

## DAFTAR PUSTAKA

- Aaker, D. 1991. Managing brand equity; capitalizing on the value of brand name. Free Press, New York
- Agung, I.G. 1996. Pigmen pada pengolahan buah dan sayur. Kajian Pustaka. Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian Vol. 2, No. 1, Page 57-59.
- Agusandi, A. Supriadi dan S.D. Lestari. 2013. Pengaruh penambahan tinta cumi-cumi (*Loligo sp.*) terhadap kualitas nutrisi dan penerimaan sensoris mie basah. Jurnal Fishtech. 2 (1): 22-37.
- Arifiansyah., M. E. Wulandari dan H. Chairunnisa. 2014. Karakteristik kimia (kadar air dan protein) dan nilai kesukaan keju segar dengan penggunaan koagulan jus jeruk nipis, jeruk lemon dan asam sitrat. Thesis. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of official analytical chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Aritonang, N. S. 2009. Susu dan teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Astawan, M. 2008. Khasiat warna-warni makanan. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Banks, J.M. 2007. How can cheese yield be predicted. CRC Press, Boca Raton (US).
- Buckle, K.A., R.A Edwards., G.H. Fleet dan M.Wootton. 2009. Ilmu pangan. Edisi kedua (Penterjemah Hari Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia, Jakarta.
- Carroll, R. 2002. Home cheese making : recipes for 75 homemade cheese. Storey Publishing, LLC.
- Codex Alimentarius Commission. 2000. Codex alimentarius milk and milk products. Volume 12. 2nd Edition. Food And Agriculture Organization of The United Nations, World Health Organization.
- Culver, C.A and R.E. Wrolstad. 2008. Color quality of fresh and processed foods. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society, Washington, DC.
- Daulay, D. 1991. Fermentasi keju. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Derby, D.C., T. Mihika., L.G. Tiffany and S. Lanna. 2013. Ink from longfin inshore squid, *Doryteuthis pealeii* as a chemical and visual defense against

twopredatory fishes, summer flounder, *Paralichthys dentatus*, and sea catfish, *Ariopsis felis*. *Biology Bulletin*. 22(5): 152-160.

Derby, D.C. 2014. Cephalopod ink: production, chemistry, functions and applications. *Marine Drugs*. 12: 2700-2730.

Dewi, N. 2007. Kajian pembuatan keju olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Hal 10 – 14.

Everett, D. 2003. Functionality of directly acidified Mozzarella cheese using different acid types. Thesis. Food Science Department University of Otago.

Fitrial, Y dan K.I. Khusnul. 2017. Aktivitas antibakteri dari melanin tinta sotong dan cumi-cumi. *JPHPI*, Volume 20 Nomor 2.

Fox, P.F., P.L.H. McSweeney., T.M. Cogan and T.P. Guinee. 2004. Cheese: chemistry, physics and microbiology general aspects. Volume 1. London (UK): Elsevier Academic Press.

Hadiwiyoto. 1993. *Teknologi pengolahan hasil perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Liberty

Hardiyanti N., E.J. Kining., F. Ahmad dan N.M. Ningsih. 2009. Warna alami. Jurusan Geografi. Fakultas MIPA. Universitas Negeri Makassar.

Hasnelly, Achyadi NS dan Fatimah F.N. 2020. Karakterisasi kamaboko dengan substitusi tepung ubi jalar dan tinta cumi-cumi (*Loligo* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(2): 333-341.

Hidayati A.A., Sumardianto dan Romadhon. 2016. Pengaruh penambahan tinta cumi-cumi (*Loligo.sp*) dengan konsentrasi berbeda terhadap kualitas petis ikan pindang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 5(1):1-7.

Hidayati, D. 2003. Pembentukan Conjugated Linoleic Acid (CLA) oleh bakteri asam laktat selama fermentasi susu kedelai. Tesis. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan. Program Pasca Sarjana jurusan Ilmu Pertanian UGM. Yogyakarta.

