

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Mayland (US): Published by The Association of OfficialAnalytical Chemist Inc.
- Alyani, F., W.F. Ma'aruf dan A.D. Anggo. 2016. Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *J. Peng. Dan Biotek.* 5(1):88-93.
- Ammar, E.M.A., M.M. Ismail, R.I. El-Metwally. 2015. Effect of adding smoke liquid or powder to goat's milk on some characteristics of Domiatti cheese. *American Journal of Food Science and Nutrition Research.* 2(2):47-56.
- Angelia, I.O. 2016. reduksi tingkat ketengikan minyak kelapa dengan pemberian antioksidan ekstrak daun sirih (*Piper betle linn*). *Jtech.* 4(1) : 32-36.
- Arum, R.H., B. Satiawihardja dan H.D. Kusumaningrum. 2014. Aktivitas antibakteri getah pepaya kering terhadap *Staphylococcus aureus* pada dangke. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan.* 25(1):65-71
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Asmoro, N.W., S. Hartatidan C.B. Handayani. 2017. Karakteristik fisik dan organoleptik produk mocatilla chips dari tepung mocaf dan jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian.* 1(1) : 63-70
- Astawan,M., dan D. Muchtadi. 2009. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Penerbit Universitas Terbuka Edisi 1. Jakarta.
- Bahri, S. dan C. Talib. 2007. Strategi pengembangan pembibitan ternak kerbau. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau.*
- Buckle, K.A., R.A Edwards., G.H. Fleet,. And M. Wooton. 1987. *Food Science* diterjemahkan oleh Purnomo H. dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cahyono D, Padaga MC, Sawitri ME. 2012. Kajian kualitas mikrobiologis (total plate count/TPC, Enterobacteriaceae dan *Staphylococcus aureus*) susu sapi segar di Kecamatan Krucil, Kabupaten Probolinggo. *J Ilmu Teknol Hasil Ternak.* 8:1-8.
- Cairns, D. 2004. *Essentials of Pharmaceutical Chemistry, Second Edition.* Royal Pharmaceutical Society of Great Britain. London.

- Cohen, L.W., V.M. Coghlan and L.C. Dihel. 1986. Cloning and sequencing of papain-encoding cDNA. *Gene*. 48: 219-227.
- Damayanthi E, Yopi, Hasinah H, Setyawardani T, Rizqianti H, Putra S. 2014. Karakteristik susu kerbau sungai dan rawa di Sumatera Utara. *J Ilmu Pertanian Indonesia*. 19:67-73.
- Deeth, H.C. and C. H. Fitz-Gerald. 2006. Lipolytic enzymes and hydrolytic rancidity. In: *Advanced Dairy Chemistry*. Fox, P. F., P.L.H. McSweeney (Eds.) Vol 2. Springer. United States. pp. 482.
- Djide, 1991. Analisis Mikrobiologi Dangke Asal Enrekang. Laporan Penelitian Fakultas MIPA. Universitas Hasanuddin. Ujung Pandang.
- Dongoran, D.S. 2004. Pengaruh aktivator sistein dan natrium klorida terhadap aktivitas papain. *Jurnal Sains Kimia*. 8(1) : 30-35.
- Fardiaz, S. 2008. Mikrobiologi Pangan Edisi II. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Fox, P.F., P.L.H. McSweeney, T.M. Cogan and T.P. Guinee. 2004. *Salt in Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology Third Edition*. Elsevier Academic Press. London.
- Gelichpour, M and B. Shabanpour. 2011. The Investigation of Proximate Composition and Protein Solubility in Processed Mullet Fillet. *International Food Research Journal* 18 (4): 1343 – 1347.
- Gekas, V, C. Gonzalez, A. Sereno, A. Chiralt and P.Fito. 1998. Mass transfer properties of osmotic solutions. i. water activity and osmotic pressure. *International Journal of Food Properties*. 1(2) : 95-112.
- Glazer, A.N., and E.L. Smith. 1971. *The Enzymes : Hydrolysi: Peptide Bonds*. Elsevier, Cambridge. Pp 501
- Gupta, R. B. 2004. Effect of cyclodextrins n the flavour of goat milk and its yoghurt. Thesis for Postgraduate Diploma in Applied Science, Auckland University f Technology. Auckland
- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengaruh Kadar NaCl dalam Substrat Terhadap Aktivitas Enzim Protease. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hatta, W., M.B. Sudarwanto, I. Sudirman dan R. Malaka. 2013. Survei potensi dangke susu sapi sebagai alternatif dangke susu kerbau di kabupaten enrekang, Sulawesi Selatan. *JITP*. 3(1) : 40-50.

