

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation Official Agriculture Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Vol.II(33). Pp: 10-18; 58-63.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1998. *Metode Pengujian Susu Segar*. SNI 01-2782-1998. Jakarta.
- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Andi Offset : Yogyakarta.
- Ahmed, F dan Asna, U. 2010. *Traditional uses, medicinal properties, and phytopharmacology of Ficus racemosa*. *Pharmaceutical Biology*, 2010; 48(6): 672–681. Department of Studies in Food Science and Nutrition, University of Mysore, Mysore, India.
- Akhdiya, A. 2003. *Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalin Termotabil*, *Buletin Plasma Nutfah*, Vol. 9. No. 2
- Aliaga, I. L., M. J. M. Alferez., M. Barrionuevo., T. Nestares., M. R. S. Sampelayo and M. S. Campos. 2003. Study of Nutritive Utilization of Protein and Magnesium in Rats with Resection of The Distal Small Intestine, Beneficial Effect of Goat Milk. *J. Dairy Science*. 86: 2968-2966.
- Aminah, S. 2013. *Karakteristik Fisik dan Kimia Keju dengan Koagulan Rennet Domba Lokal Muda Berbentuk Serbuk dan Tablet*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 13.
- Andika, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh Terhadap Nilai Total Titratable Acidity, Kadar Air, Protein dan Nilai Organoleptik Keju Mozzarella*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang. Hal 25.
- Anglemier, A. E. and M. W. Montgomery. 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. Mercil Decker Inc., New York.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi) Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu. ISBN: 978-979-756-612-8..
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarmawati dan S. Budiyo. 1989. *Analisis Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Aspmo, S. I., Horn, S. J., & Eijsink, V. G. H. (2005). Enzymatic hydrolysis of Atlantic cod (*Gadus morhua* L.) viscera. *Process Biochemistry*, 40(5), 1957–1966.

- Assadad, L dan B. S. B. Utomo. 2011. *Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 6(2) : 26-37.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Buah*. Bandung: Dian Rakyat.
- B. Sulistyono., H. Chairunnisa., dan E. Wulandari. 2018. Pengaruh Penggunaan Kombinasi Enzim Papain dan Jus Lemon Sebagai Koagulan Terhadap Kadar Air, Berat Rendemen, dan Nilai Kesukaan Fresh Cheese. *Jurnal Ilmu Ternak*, 18(1): 8-15. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran : Bandung.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2015. *Statistik Perdagangan Luar Negeri Indonesia, Impor Menurut Komoditas*.
- Badan Standar Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2890-1992 tentang *Keju Cheddar, olahan*. Jakarta (ID): BSN.
- Badan Standar Nasional. 2009. (SNI 7388:2009). *Batas Maksimum Cemara Mikroba Dalam Pangan*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) 3141.:2011, *Susu Segar*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Baliwati, Y.F., Khomsan, A., dan Dwiriani, C.M. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bauer, M.W., Halio, S.B., and Kelly, R.M. 1996. *Proteases and Glycosyl Hydrolases from Hyperthermophilic Microorganisms*. *Adv Protein Chem*. 48: 271-310.
- Bezerra, R. S., Lins, E. J. F., Alencar, R. B., Paiva, P. M. G., Chaves, M. E. C., Coelho, L. C. B. B., & JrLB, C. (2005). *Process Biochemistry*, 40, 1829–1834.
- Buckle, K.A, dkk. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan (Food Science)*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Calandrelli, M. 2011. *Manual on The Production of Traditional Buffalo Mozzarella Cheese*. Food and Agriculture Organization Of The United Nation.
- Carrol, R., and Phyllis H. 2012. *Making Cheese, Butter & Yogurt*. Storey Publishing. USA.
- CFR(Code of Federal Regulations). (1999). Bacterially-derived protease enzyme preparation (No.21, Section 1150). Washington,DC: CFR.
- CFR(Code of Federal Regulations). (2009). Use of food ingredients and sources of ratiation (No.21, Section 21). Washington,DC: CFR.

