

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., I. Sari, dan N. Nurhidayanti. 2022. Perbedaan Hasil Kadar Formalin pada Sampel Tahu yang direndam Air Hangat dan Air Garam Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Media Kesehatan*. 15(2):140-153.
- Adrian, M.T., A.N. Fathimah, F.L. Nabela, dan A.K. Wardani. 2015. Eksplorasi Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Untuk Produksi Enzim Protease dan Potensinya Sebagai Bahan Pengganti Rennet pada Industri Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1136-1144.
- Adrianto, R., D. Wiraputra, M.D. Jyoti, dan A.Z. Andaningrum. 2020. Soft Cheese Yield, Flavor, Taste, Overall Texture Made of Cow's Milk Added Rennet and Lactic Acid Bacteria Yoghurt Biokul. *Jurnal Agritechno*. 13(2):120-126.
- Agussalim, A., Umami, N., Nurliyani, N. and Agus, A., 2021. The physicochemical composition of honey from Indonesian stingless bee (*Tetragonula laeviceps*). *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 22(8).
- Ahmed, N.S., M.A. Abd El-Gawad, M.M. El-Abd, dan N.S. Abd-Rabou. 2011. Properties of buffalo Mozzarella Cheese as affected by Type of Coagulante. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 10(3):339-357.
- Akmal, H.M., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Persentase yang Berbeda terhadap Persentase Produk, Warna, dan Total Asam Laktat Keju Susu Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research*. 4(2):58-64.
- Amar, A., Marwati, dan S. Makosim. 2017. Karakteristik Keju Lunak Saga (*Adenantha pavonina*, Linn.) dengan Berbagai Kemasan dan Waktu Simpan yang Berbeda. *Jurnal IPTEK*. 1(2):99-106.
- Amurita, N. and Sustiyah, A., 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Anindita, N.S., dan D.S. Soyi. 2017. Studi kasus : Pengawasan Kualitas Pangan Hewani Melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 19(2):96-105.
- A.O.A.C. 1995. Association of Official Analytical Chemist, official methods of Analysis. Washington D.C. USA.
- Apra, G., A. Alessiani, F. Rossi, L. Sacchini, A. Boni, D. D'Angelantonio, S. Scattolini, A.F. Sperandii, G. Centorotola, D. Neri, dan F. Pomilio.

2021. Characterization of Lactic Acid Bacteria in Pecorino di Farindola Cheese and Manufacturing with a *Lactocaseibacillus paracasei* Autochthonous Culture. *Applied Sciences*. 11(17):1-17.
- Arifiansyah, M., E. Wulandari, dan H. Chairunnisa. 2015. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. *Students e-Journal*. 4(1).
- Ariyani, E., S. Sudarti, dan S.H.B. Prastowo. 2019. Pengaruh Paparan Extremely Low Frequency Magnetic Field Terhadap pH Edamame. *Jurnal Pembelajaran Fisika*. 8(3):132-136.
- Ariyanti, H.R., N. Nursalam, dan S.R. Yuwono. 2020. The Development of Nursing Diagnosis-based Indonesian Nursing Diagnosis Standard on Clinical Clinical Pathway amon Patients with Stroke Infarction. *Internasional Journal of Nursing and Health Services*. 3(2):261-266.
- Aryanti, N., D. Kurniawati, A. Maharani, dan D.H. Wardhani. 2016. Karakteristik dan Analisis Sensorik Produk Tahu Dengan Koagulan Alami. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. 2(2):73-81.
- Asmaq, N. dan N. Lubis. 2019. Kualitas Gizi Keju Mozzarella Dengan Penambahan Koagulan yang Berbeda. *Journal of Animal Science and Agronomy Panca Budi (JASA PADI)*. 4(2):4-7.
- Astuti, F.D., T. Setyawardani, dan S.S. Santosa. 2021. The Physical Characteristics of Cheese made of Milk, Colustrum and both During the Ripening. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 46(1):75-83.
- Ayyash, M., B. Abu-Jdayil, F. Hamed, and R. Shaker. 2018. Rheological, textural, microstructural and sensory impact of exopolysaccharide-producing *Lactobacillus plantarum* isolated from camel milk on low-fat akawi cheese. 87:423-431.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) Susu Segar Bagian 1: Sapi 3141.1-2011.
- Bakour, M., Â. Fernandes, L. Barros, M. Sokovic, dan I.C. Ferreira. 2019. *Bee bread* As A Functional Product: Chemical Composition and Bioactive Properties. *LWT*. 109 :276-282.
- Barbano, D.M., J.J. Yun, dan P.S. Kindstedt. 1994. Mozzarella cheese making by a stirred curd, no brine procedure. *Journal of Dairy Science*. 77(9):2687-2694.
- Bourne, M.C. 2002. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. San Diego:Academic Press.