- Hatta, W., M.B. Sudarwanto, I. Sudirman dan R. Malaka. 2014. Survei karakteristik pengolahan dan kualitas produk dangke susu sapi di kabupaten enrekang, sulawesi selatan. JITP. 3(3) : 154-161.
- Hayaloglu, A.A., and I.Karabulut. 2013. Characterization and Comparison of Free Fatty Acid Profiles of Eleven Varieties of Turkish Cheeses. International Journal of Food Properties. 16 (6): 1407-1416.
- Herawati H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Jurnal Litbang Pertanian. 27(4): 124-130.
- Irmayanti. 2016. Skripsi. Nilai Rendemen dan Karakteristik Organoleptik Dangke Berbahan Dasar Susu Segar dan Susu Bubuk Komersial. Fakultas peternakan, Universitas Hasanudin. Makassar.
- Japan International Cooperation Agency [JICA]. 2009. Laporan Hasil Kegiatan: Identifikasi dan Kajian Komoditi Utama Propinsi Sulawesi Selatan: Komoditas Susu. JICA dan UNHAS. Makassar.
- Kalie, 1990. Tanaman Pepaya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kasmianti. 1997. Pengaruh penambahan garam dapur dan lama perendaman terhadap daya tahan dangke selama penyimpanan. Skripsi. Makassar: UNM.
- Kesuma, F.M.V., S.M. Sayuthi, A.N. Al-Baarri dan A.M. Legowo. 2013. Karakteristik dangke dari susu dengan waktu inkubasi berbeda pasca perendaman dalam larutan laktoferin. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(3):155-158.
- Kataren, S., 1989, Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia – Press. Jakarta.
- Krishna, K.L., M. Paridhavi, J.A. Patel. 2004. Review on nutritional, medicinal and pharmacological properties of Papaya (*Carica papaya* Linn. Nat Prod Rad. 4:364-373.
- Kusumadjaja, A.P., dan R.P. Dewi. 2005. Penentuan kondisi optimum enzim papain dari pepaya burung varietas jawa (*Carica papaya*). Indo.J.Chem. 5(2) : 147-151
- Kuo, M. I., Y. C. Wang, and S. Gunasekaran. 1999. A viscoelasticity index for cheese meltability evaluation. J. Dairy Sci. 83:412–417.
- Kuo, M.I., Y.C. Wang, S. Gunasekaran and N.F. Olson. 2001. Effect of heat treatment on the meltability of cheeses. J. Dairy Sci. 84:1937-1943.
- Lehninger. 1990. Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1. Alih bahasa oleh Maggy Thenawidjaja. Erlangga. Jakarta. Pp:6
- Lestari, L.A., E. Harmayani, T. Utami, P.M. Sari dan S. Nurviani. 2018. Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Mal, R., L.E. Radianti dan Purwadi. 2013. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerator terhadap nilai pH, viskositas, total asam laktat dan profil protein terlarut kefir susu kambing. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Malaka, R., & Sulmiyati. 2010. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Keju Markisa dengan Pemberian Level Starter (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* 527) dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. halm.825-831.
- Malaka, R., S. Baco dan K.I. Prahesti. 20. Karakteristik dan mekanisme gelatinisasi curd dangke melalui analisis fisiko kimia dan mikrostruktur. JITP. 4(2) : 56-62.
- Masita, S. 2015. Pengaruh Konsentrasi Getah Pepaya Segar terhadap Kualitas Fisik Dangke Susu Kerbau dan Susu Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Marzoeki, A. 1978. Penulisan Peningkatan Mutu Dangke. Departemen Perindustrian. Balai Penulisan Kimia, Ujung Pandang.
- Mattjik, A.A, dan I.M. Sumertajaya. 2000. Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab Jilid I. Edisi Kedua. IPB-Press. Bogor.
- Mehlenbacher. 1960. Analysis of Fats and Oil. Arrad Press.
- Menard, R., H.E. Khouri, C. Plouffe, R. Dupras and D. Ripoll. 1990. A protein engineering study of the role of aspartate 158 in the catalytic mechanism of papain. Biochemistry. 29: 6706-6713.
- Menconi, A., G. Kallapura, J.D. Latorre, M.J. Morgan, N.R. Pumford, B.M. Hargis, dan G. Tellez. 2014. Identification and Characterization of Lactic Acid Bacteria in a Commercial Probiotic Culture. Biosci Microbiota Food Health Journal. 33(1).
- Milind, P., dan Gurditta. 2011. Basketfull Benefits of Papaya. IRJP. 2(7) : 6-12.
- Mitchel, R.E., M.I. Claiken and E.L.J. Smith. 1970. The complete amino acid sequence of papain. J. Biol. Chem. 245: 3485-3492.
- Moatsou, G., E. Zoidou and Evang. 2019. Development of Reduced-Fat, Reduced-Sodium Semi-Hard Sheep Milk Cheese. MDPI. Athens.
- Mukhlisah, A.N. 2017. Kualitas Kimia, Fisik dan Cemaran Mikroba Dangke Sebagai Respon Terhadap Perbedaan Suhu Pemanasan dan Konsentrasi Papain. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- NRC, 1981. The Water Buffalo: New Prospects for an Underutilized Animal. National Academic Press. Washington, D.C.