- 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.
- Cozma A, Andrei S, Miere D, Filip L, & Loghin F. 2011. Proteins profile in milk from three species of ruminants. *Not Sci Biol* 3(1):26-29.
- Daulay, D. 1991. *Buku/ Monograf Fermentasi Keju*. PAU Pangan dan Gizi IPB : Bogor.
- Depkes RI. 2005. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang Kesehatan*. Jakarta, Hal 1. Fisioterapi Indonesia; Jakarta, Hal 5.
- Destilazarah, Tika. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Cabai (*Capsicum annum L.*) Terhadap Tingkat Penerimaan dan Kualitas Keju Mozzarella. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- DMI. 1998. *Improving Mozzarella Manufacture and Quality-part 1: processing technologies for efficient manufacture of high-quality Mozzarella cheese*, Dairy Manangement Inc. American Dairy Association-National Dairy Council-U.S. Dairy Export Council. Madison.
- El Azis, A. M. E. & Abo-srea, M. M., 2014. The Effect of Direct Acidification by Different Acidulants on The Properties of Mozzarella Cheese. *J. Food and Dairy Science*, Vol 5(1): 7-13.
- Evawati. 2014. *Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak*. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Everett, D. 2003. *Functionally of Directly Acidified Mozzarella Cheese Using Different Acid Types*. Thesis Topics for 2003. Food Science Departement, University of Otago.
- Fardiaz, D. dan L.E. Radiati. 1991. Produksi Renin *Mucor pusillus* pada Substrat Limbah Minyak Jagung. P.A.U. Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Farkye, N. Y. 2004. Cheese Technology. *J of Diary Technology* 57: 91-98.
- Fasale, A. B., Patil, V. S. & Bornare, D., 2017. Process Optimization for Mozzarella Cheese from Cow and Buffalo Milk. *Intl. J. Food. Ferment. Technol*, Vol 7(1): 165-173.
- Feijoo SL and Villa TG (2010) Native and Biotechnologically Engineered Plant Proteases with 4(6): 1066- Industrial Applications. *Food BioprocessTechnology*, Volume 1088.
- Ferdian, H. 2006. *Potensi Protease Bacillus substilis nato Sebagai Pengempuk Daging*. Skripsi. ITB: Bogor.

- Felicio TL, Esmerindo EA, Cruz AG, Nogueira LC, Raices RSL, Deliza R, Bolini HMA, Pollonio MAR. Cheese. What is its contribution to the sodium intake of Brazilians. *Journal of Appetite*. 2013; 66: 84–88.
- Fowler, M.W. 1988. *Enzyme Technology*. Biotechnology for Engineers. England: Ellis Horwood Ltd.
- Fox, P. F., Guinee, T. P., Mcseeney, P. L. H., Cogan, T. M. 2000. *Fundamental Of Cheese Science*. Gaithersburg: Aspen.
- Fox, P. F., Guinee, T. P., Mcseeney, P. L. H., Cogan, T. M. 2004. *Cheese: Chemistry, Physics, and Microbiology*. London: Elsevier.
- Fox, P. F. 2012. *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. Springer. New York.
- Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology* 4th edition. Mc Graw Hill Book Company, New York.
- Gagaoua, M. 2014. *Three-phase partitioning as an efficient method for the purification and recovery of ficin from Mediterranean fig (Ficus carica L.) latex*. *Jurnal Separation and Purification Technology* 132 (2014) 461–467.
- Guetouache Mourad, Guessas Bettache, dan Medjekal Samir (2014) Composition and Nutritional Value of Raw Milk. *Issues in Biological Science and Pharmaceutical Research* Vol. 2(10), pp. 155-122, December 2014.
- 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. Diunduh pada tanggal 16 September 2013.
- Hardiansyah, H. R dan Viktor, N. 2014. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat*. Jakarta : LIPI Press.
- 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.
- Herawati, H. 2011. *Peluang Pemanfaatan Tapioka Termodifikasi Sebagai Fat Replacer pada Keju Rendah Lemak*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Jl. Tentara Pelajar No. 12, Bogor
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar.
- Heyman M and Desjeux JF. 1992. Significance of intestinal food protein transport. *J Pediatr Gastroent Nutr* 15: 48-57.
- Hidayat, N., Padaga, M. C, dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri I*. Yogyakarta: Andi. ISBN: 979-763-533-3.