- Budiman, S., R. Hadju, S.E. Siswosubroto, dan G.D.G. Rembet. 2017. Pemanfaatan enzim rennet dan *Lactobacillus plantarum* Yn 1:3: terhadap pH, Curd dan total padatan keju. *Zootec.* 37(2):321-328.
- Bulkaini, B., B.R.D. Wulandari, I.S. Miwada, T.O.D. Dato, dan L. Dewi. 2020. Utilization of Biduri Juice (*Calotropis gigantea*) in The Process of Buffalo Milk Coagulation on Quality of Soft Cheese. *Jurnal Biologi Tropis.* 20(3):485-491.
- Chairunnisa, T., N. Irbah, A.Z. Irsan, S.I.T. Dewi, P.N. Purba, L.O. Sitinjak, F. Ramadhani, B. Efendi, dan A. Rahayu. 2021. Klaim gizi rendah lemak pada berbagai jenis keju : Literature review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat.* 1(1):1-12.
- Chen, C., D. Wolle, dan D. Sommer. 2009. Mozzarella. *The Sensory Evaluation of Dairy Products.* Pp:459-487.
- Claverie, J.M. dan C. Notredame, 2006. *Bioinformatics for dummies.* John Wiley & Sons. P:214.
- Codex Alimentarius. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. CODEX STAN 243-2003.
- Cozma, A., S. Andrei, D. Miere, L. Filip, and F. Loghin. 2011. Proteins Profile in Milk from Three Species of Ruminants. *Notulae Scientia Biologicae.* 3(1):26-29.
- Cui, Y. dan X. Qu. 2021. Genetic mechanisms of prebiotic carbohydrate metabolism in lactic acid bacteria: Emphasis on *Lactocaseibacillus casei* and *Lactocaseibacillus paracasei* as flexible, diverse and outstanding prebiotic carbohydrate starters, *Trans in Food Science & Technology.* Vol 115. pp 486-499.
- Estikomah, S.A. 2020. Pemanfaatan *Rhizopus oryzae* dalam Pengembangan Produk Olahan Susu (Keju) Halal Berbasis Bioteknologi. *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy.* 4(2):34-38.
- Estiningtyas, D. dan N. Rustanti. 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk PMT Ibu Hamil. 3(2):8-15.
- Fanani, N, dan E. Ningsih. 2018. Analisis Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai yang Digunakan Oleh Pedagang Penyetan di Daerah Rungkut Surabaya ditinjau dari Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB). *Jurnal Iptek.* 22(2):59-66.
- Fogaca, D.N.L., W.S. da Silva, dan L.B. Rodrigues. 2017. Influence of Compression Parameters on Mechanical Behavior of Mozzarella Cheese. *Journal of Texture Studies.* 48(5):427-432.

- Galli, V., M. Venturi, E. Mari, S. Guerrini, dan L. Granchi. 2022. Gamma-aminobutyric acid (GABA) production in fermented milk by lactic acid bacteria isolated from spontaneous raw milk fermentation. *International Dairy Journal*. 127:105284.
- Gonçalves, M.C., and H.R. Cardarelli. 2021. Mozzarella cheese stretching: a minireview. *Food Technology and Biotechnology*. 59(1):82-91.
- Hartono, W. dan P. Purwadi. 2012. The Utilization of Keprok Orange Fruit (*Citrus reticulata*) Juice in Mozzarella Cheese Manufacturing. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 7(1):24-32.
- Hasanah, U. 2014. Bakteri Asam Laktat dari Daging Ikan Peda sebagai Agen Probiotik dan Enzim Kolesterol Reduktase. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*. 12(1):1-8.
- Hidayat, N., M.C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Husolli, M. 2022. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal *Bee Bread* Lebah *Tetragonula laeviceps* Serta Potensinya Sebagai Starter Fermentasi Susu Kambing. Doctoral dissertation. Universitas Gadjah Mada.
- Hutagalung, T.M., A. Yelnetty, M. Tamasoleng, dan J.H.W. Ponto. 2017. Penggunaan enzim rennet dan bakteri *Lactobacillus plantarum* YN 1:3 terhadap sifat sensoris keju. *Zootec*. 37(2):286-293.
- Hyslop, D.B. 2003. Enzymatic Coagulation of Milk. In *Advanced Dairy Chemistry-1 Proteins: Part A/Part B*. Boston, MA :Springer. US. Pp 839-878.
- Ibáñez, R.A., S. Govindasamy-Lucey, J.J. Jaeggi, M.E. Johnson, P.L.H. McSweeney, and J.A. Lucey. 2020. Low- and reduced-fat milled curd, direct salted Gouda Cheese : Comparison of Lactose standardization of cheesemilk and whey dilution techniques. *Journal of dairy Science*. 103(2):1175-1192.
- Ismail, Y.S., C. Yulvizar, dan P. Putriani. 2017. Isolasi, karakterisasi dan Uji Aktivitas Antimikrobia Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) *Jurnal Bioleuser*. 1(2):45-53.
- Ismail, M.M. 2004. Evaluation of Methods used for Examination of Domiati Cheese. In the 9th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology "Milk and Dairy Products for a Healthy Future". Dokki. Cairo. Egypt. Vol 10 :9-11.
- Ispirli, H dan E. Dertili. 2021. Detection of fructophilic lactic acid bacteria (FLAB) in *bee bread* and bee pollen samples and determination of their functional roles. *Journal of Food Processing and Preservation*. 45(5):1-11.

