

## DAFTAR PUSTAKA

- Andika, R. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (averrhoa Bilimbi) Terhadap Nilai Total Tritabel Acidity, Kadar Air, Protein dan Nilai Organoleptik Keju Mozzarella. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang. hal 24-33.
- Aritonang, N. S. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- ASTM, 1997. Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting (D882). Manual Book of ASTM Standards. American Society for Testing and Material, Philadelphia.
- AOAC, 2005. Official Method of Analysis of the AOAC. 14<sup>th</sup>, Virginia.
- Azri, I., A. Ali dan Y. Zalfiatri. 2018. Efektifitas Buah Asam Kandis (Garcinia dioica Blum) Sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet Pada Produk Tahu. Jurnal Fakultas Pertanian volume 5. Edisi 2 Juli Universitas Riau.
- Broyard, C and Gaucheron, F. 2015. Modifications of Structures and Functions of Casein: a Scientific and Technological Challenge. Dairy Sci and Technol. 95:831-862. Diakses dari: <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2Fs13594-015-0220-y.pdf>
- Buckle, K.A., R. A Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 2009. Ilmu pangan. Edisi kedua. (penerjemah Hari Purnomo dan Adiono) Universitas Indonesia, Jakarta.
- Calandrelli, M. 2011. Manual on the production of traditional buffalo mozzarella cheese. Food and Agriculture Organization of the United Nation. <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/documents/milk/mozzarella.pdf>. Download pada tanggal: 23 Februari 2020.
- Carroll, R. 2002. Home Chees Making. Storey Publishing, LLC.
- Eckles, C. H. W. B. Comb and H. Macy. 1980. Milk Product. Tata Mc- Graw-Hill, New Delhi.
- Everett, D. 2003. Functionality of Directly Acidified Mozzarella Cheese Using Different Acid Types. Thesis. Food Science Department University of Otago, New Zealand.
- Fardiaz, D. dan L. E. Radiati. 1991. Produksi Rennin Mucor pusillus Pada Substrat Limbah Minyak Jagong. P.A.U. Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Fox, P. F., T. P. Guinee, T. M. Cogan, dan P. L. H. McSweeney. 2000. Fundamentals of Cheese Science. An Aspen Publication, Gaithersburg.

- 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. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 4: 124-130.
- Komar, N., L. C. Hawa, dan R. Prastiwi (2009). Karakteristik Termal Produk Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 78 - 87.
- Kordi, M.G.H. dan A.B. Tacung. 2007. *Pengelolaan Kualitas Air*. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Kuo, M. I. and S. Gunasekaran., 2003. Effect of Frozen Storage on Physical Properties of Pasta Filata and Pasta Filata Mozzarella Cheeses. *Journal Dairy Science*. 86:1108.
- Lucey, J. A., M. E. Jhonson and D.S Horne. 2003. Invited Review: Perspectives on the Basis of the Rheology and Texture Properties of Pasta Filata and Non Pasta Filata Mozzarella Cheeses. *J. Dairy Sci*, 86:2725-2743.
- Martini, T. 2002. *Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu (Manihot esculena Crans) Instan dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. hal 40.
- Menon, L. N., P. S Shameer, J. Sarma, And K. B. Rameshkumar. 2019 Profil of Volatil Chemical From The Leaves of Six Garcinia Species from North East India. *Phytochemistry and PhytoPharmacology Division KSCSTE- Jawaharlal Nehru Tropical Botanic Garden and Research Institute, Palode, India*.
- Michellia, D. dan Balitro. 2009. *Tanaman Asam Kandis (Garcinia Xanthocymus) dan Manfaatnya*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Bogor. 15(1):14-17.
- 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.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Winahansah, R. R. S., dan Yusuf. M. (2016). Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 04, No, 289.
- Purwadi., 2007. Uji Coba Penggunaan Jus Jeruk Nipis Dalam Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu Dan teknologi Hasil Ternak* 2:28-34.
- Purwadi. 2010. Kualitas Fisik Keju Mozzarella Dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5: 33-40.



- Putri, Y. N. 2007. Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Rahayu, W. P., 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Rahayu.W., A. Malik, Muklas dan Noor, I. 2009. Pembuatan Produk Uji Kualitas Produk Telur. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ritthiwigrom, T., Laphookieo, S., & Pyne, G. 2013. Chemical constituents and biological activities of *Garcinia Cowa Roxb.* Maejo International Journal of Sciences and Technology. 7 (2) : 212-231.
- Rosyidi, 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.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Available from <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza2.pdf>. (Diakses pada tanggal 20 desember 2019).
- Setiaji, W. P, Rizqiati, H. dan Nurwantoro. 2018. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Kemuluran dan Uji Hedonik dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta vulgaris L*). Jurnal Teknologi Pangan 3(1),9-19.
- Setyaningsih, D, Apriantono, A, dan Sari, M.P. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Setyawardani, Triana. 2017. Membuat Keju, Yoghurt, dan Kefir dari Susu Kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyawati, A., Purwadi, dan I Thohari. 2013. Kualitas Fisik dan Oragnoleptik (aroma, warna) Keju Olahan Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophillus*). Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Sinko, P. J., 2012. Martin Farmasi Fisika dan Ilmu Farmasetika edisi 5, diterjemahkan oleh Tim alih Bahasa Sekolah Farmasi ITB, 706, Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- SNI, 2011. Susu Segar Bagian 1: Sapi. Badan Standar Nasional, SNI 3141.1:2011.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi 2. Cetakan 2. Alih Bahasa Bambang Sumatri. Gramedia, Jakarta.
- Sugiono. 2004. Kimia Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta, bab iv-12.

Surnalim, R. dan Widaningrum., 2005. Cara Pemanasan, Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Masa Simpan Susu Kambing, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan pasca Panen Pertanian, Bogor.

Tiofanny, Tio O. 2019. Optimasi Konsentrasi Puree Strawberry Sebagai Asidulan Terhadap Kualitas Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologis dan Sensoris Keju Mozzarella. Semarang: UNIKA Soegijapranata.

Tjitrosuemo, G. 1993. Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta). Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

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

Wiedyantara, A. B., H. Risqiati, dan V. P. Bintoro. 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen dan Tingkat Kesukaan Keju Mozzarella Dengan Penambahan Sari Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi Pangan 1(1) 1-7. [www.ejournal-s1.undip.ac.id/indeks.php/tekpangan](http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/indeks.php/tekpangan).

Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechnologi 1(1):37-45.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.