- Ibtissem, H.M., Rayda, S., Rim, N., Samiha, M., Moncef, N., and Alya, S.K. 2014. A Cysteine Proteases Isolated from the Latexes of *Ficus microcarpa*: Purification and Biochemical Characterization. *Journal Biochem Biotechnol*: New York.
- Ikonen T, Outi R. 1999. Effect of milk coagulation properties of herd bulk milks on yield and composition of emmental cheese. *Agr Food Sci.* (8): 411-422.
- Jovanovic S, Barac M, Macej O, Vucic T, & Lacnjevac C. 2007. SDS-PAGE analysis of soluble proteins in reconstituted milk exposed to different heat treatments. *Sensors* 7: 371-383.
- Kalab, M. 2004. *Cheese: Development of Structure*. Food Under The Microscope.
- Kalkwarf, H.J., Khoury, J.C., Lanphear, B.P. 2003. *Milk Intake During Childhood and Adolescence, Adult Bone Density, and Osteoporotic Fracture in US Women*.
- Kartika, Bambang, Puji Hastuti, Wahyu Supartono. 1988. Pedoman uji inderawi bahan pangan. UGM.Yogyakarta.
- Khattak, F. M., T. N. Pasha., Z. Hayat., A. Mahmud. 2006. Enzymes in Poultry Nutrition. *Journal Amin&Plant Science.* 16(1) : 12.
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Komar N., Choviya, L.H., Prastiwi, R. 2009. Karakteristik Termal Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian.* 10(2): 78-87.
- Kuddus, Mohammed. 2019. Enzymes in Food Biotechnology. Department of Biochemistry : Saudi Arabia.
- Kumar et al. 2010. *Pathologic Basic of Disease*. 8th Edition. Philadelphia : Elsevier. p. 1131-1146.
- Kusumadjaja, A. P, dan Dewi, R. P. 2005. Penentuan Kondisi Optimum Enzim Papain dari Pepaya (*Carica papaya*). *Indo. J. Chem.*, 2005, 5 (2), 147 – 151.
- Legowo, A. M., Kusrahayu, dan Sri Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Lehninger, A. L. 1997. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jilid I (Edisi Revisi). Erlangga: Jakarta.
- Lehninger, A. L. 2005. *Dasar-Dasar Biokimia I*. Erlangga: Jakarta.
- Lehninger, A.L. 2008. *Principles of Biochemistry. Fifth Edition*. New York. : David L.Nelson and Michael M.Cox.W.H.Freeman and Company.