- Juniawati, S.Usmiati, E. Damayanthi. 2015. Karakteristik/Sifat Fisik Kimia Keju Rendah Lemak dari Berbagai Bahan Baku Susu Modifikasi. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 12(2):28-36.
- Karabagias, I.K., A. Badeka, S. Kontakos, S. Karabournioti, and M.G. Kontominas. 2014. Characterisation and classification of Greek pine honeys according to their geographical origin based on volatiles, physicochemical parameters and chemometrics. Food Chemistry. 146. Pp:548-557.
- Khalish, L.H., N. Andarwulan, S. Koswara, dan Z.A. Talitha. 2020. Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (*Cream Cheese*, *Ricotta* dan *Camembert*). Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality. 7(2):90-97.
- Khattab, A.R., H.A. Guirguis, S.M. Tawfik, dan M.A. Farag. 2019. Cheese Ripening : A review on Modern Technologies Towards Flavor Enhancement, Process Acceleration and Improved Quality Assessment. Trends in Food Science & Technology. 88. Pp:343-360.
- Kindstedt, P. S. 2011. Mechanism of Coagulation: The Principles, The Science and What They Mean to Cheesemakers. Department of Nutrition and Food Sciences. Vermont Institute.
- Kindstedt, P.S dan P.F. Fox. 1993. Effect of Manufacturing Factors, Composition, and Proteolysis on the Functional Characteristics of Mozzarella Cheese. Critical Review in Food Science & Nutrition. 33(2):167-187.
- Kisnawaty, S.W., dan P. Kurnia. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan dan Daya Terima. Seminar Nasional Gizi. Program Studi Ilmu Gizi UMS. Pp:91-95.
- Komar, N., L.C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik Termal Produk Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2):78-87.
- Kumala, N.F. 2023. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L Merr.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keju Mozzarella. Doctoral dissertation. Politeknik Negeri Jember. Jawa Timur.
- Legowo, A.M. 2002. Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologi Susu. Diktat Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Maehata, H., S. Arai, N. Iwabuchi, dan F. Abe. 2021. Immuno-modulation by heat-killed *Lactocaseibacillus paracasei* MCC1849 and its

application to food products. *International Journal of Immunopathology and Pharmacology*. 35:1-9.

Manoe, J.A., I.A.T. Hinga, dan A. Setyobudi. 2019. Uji Organoleptik Produk Tahu Berdasarkan Suhu selama penyimpanan Terhadap Mutu Tahu di Kabupaten Kupang. *Timorese Journal of Public Health*. 1(2):96-108.

McSweeney, P.L.H., G. ottogalli, dan P.F. Fox. 2004. Diversity of Cheese Varieties : An Overview. *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. 2(3):1-23.

Milinda, I.R., F.F. Dieny, E.R. Noer, dan F. Ayustaningwarno. 2021. Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Asam Lemak pada Tempe Mete dan Tempe Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(4):119-126.

Mohsin, A, dan A. Setiowati. 2021. Pengaruh Pemberian Whey Protein Terhadap Kadar Eritrosit pada Tikus Yang Direnangkan Sampai Kelelahan. *Journal of Sport Science and Fitness*. 7(1):44-50.