- Nurhidayati, T. 2003. Pengaruh konsentrasi enzim papain dan suhu fermentasi terhadap kualitas keju cottage. KAPPA. 4(1):13-17.
- Pancawati, A. 2015. Skripsi. Kualitas Dangke pada Penggunaan Berbagai Produk Susu Cair Komersial Sebagai Bahan Baku. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanudin. Makassar.
- Pangastuti, A. 2001. Kloning gen penyandi α -amilase dari isolat bakteri halofilik asal bledug kuwu. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Plummer, D.T. 1987. An Introduction to Practical Biochemistry.
- Pulungan, M.H., I.A. Dewi, N. L. Rahmah, C.G. Perdani, K. Wardina dan D. Pujiana. 2018. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan. UB Press. Malang.
- Rahmani, Yuniarta, dan E. Martati. 2007. Pengaruh metode penggaraman basah terhadap karakteristik produk ikan asin gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Teknologi Pertanian. 8 (3) : 142-152.
- Retnani, Y., Widiarti, W., Amiroh, I. Herawati, L., Satoto, K.B. 2009. Daya simpan dan palatabilitas wafer ransum komplit pucuk dan ampas tebu untuk sapi pedet. Prosiding Media Peternakan. Bogor. 130-136
- Riansyah. A., A. Supriadi dan R. Nopianti. 2013. pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Fishtech. 2(1):53-68.
- Robertson, G.L. 2005. Food Packaging: Principle and Practice, Second Edition. CRC Press. Boca Raton.
- Ruben, J. 2014. Karakteristik ikan asin kering dengan berbagai metode penggaraman. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sastrohamidjojo, S.M. 1996. Kimia Minyak Atsiri. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sastrohamidjojo, H. 2018. Kimia Dasar. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Pp:241-242
- Sani, M. 2001. Upaya pengolahan ikan patin (*Pangasius pangasius*) sebagai bahan baku ikan asin jambal roti. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Scott, R. 1981. Cheese making practice. Applied Science Publisher. England.