- Libouga DG, Vercaigne-marko D, Djangal SL, Choukambou I, Ebangi AL, Ombionyo M, Beka RG, Aboubakar TM and Guillochon D (2006) Mise en évidence d'un agent coagulant utilisable en fromagerie dans les fruits de *Balanites aegyptiaca*. *Tropicultura*, Volume 24: 229-238.
- 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. Diunduh pada tanggal 5 Desember 2013.
- Lucey, J. A., M. E. Jonson and D. S.Horne. 2003. Invited Review: Perspectives on The Basis of The Rheology and Texture Properties of Cheese. *Journal of Dairy Science*.86: 27252743.
- Mahajan, R. T. & Chaudhari, G. M., 2014. Plant Latex As Vegetable Source For Milk Clotting Enzymes And Their Use In Cheese Preparation. *International Journal of Advanced Research* Vol. 2(5): 1173-1181.
- Malaka, R. 2020. *Pengantar Teknologi Susu*. Magena Press: Makassar.
- Makfoeld, D. 2008. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Penerbit Kanisius : Yogyakarta.
- Marshall K. 2004. Therapeutic applications of whey protein. *Altern Med Rev* 9(2):136-56.
- Mawardya, Fikrah Noorhafiza. 2008. *Uji Kualitas Susu Murni Sebagai Bahan Baku Untuk Produk Jad di PT. Frisian Flag Indonesia*. Jakarta : FMIPA UI.
- McMurry J., Mary E. C. 1994, *Fundamental of organic and biological Chemistry*, Prentice Hall, New Jerse.
- Mc Mahon, D. J. 2007. *Product Specifications : Mozzarella Cheese Specification* No. 603. McMahan Food Global Marketers.
- McMahon, D.J., R.L. Fife and C.J. Oberg. 1999. Water Partitoning in Mozzarella Cheese and Its Relationship to Cheese Meltability. *J. Dairy Sci.*, 82: 1361-1369.
- McSweeney PLH. 2007. Conversion of milk to curd. Di dalam: Mc Sweeney PLH. (ed). *Cheese Problem Solved*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Meilgard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 1999. *Sensory evaluation techniques 3rd Ed*. CRC Press, Boca Raton.
- Mendil, D. 2006. Mineral and trace metal levels in some cheese collected from Turkey. *Food Chem*. 96: 532-537.

- 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
- Millogo, V, Sjaunja, K. S, Ouedraogo, G. A dan Agenas, S. 2010. *Raw milk hygiene at farms processing units and local markets in Burkina Faso*. *Food Control* 21 (2010):1070-1074. www.elsevier.com/locate/foodcontrol.
- Mirdhayanti, I.J., Handoko dan K.U. Putra. 2008. Mutu Susu Segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan* 5(1) : 14-21.
- Moehyi, S.1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhratalasalakarta.
- Moran LA, Scrimgeour KG, Horton HR, Ochs RS. & Rawn JD. 1994. *Biochemistry*. Second edit, Prentice Hall, Inc. Upper Saddle River.
- Muchtadi, T. R. 1992. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Jurusan THP, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Muhammad. 2002. *Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan edisi 2*. Gramedia Pustaka : Yogyakarta.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB.
- Musanto, T. 2004. Faktor-Faktor Kepuasan Pelanggan dan Loyalitas Pelanggan: Studi Kasus.
- Murni, Y. Y., Rahmadany. 2008. *Pemanfaatan Enzim Papain Sebagai Penggumpal dalam Pembuatan*. Yogyakarta : Jurusan Teknik Kimia, FTI, IST AKPRIND.
- Murti, T. W.. dan T. Hidayat. 2009. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat Probiotik Terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16(4): 304-311.
- Nagodawithana T. dan G. Reed. 1993. *Enzymes in food processing*. California: Academic press inc.
- Naiola E & Widhyastuti N. 2002. *Isolasi, seleksi dan optimasi produksi protease dari beberapa isolat bakteri*. *Hayati*. 6: 467-473.
- 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.
- Nido, R. 2005. *Pengaruh Jenis dan Taraf Pemberian Rennet (Kambing dan Domba) terhadap Kekerasan dan Persentase Produk Keju Cheddar*.

