, M., G. V. Civille, and B.T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5th ed. CRC Press, Boca Raton.
- Mendez, M. O. A., A.C. L. Lisboa., A. R Coutinhoand, and C. Otani. 2006. Activated petroleum coke of gas storage. *Journal of Braz*, 17(6) : 1144-1150.
- Meutia, N., T. Rizalsyah, S. Ridha, dan M.K Sari. 2016. Residu antibiotik dalam susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah aceh besar. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(1) : 1-4.
- Mudjajanto. 2006. Situational Analysis of Nutrition Problem in Indonesia.
- Mulyani S., A. Azizah dan A. M. Legowo., 2009. Profil Kolesterol, Kadar Air, dan Tekstur Keju Menggunakan Mucormiehei Sebagai Sumber Koagulan. *Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.*
- Nugroho P, B. Dwiloka, H. Rizqiati. 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) : 33-39.
- Nuraini. 2013. Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori.PS. Purwokerto.
- Nurullita .U, Mifbakhuddin. 2015. Adsorpsi Gas Karbon Monoksida (CO) Dalam Ruangan Dengan Karbon Aktif Tempurung Kelapa dan Kulit Durian. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Prodising Bidang MIPA dan Kesehatan The 2nd University Research Coloquium* : 297-305
- Ocampo R. O., N. P. Usita. 2015. Utilization of bamboo charcoal as additives in cakes. *Asia Pasific Journal of Multidisciplinary Research*, 3(5) : 82-86.
- Oliveira, M. M., Dourado, F. Q., Peres, A. M., Silva M. V., Maia, J. M., and Teixeira, J.A. 2011. Effect or guar gum on the physicochemical, thermal, rheological and textural properties of green edam cheese. *Food and Bioprocess Technology*, 4,1414-1421.
- Pertiwi, D. 2014. Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetik Rhodamin B dan Methanyl Yellow Pada Jajanan Anak di SDN Komplek Mangkura Kota Makassar. *Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Makassar.*
- Pohan, H G. 1993. Prospek Penggunaan Karbon Aktif Dalam Industri. Balai Pengembangan Khemurgi dan Aneka Industri. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor.
- Putra D.A P. 2016. Persepsi Anak Tentang Rasa (Studi Deskripsi Pada Warna Minuman). *Fakultas Psikologi Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.*

- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Rahayu, W., A. Malik, Muklas dan Noor, I. 2009. Pembuatan Produk Uji Kualitas Produk Telur. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Saputra, E., Nurlaila, C. Cahyana. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Arang Bambu Pada Pembuatan Kerupuk Terhadap Daya Terima Konsumen. Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Saryati, Sutisna, Sumarjo, Wildan ZL, Wahyudianingsih dan S. Suprpti. 2019. Komposit tawas arang aktif zeolit untuk memperbaiki kualitas air. Jurnal Sains Materi Indonesia, 4(1) : 9-15.
- Sati, I. N. 2018. Pengaruh Sumber Susu Berbagai Jenis Ternak Dan Level Asam Sitrat Terhadap Kualitas Dan Nilai Organoleptik Keju Mozzarella. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Setyawan M. N., S. Wardani, E. Kusumastuti. 2018. Arang kulit kacang tanah teraktivasi H_3PO_4 sebagai adsorben ion logam Cu(II) dan diimobilisasi dalam beta beton. Indonesia Journal of Chemical Science, 7(3) : 263-269.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta. Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno., R. A. Rihastuti, Indratiningsih, T. Suharjono. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 1992. Prinsip Kimia dan Teknologi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sohn, S. H., A. Jang., J. K Kim, H. P Song, J H Kim, and M Lee. 2009. Reduction of irradiation off-odor and lipid oxidation in ground beef by α -tocopherol addition and the use of charcoal pack. Radiant. Phys. Chem. 78,144-6.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarmono, J. dan F. M. Suhartati. 2012. Yield dan komposisi keju lunak (*soft cheese*) dari susu sapi yang dibuat dengan teknik *direct acidification* menggunakan ekstrak buah lokal. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(3) : 65-68.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.

Steel, R. G. D dan J. Torrie.1995. Prinsip Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Ed.2 Cetakan 2 Ahli Bahasa Bambang Sumatri. Gramedia Jakarta.

Usmiati S, Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

Utari W, W. Hasan, S. Dharma. 2014. Efektifikasi Karbon Aktif Dalam Menurunkan Kadar Bilangan Peroksida dan Penjernihan Warna Pada Minyak Goreng Bekas. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara, Medan.

Wadhvani, R. and D. J. McMahon. 2012. Color of Low-Fat Cheese Influences Flavor Perception and Consumer Liking. American Dairy Science Association, 95(5) : 2336-2346

Willman, C and N. Willman. 1993. Home Cheese Making. The Australian Dairy Corporation, Melbourne.

Winarno, F.G. 2005 Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pusat Utama, Jakarta.

Yusufu M. I., Ariachu C. C., Igabul B. D. 2012. Production and characterization of activated carbon from selected local raw material. African Journal of Pure and Applied Chemistry, 6(9) : 123-131.