Holinesti, R. 2009. Studi pemanfaatan pigmen brazilein kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai pewarna alami serta stabilitasnya pada model pangan. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*, Vol. I, No. 2, Page 11-21.

Hutasoir, D.M., Syahrul dan N.I. Sari. 2015. Kajian pemanfaatan limbah tinta cumi (*Loligo sp.*) sebagai pewarna alami mie basah dengan bahan pengikat berbeda terhadap penerimaan konsumen. *Jurnal Online Mahasiswa*. Universitas Riau.

- Hutriani, N., Tamrin dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh penambahan tinta cumi-cumi (*Loligo sp.*) terhadap kandungan gizi, fisik, sensorik, dan antioksidan mie basah. *Jurnal Fish Protech.* 2(2):210-217.
- Irmayanti. 2016. Nilai rendemen dan karakteristik organoleptik dan ke-berbahan dasar susu segar dan susu bubuk komersial. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Jeyasanta, I. and J. Patterson. 2020. Bioactive properties of ink gland extract from squid *Loligo duvauceli*. *Journal of Ecologica*,10(1): 9-19.
- Juniawati., S. Usmiati dan E. Damayanthi. 2015. Karakter/sifat fisik kimia keju rendah lemak dari berbagai bahan baku susu modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12(2) : 28–36.
- Kalab, M. 2004. Cheese: development of structure. *Food Under the Microscope*. <http://anka.livstek.lth.se:2080/microscopy/f-cheese.htm>. Diakses tanggal 5 Oktober 2020, 16.13 WIB.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1987. Pedoman uji inderawi bahan pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (KKP). 2012. Statistik Ekspor Hasil Perikanan 2011. Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (KKP). 2019. Statistik Ekspor Hasil Perikanan 2019. Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2018. Statistik Peternakan Dan Kesehatan Hewan 2018 / Livestock and Animal Health Statistics 2018. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI, Jakarta.
- Kim, S.M. 2014. Reduction and vitilization of squids wates. *Korean Journal Food Science Technology.* 7: 1-7.
- Kurniawan. 2013. Hidrolisat Protein Tinta Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) Dengan enzim papain. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 370 – 376.
- Komar, L. Nur dan P. Rika. 2009. Karakteristik termal produk keju mozarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(2):78–87.

- Legowo, A. M. 2005. Diversifikasi produk olahan dengan bahan baku susu. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Leön, K., D. Mery, and F. Pedreschi. 2005. Color measurement in L\*a\*b\* units from RGB digital images. *Journal of Food Engineering*. 1:1-23.
- Luo, P dan H. Liu. 2013. Antioxidant ability of squid ink polysaccharides as well as their protective effects on deoxyribonucleic acid DNA damage in vitro. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*. 7(21): 138-1388.
- McMahon, D. J. 2007. Product specifications : Mozzarella cheese specification No.603. McMahon Food Global Marketers.<http://www.mcmahon.com.au/specifications.html>. Dakses pada tanggal 29 Oktober 2020, 15.45 WIB.
- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 2016. Sensory evaluation techniques. 5th ed. CRC Press, Boca Raton.
- Mukholik. 1995. Pengaruh larutan tinta cumi-cumi dan suhu perebusan terhadap air rebusan cumi-cumi. Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Negara, J. K., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A.Y. Oktaviana., R.R.S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua Bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4 (02): 286-290.
- Nadarajah, S. 2017. Theperapeutic Significance of *Loligo vulgaris* ink extract: A biomedical approach. *Pharmacognosy Research supply Supplement* 9(5): 20-25.
- Nirmale, V., B.B. Nayak., S. Kannappan., and S. Basu. 2002. Antibacterial effect of the indian squid *Loligo Duvauceli*. *Journal of the Indian Fisheries Association*. 29:65-69.
- Nugroho P., B. Dwiloka dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*) yield, pH value, texture, and antioxidant activity quality of fresh cheese using purple roselle (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 33–39.
- Obatolu ,V.A. 2007. Effect of different coagulants yield and quality of tofu from soymilk. *Journal European Food Research and Technology* 226: 427-467.
- Okuzumi,M dan T. Fujii. 2000. Nutritional and functional properties of squid and cuttlefish. National cooperative association of squid processors, Japan.