- [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Nur'aini, dkk. 2013. *Tumbuhan Ficus L. (Moraceae) di hutan konservasi Prof. Soemitro Djojohadikusumo, PT. Tidar Kerinci Agung (TKA), Sumatera Barat*. Jurnal Biologi Universitas Andalas (*J. Bio. UA.*). (ISSN : 2303-2162).
- Nurinsan. 2019. *Pengaruh Jumlah Starter yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella dari Susu Sapi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas : Padang.
- Nuzulan, S. N., S. Saloko dan D. Kisworo. 2015. Kajian Mutu dan Daya Simpan Keju Mozarella Probiotik dari Susu Kerbau. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 1(1) : 24-32.
- Palmer, T. 1981. *Semantics*. Cambridge: Cambridge University Press.
- 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.
- Pelmuș RS, Pistol GC, Lazar C, Marin DE, Gras M, Radu M & Ghita E. 2012. Preliminary study on milk composition and milk protein polymorphism in the romanian local sheep breed teleorman black head tsigai. *Rom Biotech Lett* 17(5): 75-83.
- Pardede, B.E., Adhitiyawarman., Savante. A. 2013. Pemanfaatan Enzim Papain dari Getah Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) dalam Pembuatan Keju Cottage menggunakan bakteri *Lactobacillus bugarius*. *Journal Kimia Khatulistiwa*. 2(3) : 163-168.
- Patahanny, T., Hendrawati, L.A., dan Nurlaili. 2019. *Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis*. Malang : Politeknik Pembangunan Pertanian.
- Pereira CI, Gomes AMP, Malcata XF. 2009. Microstructure of cheese: Processing, technological and microbiological considerations Review. *Trends Food Sci Technol* 20 : 213-219.
- Poedjiaji, A dan Supriyanti, T,F, M. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta : UI Press.
- Polaina, J., & MacCabe, A. P. (2007). *Industrial Enzymes: Structure, Function and Applications*. New York: Springer.
- Poongothai, A., K. P. Sreena, K. Sreejith, M. Uthiralingnam dan Annapoorani. 2011. Preliminary Phytochemicals Screening of *Ficus Racemosa* Linn. Bark. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 2(2): 432.
- Priest, F. G., & Stewart, G. G. (2006). *Handbook of Brewing* (2nd ed.). New York: CRC.

- Pratiwi. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Erlangga: Jakarta.
- 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.
- Purwadi, 2010. Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2), 33-40.
- Qisthina, Yaumil. 2020. Karakteristik Keju Mozzarella Yang Dihasilkan Dengan Kombinasi Berbagai Konsentrasi Susu Sapi Dan Susu Kambing [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas.
- Rahman, H. 2018. Pembuatan Emulsi Minyak Sawit Merah yang Mengandung Ekstrak Etanol Buah Ara (*Ficus racemosa* L.) [Skripsi]. Medan: Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara.
- Rajab, I. 2005. Isolasi Metabolit Sekunder dari Kulit Batang Ficus deltoidea (*Moraceae*). [Tesis]. ITB.
- Ramchandran L, Sciences H and Campus W. 2009. Low-fat yoghurt as influenced by fat replacer. Faculty of Health, Engineering and Science Victoria University. Australia Safitri MF & Swarastuti A.
- Rao, M.B., Tanksale, A.M., Ghate, M.S., and Deshpande, V.V. 1998. *Molecular and Biotechnological Aspects of Microbial Proteases*. *Microbiol And Mol Biol Rev* 62(3): 597-635.
- 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.
- Robbins, B.H. 1930. A proteolytic enzyme in ficin, the antihelminthic principle of leche de higueron. *J. Biol. Chem.* 87 : 251-257.
- Rusdan, I.H. 2011. *Karakterisasi Parsial Enzim Renin Dari Mucor miehei yang Ditumbuhkan pada Media Bekatul dan Tetes Tebu serta aplikasinya pada Pembuatan Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Penambahan Tetes Tebu dan Lama Waktu Inkubasi)*. [Skripsi]. Unpublished. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Sadikin, M. 2002. *Biokimia Enzim*. Widya medika: Jakarta.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