Mulyani, S., A. Azizah, dan A.M. Legowo. 2009. Profil Kolesterol, Kadar Protein, dan Tekstur Keju Menggunakan *Mucor miehei* Sebagai Sumber Koagulan. In *Prosiding Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan-Semarang*. Fakultas Undip Semarang. Pp: 516-523.

Mutia, U dan C. Saleh. 2013. Uji Kadar Asam Laktat Pada Keju Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Berdasarkan Variasi Waktu dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis*. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 10(2):58-62.

Mutia, U and C. Saleh. 2016. Uji Kadar Asam Laktat Pada Keju Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Berdasarkan variasi waktu dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis*. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 10(2):58-62.

Ng-Kwai-Hang. K.F. 2003. *Milk proteins-heterogeneity, fractionation and isolation*. In : Roginsky H, Fuquay JW. Fox PF. Editors, *Encyclopedia of Dairy Sciences*. London : Academic Press. Pp 1881-1894.

Nisa, F.Z., Y. Marsono, dan E. Harmayani. 2007. Efek Hipokolesterolemik Susu Kedelai Fermentasi Steril Secara In Vitro. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 23(2).47-51.

Nousiainen, J., P. Javanainen, J. Setälä, and A.V. Wright. 2004. Lactic Acid Bacteria as Animal Probiotics. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects*. (Ed 3). Pp 547-580.

Nudyanto, A. dan E. Zubaidah. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Ekspolisakarida dari Kimchi. In *Press : Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):743-748.

- Nugroho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqianti. 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.
- Nur, S.N., S. Saloko, dan D. Kisworo. 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau. Pro Food. 1(1):24-32.
- Nurhartadi, E., A. Nursiswi, R. Utami, dan E. Widayani. 2018. Pengaruh waktu inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil samping keju. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 11(2):73-93.
- Nursiswi, A., R. Utami, M. Adriani, dan A.P. Sari. 2015. Fermentasi Whey Limbah Keju untuk Produksi Kefiran oleh Kefir Grains. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 8(1):37-45.
- Oberg, T.S., D.J. McMahon, M.D. Culumber, O. McAuliffe, dan C.J. Oberg. 2022. Invited Review: Review of taxonomic changes in dairy-related *Lactobacilli*. Journal of Dairy Science. 105(4):2750-2770.
- Oktaviana, A.Y., D. Suherman, dan E. Sulistyowati. 2015. Pengaruh Ragi Tape terhadap pH, Bakteri Asam Laktat dan Laktosa Yogurt. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 10(1):22-31.
- Pangestu, R.F., A.M. Legowo. A.N.M. Al-Baarri, dan Y.B. Pramono. 2017. Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yogurt Powder Daun Kopi dengan Jumlah Karagenan yang Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6(2):78-84.
- Patahanny, T., L.A. Hendrawati, dan N. Nurlaili. 2019. Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian. 18(2):135-141.
- Permana, H.J., B. Hidayat, dan S. Darana. 2018. Deteksi Kualitas Keju Cheddar Layak Makan Berdasarkan Tekstur Menggunakan Metode Discrete Cosine Transform (dct) dengan Klasifikasi Decision Tree pada Citra Digital. eProceedings of Engineering. 5(2):2031-2039.
- Permatasari, A.E., I. Raya, A.N. Usman, T. Sukini dan H. Ahmar. 2020. Kandungan *Bee bread*: Hasil Uji Fitokimia dan Ftir pada *Bee bread* Sebagai Preliminary Data Suplemen Wanita Prakonsepsi. Jurnal Keperawatan Muhammadiyah. 5(2):44-48.
- Purwadi, P. 2009. Protein profile of mozzarella cheese produced with treatment of coagulation and stretching temperature combination. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK). 4(2):1-8.
- Purwadi, P dan A. Manab. 2014. Using Wheat Flour and Alginate in Mozzarella Cheese Making on Physical and Sensory Quality. Research Journal of Life Science. 1(1):43-53.