- Ong, L., R.R. Dagastine, S.E. Kentish, and S.L. Gras. 2012. The effect of pH at renneting on the microstructure, composition and texture of cheddar cheese. *Food Research International* 48(20) : 119-130.
- Parassari, M.P. 2019. Pengaruh waktu pengukusan dan konsentrasi tinta cumi-cumi terhadap karakteristik fisikokimia mi kering non terigu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Pastorino, A.J., N.P. Ricks, C.L. Hansen, and D.J. McMahon. 2000. Effect of water and calcium injection structure-function attributes of Mozzarella cheese. <http://ift.confex.com/ift/2000/techprogram/paper.3053.htm>. Diakses tanggal 7 November 2020, 16:18 WIB.
- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju Mozzarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5 (02), 33-40.
- Pushpamali W.A., C. Nikapitiya., M.D. Zoysa., I. Whang., S.J.Kim and J. Lee. 2008. Isolation and purification of an anticoagulant from fermented red seaweed *Lomentaria catenata*. *Carbohydrate Polymers*. (73): 274-279.
- Rahmawati, E. 2006. Pembuatan keju segar (kajian pengaruh konsentrasi rennet dan lama koagulasi terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik). Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Rochmana, F.D. dan L. Qadriah. 2017. Pembuatan keju Mozzarella dengan metode direct acidification menggunakan air perasan jeruk purut (*Citrus hystrix D.C.*). Thesis. Teknik Kimia, Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sameen, A., M.A. Fariq., H. Nuzhat dan N. Haq. 2008. Quality evaluation of mozzarella cheese from different milk sources. *Pakistan Journal of Nutrition* 7(6): 753-756.
- Sariyanto. 2005. Sifat fisik dan organoleptik dadih susu sapi hasil fermentasi bakteri prebiotik yang disimpan pada suhu berbeda. Skripsi. IPB. Bogor.
- Scout R. 1998. *Cheese making practice*. Kluwer Academic/Plenum Publisher, New York.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisa sensori industri pangan dan agro. IPB Press, Bogor.
- Singh, T.K., M.A. Drake and K.R. Cadwallader. 2006. Flavor of cheddar cheese, chemical and sensory perspective. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2(1) : 139-162.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian organoleptik. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

- Sudarmadji,S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Susilorini,T.E. dan E.S. Manik. 2006. Produk olahan susu. hal: 83. Depok: Penebar Swadaya.
- Suyatma,N.E. 2009. Analisis warna. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Spreer. 1998. Milk and daily product technology. Marcal Dekker Inc, New York.
- Steel, R.G. dan J.H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Edisi ke-2. Cetakan 2. Alih Bahasa Sumatri. PT. Gramedia Utama, Jakarta.
- USDA. 2005. Commersial Item Discription. Cheese, Mozzarella, Lite. The U. S. Department of Agriculture, United State.
- Vargas, D.F. and O.P. Lopez. 2002. Natural colorant for food and nutraceutical uses. CRC Press LLC, Florida.
- Varricchio, M.L.A., D Francia, F. Masucci, R. Romano dan V. Proto. 2007. Fatty acid composition of mediterranean buffalo milk fat. Journal Animal Science 6(1) : 509- 511.
- Vioni, N., E. Liviawati., I.Rostini., E.Afrianto dan N.Kurniawati. 2018. Fortifikasi tinta cumi-cumi pada cup cake terhadap tingkat kesukaan. JPHPI 21 (1): 77-84.
- Wadhwani,R. dan D.J. McMahon. 2012. Color of low-fat cheese influences flavor perception and consumer liking. Journal Dairy Science 95 :2336–2346.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno F.G dan I.E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-BRIO PRES, Bogor.
- Xue,H., F.L. Lee, Z. Lanwei and M.R. Guo. 2012. Chemical composition of water buffalo milk and its low-fat symbiotic. Function Food in Health and Disease 2(4) : 86-106.