

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2009. Analisa Pangan. Penerbit Universitas Terbuka. Jakarta. Pp:34-36
- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Mayland (US): Published by The Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Arifiansyah, M., Eka W., dan Hartati C. 2014. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Asri Nursiwi, R. U. (2015). Fermentasi Whey Limbah Keju Untuk Produksi Kefiran oleh Kefir Grains. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. VIII.
- Ayuti, S. R., Nurliana, Yurliasni, Sugito dan Darmawi. 2016. Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Agripet*, 16(1): 23-30.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Keju Cheddar Olahan SNI 012980-1992. BSN. Jakarta Pusat.
- Bahri, M. A., Dwiloka, B., dan Setiyani, B. E. 2020. Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Sari Jeruk Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2):96-102.
- Bittante, G. (2011). Modeling Rennet Coagulation Time and Curd Firmness of Milk. *Journal of Dairy Science*, 94(12), 5821-5832
- Buckle. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Buckle, K.A., 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan (Food Science). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Cholissodin, I., Sutrisno, A. A. Soebroto, L. Hanum, dan C. A. Caesar. 2017. Optimasi Kandungan Gizi Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Menggunakan ELM-PSO di UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Makanan Ternak Singosari-Malang. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*. 4(1): 31-36.
- Christi, R.F., Lia B. S., Nilawati W., dan Ajat S. 2022. Tampilan Berat Jenis, Bahan Kering Tanpa Lemak, Kadar Air dan Titik Beku Susu Sapi Perah Friesian Holstein pada Pemerahan Pagi dan Sore di CV Ben Buana Sejahtera Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sains Peternakan* 10(1) : 13-20

- Coker, C., C. Honore, K. Johnston, and L. Creamer. 2002. Food Science Section and Cheese and Milkfat Technology Section. New Zealand Dairy Research Institute, New Zealand
- 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. University of Wisconsin-Madison Extension, Madison.
- Daulay, D. 1991. Buku/Monograf Fermentasi Keju. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor Susu Sapi Perah Friesian Holstein pada Pemerahan Pagi dan Sore di CV Ben Buana Sejahtera Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sains Peternakan* 10(1):13-20.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian. 2017. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2017. Jakarta.
- El-Tahra, M. A. Ammar., M. M. Ismail, dan R. I. El-Metwally. 2008. Effect of Adding CaCl₂ or Whey Protein to Cow's Milk on Mozzarella Cheese Properties. The 4th Arab Mansoura Conference of Food and Dairy Science & Technology. Faculty of Agriculture, Mansoura University, Egypt.
- Estiasih, T, dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Estiningsih, D, dan N. Rustanti. 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Iponoea batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut untuk PMT Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College*. 3(2): 8-15.
- Fallico, V. P. L. H. McSweeney, J. Horne, C. Pediliggieri, J.A. Hannon, S. Carpino, and G. Licitra. 2005. Evaluation of Bitterness in Ragusno Cheese. *J. Dairy Sci.* 88:1288-1300.
- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Farkye, N. Y. (2004). Cheese technology. *International Journal of Dairy Technology*, 57(2-3), 91-98.
- Fauzia, Nadia. 2023. Kajian Umur Simpan Keju Cheddar Olahan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT) Model Arrhenius. Tugas Akhir. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fauzy, Achmad. 2019. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Dangke Peram Kemasan Vakum. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.
- Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan, and P.L. McSweeney. 2000. Fundamentals of Cheese Science. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

- Gandhi, G., G. Monteiro, E. Julio. 2005. Microbial Rennet Produced by *Mucor Miehei* in Solid-State and Submerged Fermentation. *Brazilian Archives of Biology and Technology. An International Journal*. 48(6) : 931-937
- Gursoy, O., Küçükçetin, A., Gökçe, Ö., Ergin, F., & Kocatürk, K. (2018). Physicochemistry, Microbiology, Fatty Acids Composition and Volatile Profile of Traditional Söğle Tulum (Goat's Skin Bag) Cheese. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*. 90: 3661-3674.
- Hamzah, B., Agus W, dan tri W. W. 2022. Teknologi Fermentasi Pada Industri Pengolahan Keju. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Unisri Press.
- Harris, H. dan M. Fadli. 2014. Penentuan Umur Simpan (Shelf life) Pundang Seluang (*Rasbora* sp) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang. Palembang. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 9, No.2, 2014 : Hal. 53-62.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27(4): 124-130
- Hutagalung, T.M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M. dan Ponto, J.H.W. 2017. Penggunaan Enzim Rennet dan Bakteri *Lactobacillus plantarum* Yn 1,3 Terhadap Sifat Sensoris Keju. *J. Zooteh.* 37(2): 286-293.
- Hutasoit. (2005) Buah Segar Musim. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hyslop, D. B. (2003). Enzymatic Coagulation of Milk. In *Advanced Dairy Chemistry—1 Proteins*. Springer. 839-878.
- Irmayati. 2016. Nilai Rendemen dan Karakteristik Organoleptik Dangke Berbahan Dasar Susu Segar dan Susu Bubuk Komersial. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jamilatun, Makhabbah. 2009. Optimalisasi Fermentasi *Rhizopus oryzae* dalam Pembentukan *Curd* dan Analisis Kualitas Keju Mentah yang Terbentuk. Tesis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Joshi, N. S., R. P. Jhala, K. Muthukumarappan, M. R. Acharya, and V. V. Mistry. 2004. Textural and Rheological Properties of Processed Cheese. *International Journal Of Food Properties* 7(3) : 519 – 530.
- Juniawati., Sri Usmiati., dan Evi Damayanthi. 2015. Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 34(1):31-40.
- Kim, W., Bae, S., Park, K., Lee, S., Choi, W., Han, S., Koh, Y., 2011. Biochemical Characterization Of Digestive Enzymes In The Black Soldier Fly, *Hermetia illucens* (Diptera: Stratiomyidae). *Journal Of Asia Pasific Entomology*. Vol 14.