- Sameen, A., M. A. Fariq, H. Nuzhat dan N. Haq. 2008. Quality Evaluation of Mozarella Cheese From Different Milk Sources, *Pakistan Journal of Nutrition* 7(6): 753-756.
- Sari, A. N. 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.
- Scoot. 1998. *Cheese Making Practice*. Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York. 146- 149.
- Shiksharathi, A. R dan S. Mittal. 2011. Ficus racemosa: Phitochemistry, Traditional Uses and Pharmacological Properties: A review. *International Journal of Recent Advances in Pharmaceutical Research*, 4: 6-15.
- Singh, P. K., Neeraj, S., and B. K. Ojha. 2019. *Enzymes In Food Biotechnology Chapter eight*. Rewa (India) : Elsevier Academic Press. Hal 111-128
- Soekarto. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dari Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta. Hal. 18.
- Singleton, A. and David J. B. 2013. *Handbook Of Proteolytic Enzyme, third edition*. Departments of Chemistry, and Human Metabolism and Clinical Biochemistry, Sheffield (United Kingdom) : Elsevier Academic Press. 2 : 1877-1879.
- Soejoedono, R.R., Sanjaya, A.W., Sudarwanto, M., Purnawarman, T., Lukman, A.W., Latief, H. 2005. *Penuntun Praktikum Higiene Susu*. Bogor : Fakultas Kedokteran Hewan IPB.
- Stanbury, P. F and Whitaker, A. 1984. *Principles of Fermentation Technology*. Pergamon Press. New York.
- Suardana IW dan Swacita IBN. 2009. Higiene Makanan. Kajian Teori Dan Prinsip Dasar. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. Denpasar.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Untuk Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi I. Cetakan Pertama. Liberty: Yogyakarta.
- Sugitha, M., dan Widartha, R. W. 2012. *Teknologi Susu Daging dan Telur*. Buku Arti : Denpasar.
- Suhartono, M. T. 1989. *Enzim dan Bioknologi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Antar Universitas Bioteknologi Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Suhaidi, I. 2003. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Sukotjo, S. 2003. *Proses Pembuatan Keju Lunak*. Badan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian. Departemen Pertanian.

- SUSENAS. 2015. *Konsumsi Keju Indonesia*. www.bps.go.id. Diakses 16 Juli 2018.
- Suyatma, L. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Taylor, A.J dan R.M. Leach. 1995. *Enzymes in the Food Industry*. Di dalam G. A. Thomas, R. D. 1984. *A Textbook of Industrial Microbiology*. Sinaver Associates Sunderland: USA.
- U. Hasanah., M. Saptasari., D. Dahlia. 2017. *Studi Jenis Dan Potensi Obat Pada Tumbuhan Ficus*. *Jurnal Pendidikan : Teori, Penelitian Dan Pengembangan*, 2 (7) : 986-990.
- Ulfah, T. A. 2012. *Staphylococcus aureus pada Keju dan Penanggulangannya*. Bogor: Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian III, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. ISBN: 978-979-1116-32-9.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2005. *Commerical Item Description. Cheese Mozzarella, Lite*. The U. S. Departement of Agriculture. United State.
- Walstra, P., J.T.M. Wouters and T. J. Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology 2nd Edition*. Taylor and Francis Group. Boca Raton.
- Ward, O. P. 1985. *Proteolitic Enzyme*. Pergamon Press. 3: 789-815.
- Whittaker, J. R. 1994. *Principles of Enzymology for The Food Sciences*. Second Edition. New York: Marcek Dekker Inc.
- Widarta, I. W. R., N.W. Wisaniyasa dan H. Prayeksi. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol.1, No.1. Hal:37-45
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Frementasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Wijaya, S. 2002. Isolasi kitinase dari Scleroderma columnare dan Trichoderma harzianum. *Jurnal Ilmu Dasar*. 3: 30-35.
- Wilman, C and N, Wilman. 1993. *Home Cheese Making The Australian Dairy Corporation*, Melbourne.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press: Bogor.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Witono, Yuli. 2013. *Enzim Biduri Agen Aktif Potensial Untuk Proses Pangan*. Pustaka Radja : Surabaya.

Yati, S.S., Sri, H., R., Ninu., S., dan Elidar., N. 2011. *Kemampuan Bacillus Licheniformis Dalam Memproduksi Enzim Protease Yang Bersifat Alkalin Dan Termofilik*. Media Litbang Kesehatan 21(2) : 89-95.

Yenrina, R., Yuliana, dan Rasyimida. 2011. *Metode Analisis Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang.