- Seenivasan, R., L. Roopa, S. Gheeta. 2010. Investigation on purification, characterization and antimicrobial activity of enzyme papain from Carica papaya Linn. J.Pharm Res 3:1092-1095.
- Septiyani, R., dan S. Hadiwiyoto. 2018. Pengaruh lama inkubasi dan kadar garam dalam pembuatan hidrolisat protein ikan kakap merah (*Lutjanus campechanus*) terhadap profil asam amoninya. J. Rekayasa Pangan dan Pertanian. 6(3):519-526.
- Setiawan, F.D., Purwadi dan D. Rosyidi. 2015. Pengaruh penambahan susu segar terhadap kadar air, protein, lemak, pH dan tekstur keju ricotta. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Singh, R.P., and D.R. Heldman. 2009. Introduction to Food Engineering 4th edition. Academic Press, San Diego, CA,
- Sofiah, B. D., dan Achyar, T. S. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Solihin, Muhtarudin dan R. Sutrisna. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayur dan umbi-umbian. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(2):48-54.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2009. 2981:2009. Yoghurt. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2009. 7388:2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. 1989. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Sulmiyati, S., dan N.S. Said. 2018. Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. Agritech. 38(3):345-352.
- Susanti, R., dan F. Fibriana. 2017. Teknologi Enzim Edisi 1. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya dan M.W. Apriliyani. 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Penerbit UB Press. Malang.
- Syah, S.P. 2012. Potensi Daya Hambat Bakteri Asam Laktat Terhadap Cendawan pada Dangke Selama Penyimpanan. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tamime, A.Y., dan R.K. Robinson. 2007. Tamime and Robinson's Yoghurt: Science and technology Third Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, New York.

- Triyono A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses..
- Tuyu, A., H. Onibala dan D.M. Makapedua. 2014. Studi lama pengeringan ikan selar (*Selaroides* sp) asin dihubungkan dengan kadar air dan nilai organoleptik. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 2(2):20-26.
- Uhlig, H., 1998. Industrial Enzymes and their Applications. 1st Edn., John Wiley and Sons, New York. pp: 454.
- Utami, W.G. 2014. Pemanfaatan enzim papain kasar dalam upaya meningkatkan kualitas daging kuda tua afkir di kabupaten humbang hasundutan. Jurnal Peternakan Integratif. 2(2) : 112-124.
- Verdier-Metz, I., Coulon, J.B., & Pradel, P. (2001). Relationship between milk fat and protein contents and cheese yield. *Anim. Res.* 50:365-371.
- Waziroh, E., D.Y. Ali dan N. Istianah. 2017. Proses Termal pada Pengolahan Pangan. UB Media. Malang.
- Wahyuningtyas, A.N. 2018. Perbandingan Karakteristik Mikrobiologi dan Organoleptik Dali dan Dangke Serta Keju Segar Asal Susu Kambing (Skripsi). Fakultas peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta. pp:1-204.
- Widodo, T.D. Wahyuningsih, A. Nurrochmad, E. Wahyubi, T.T. Taufiq, N.S. Anindita, S.Lestari, P.A. Harsita, A.S. Sukarno dan R. Handaka. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Pp:1
- Willianson, G. and W.J.A Payne. 1993. Pengantar Peternakan di Indonesia. UGMpress, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winata, A., K. Yualiati dan S. Hanggita. 2015. Analisis korelasi harga dan mutu kimiawi kerupuk di pasar tradisional cinde Palembang. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 4(2):179-183.

- Yusmita, L. 2017. Identifikasi konsentrasi natrium klorida (NaCl) pada jahe dan lengkuas gilang di beberapa pasar tradisional di kota padang. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 21(2) : 123-126.
- Yuniwati, M., Yusran dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan enzim papain sebagai penggumpal dalam pembuatan. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi. IST, AKPRIND Yogyakarta. 127-133.