- Komansilan, S., Djalal R., Lilik E.R., dan Purwadi. 2019. Pengaruh Variasi pH dengan Penambahan Enzim Bromelin Alami (*Ananas comucis*) Terhadap Sifat Organoleptik Keju Cottage. *Jurnal Sains Peternakan* 7(1):54-61.
- Law, B. A. 1997. Modern Dairy Product. 3rd. Ed. Chemical Publication. Co.Inc. New York.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S, Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Likah, S. dan N.D, Kristanti. 2008. Kualitas Kimia dan Profil Asam Amino Keju Cottage yang Dibuat dengan Enzim Renin *Mucor pusillus*. Fakultas Peternakan STPP. Malang.
- Lihartana, R. dan Harris, H., 2011. Identifikasi Teknologi Proses Pengolahan dan Analisa Mutu Seluang Kering (pundang) pada Pengolahan secara Tradisional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 6(1)
- Lucey, J.A., M.E. Johnson and D.S. Horne (2003) Invited Review: Perspectives on Basic of The Rheology and Texture Properties of Cheese. *J. Dairy. Sci.* 86: 2725-2743.
- Lucey, J. A., & Singh, H. (2003). Acid coagulation of milk. In *Advanced Dairy Chemistry-Proteins*. Springer. 1001-1025.
- Manfaati, Rintis., Bintang I.M. 2011. Pembuatan Keju Lunak dengan *Lemon Juice* sebagai Koagulan. *Sigma-Mu* 3(1):73-78.
- Marwanto. (2014). *Rekayasa Alat Pemeras Air Jeruk Siam dengan Sistem Ulir*. Sambas: POLTESA.
- Mitchel, B. B., Setiawan, dan Dwita H. R. 1977. *Pengolahan Sumberdaya dan Lingkungan*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Muchtadi D., Palupi N. S., Astawan M. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. PAU IPB, Bogor.
- Mukhtar A. 2006. *Ilmu Produksi Ternak Perah*. Surakarta (ID): Lembaga Pengembangan Pendidikan (LPP) dan UPT UNS Pr.t
- Murwaningsih, J. 2003. *Kualitas Kimia Susu Sapi Friesian Holstein (FH) dan Keju Cottage yang Dihasilkan pada Genotipe Kappa Kasein Berbeda*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Musra, N. I., Serdanawati Y., dan Elvira S. 2021. Karakterisasi Keju Dangka Menggunakan Enzim Papain Komersial dan Perubahan Fisik Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 32(1) : 27-35.
- Nizhar, Ulyl Mi'raj. 2012. *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju*

- Cottage. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nugrahadi., Ni N.P., I Made S. 2020. Pengaruh Perlakuan 3 Jenis Bakteri Asam Laktat dan Kombinasinya terhadap Karakteristik Keju Kedelai. *Jurnal Itepa* 9(4):412-425.
- Nugroho, P., Bambang Dwiloka, Heni Rizqiaty. 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
- Nurwantoro dan A.S, Djarirah. 1994. Mikro-Biologi Pangan Hewani-Nabati. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- O'Connor, C.B. dan B. R. Tripathi. 1995. Milk Techniques-Processing Fresh Milk Into Cheese. Rural Dairy Processing Training Series Audiotutorial Module 4. *International Livestock Centre for Africa*. 5-18.
- Pangaribuan, Krista Putri. 2018. Pengaruh Buah Jeruk Limau (*Citrus amblycarpa*) sebagai Penggumpal Non Enzimatis terhadap Organoleptik, Kadar protein dan Rendemen Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas sanata Dharma. Yogyakarta.
- Purwadi. 2010. Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 33-40.
- Purwadi dan A. Manab. 2014. Penggunaan Tepung Terigu dan Alginat dalam Pembuatan Keju Mozzarella Ditinjau dari Kualitas Fisik dan Sensoris. *Research Journal of Life Science*. 1(1): 43-53.
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Susu Segar. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Rahayu, W. M. 2021. Bahan Ajar Kimia Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Ahmad Dahlan.
- Rakasivi, K. G. J. 2016. Kualitas Fisiko-Kimia Keju Probiotik yang Diperam dengan Starter *Lactobacillus Paracasei* M104 dan *Pediococcus Pentosaceus* M103. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rakhmah, R.F., Titik S. 2016. Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan Soy Cheese. *Bioeksperimen*. 2(1):8-16.
- Rapp P., Backhaus. 1992. Formation of Extraselluler Lipases by Filamentous Fungi, Yeast and Bacteris. *Enzyme Microb. Technol.* 14:938--943
- Rukmana, H. R., 2001. Jeruk Lemon. Penerbit Kanisius: Yogyakarta, cetakan ke -5, 15-22

- Saragih, P. R., Morina R, dan Iesja L. 2019. Sensitivitas Perasan Jeruk Lemon (*Citrus limon*) Terhadap Bakteri *Edwardsiella tarda*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru
- Sari, N. A., A. Sustiyah dan A.M. Legowo. 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
- Septiana, A. T. 1994. Studi Pemeraman Keju yang Diinokulasikan *Lactobacillus bulgaris* dan *Streptococcus thermophilus*. Tesis. UGM. Yogyakarta
- Setyawardhani, T., A. H. D. Rahardjo., dan M. Sulistyowati. 2017. Chemical characteristics of goat cheese with different percentages of mixed indigenous probiotic culture during ripening. *Media Peternakan*. 40(1): 55-62.
- Setyawati, R. E. 2020. Karakteristik Keju Feta Kambing Multiprobiotik Rendah Lemak dengan Penambahan Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.) Selama 60 Hari Penyimpanan Dingin. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setyawardani, T., K. Widayaka., J. Sumarmono., A.H.D. Rahardjo., S.S. Santoso, and M. Sulistyowati. 2018. Texture, Hedonic Test and Fatty Acid Profile of Goat Cheese With *L. plantarum* TW14 and *L. Rhamnosus* TW2 Isolates Stored at Difference Temperature Conditions. *J. Indonesian Trop. Anim. Agric*. 43(3):230-237.
- SNI. Standar Nasional Indonesia. 2008. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Keju Cedar Olahan. SNI 01-2980-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Pp:13-15.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu Segar. SNI No. 3141.1:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Pp:8-11.
- Soesetyaningsih, Endang., dan Azizah. 2020. Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Saintek*. 3(3):75-79.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ke-3. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suhendra, D., Nugraha, W. T., Nugraheni, Y. L., & Hartati, L. (2020). Korelasi Kadar Lemak dan Laktosa dengan Berat Jenis Susu Sapi Friesian Holstein di Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang. *Agrinimal*. 8(2) : 88-91

- Sulistyo, B., H. Chasirunnisa, 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.
- Sumardi, Rochmah A., Bambang I., dan Shofia R. 2020. Pengaruh Pemaparan Medan Magnet 0,2 mT pada Media Yang Mengandung Logam (Al, Pb, Cd, dan Cu) Terhadap *Bacillus* sp. dalam Menghasilkan Protease. *Berita Biologi* 19(1):47-58.
- Susanto, T. dan Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya
- Sukmawati dan F. Hardianti. 2018. Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroba pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*. 3(1): 72-78.
- Supriyanti, F.M.T., Pipit F.F. 2014. Fortifikasi Lemon pada Produksi Keju Cottage serta Analisis Kandungan Gizinya. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga 5(1):530-535.
- S. Sutton. 2011. Accuracy of Plate Counts. *Journal of Validation Technology*. 17(3):42-46.
- Untoro, N.S. Kusrahayu dan B.E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak, dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos channos* F). *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 567-583.
- Wardhani, D. H., Bakti J., Abdullah, Suherman, dan Heri C. 2018. Komparasi Jenis Koagulan dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik Curd Pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan* 13(2) : 209-216.
- Widarta, I. W. R., Ni Waya W., Herni P. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian* 1(1):37-45.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2007. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., Ellin H., Mayang C. P. 2021. Karakteristik Fisik dan Kimia Fresh Cheese dengan Ekstrak Stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai Koagulan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran* 21(2):17-123.

- Yu, G., He, P., Shao, L., And Lee, D. 2007. Enzyme Activities In Activated Sludge Flocs. *Applied Microbiology And Biotechnology*. 77, 605-612.
- Yuniarifin, H., V. P. Bintoro, dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi Terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 31(1) : 55-61.
- Yunita, M., Yusuf H., dan Rini Y. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) Dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3): 237-248.