- Purwadi, P. 2007. Trial of Lime Juice on Mozzarella Cheese Making. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 2(2):28-34.
- Purwijantiningsih, E. 2014. Viabilitas bakteri asam laktat dan aktivitas antibakteri produk susu fermentasi komersial terhadap beberapa bakteri pathogen enteric. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. 19(1):15-21.
- Putranto, W.S., L. Suryaningsih, K. Suradi, dan A. Pratama. 2022. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Keju Mozzarella yang Terintegrasi dengan KKN (Kuliah Kerja Nyata) Mahasiswa. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(2):250-257.
- Putri, S.Y.V., W.S. Putranto, dan A. Pratama. 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang Ditambahkan CaCl_2 menggunakan ekstrak jahe merah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 22(1):29-37.
- Rachmawati, R.D., A. Agus., N. Umami, A. Agussalim, dan H. Purwanto. 2022. Diversity, Distribution, and Nest Characteristics of Stingless Bees (*Hymenoptera*: meliponini) in Baluran National Park, East Java, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*. 23(8):3890-3901.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W.P. Rahaju, dan C.C. Nurwitri. 1991. Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas (PAU). Institut Pertanian Bogor. Bogor. Pp 6-59.
- Rahmawati, I.S., E. Zubaidah, E. Saparianti. 2015. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. casei* dan *L. plantarum*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Selama Proses Fermentasi (Kajian Jenis Isolat dan Jenis Tepung Ubi Jalar). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(4):133-140.
- Raisanti, I.A.M., W.S. Putranto, dan D.Z. Badruzzaman. 2022. Pengaruh Penambahan Monosodium Fosfat pada Pembuatan *Processed Cheese* dengan Koagulan Sari Nanas terhadap Kadar Air, Rendemen, dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 3(1):1-10.
- Ramadani, D.T., D.W. Dari, dan A. Aisah. 2020. Daya Terima Permen Jelly buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 9(1):15-24.
- Rati, R.L., E. Sulistyowati, dan E. Soetrisno. 2017. Quality and Acceptance of Soft Cheese Made of Fries Holland Milk with Added Strawberry (*Fragaria virginiana*) Pasta During 2 Weeks of Storage. *Jurnal Agroindustri*. 7(1):27-36.
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. pp 497-502.

- Riwayati, I., I. Hartati, dan H. Harianingsih. 2018. Pelatihan Pembuatan Keju Lunak Alami dan Produk Olahannya Bagi Peternak Sapi di Desa Pengging Kecamatan Banyudono Boyolali. *Abdimas Unwahas*. 3(2):26-29.
- Rodrigues, C.F and J.C. Andrade. 2015. Milk Proteins. *Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials*. Pp 4756-4766.
- Rohmatussolihat, M.N. Sari, P. Lisdiyanti, Y. Widyastuti, dan E. Sukara. 2015. Utilization of Milk Clotting Enzyme from *Lactobacillus casei* D11 for Mozzarella Cheese Making. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1):63-71.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera utara. Pp:1-24.
- Sanjaya, V., D. Astiani, dan L. Sisilia. 2019. Studi Habitat dan Sumber Pakan Lebah Kelulut di Kawasan Cagar Alam Gunung Nyiut Desa Pisak Kabupaten Bengkayang. *Jurnal Hutan Lestari*. 7(2):786-798.
- Santoso, S.P. 2006. Teknologi Pengawetan Bahan Segar. Bahan Ajar Laboratorium Kimia Pangan. Malang: Universitas Widyagama. Pp:2-31.
- Sari, S., 2013. Formulasi dan Evaluasi Kestabilan Fisik Krim Body Scrub Tepung Beras (*Oryza sativa*) dengan Bahan Aktif Liofilisat Ekstrak Air *Bee bread*. Doctoral dissertation. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Sari, M.N., P. Lisdiyanti, Y. Widyastuti, dan E. Sukara. 2015. Pemanfaatan Milk Clotting Enzyme dari *Lactobacillus casei* D11 untuk Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1):63-71.
- Singh, M.P., S.K. Kanawjia, A. Giri, dan Y. Khetra. 2015. Effect of Potato Starch on Quality Characteristics of Shredded Mozzarella Cheese During Storage. *Journal of Food Science and Technology*. 52(11):7506-7512.
- Sopianti, D.S., H. Herlina, dan H.T. Saputra. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*. 2(2):100-105.
- Sriutami, O., B. Hamzah, dan M.I. Syafutri. 2020. Pengaruh Penambahan Susu Kedelai dan Protexin Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella Susu Kerbau Rawa. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. 1:761-772.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu segar-bagian 1: Sapi. SNI:3141.
- Sugitha, I.M., N.N. Puspawati, dan A.A.I.S. Wiadnyani. 2016. Kombinasi Berat Beban dan Lama Pengepresan pada Pembuatan Keju Lunak

Rampelas (*Ficus ampelas*) dengan Koagulan Alami Pengganti Rennet. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.

- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto, C.I. Sutrisno, dan E.S. Rahayu. 2012. Peran probiotik bakteri asam laktat terhadap produktivitas unggas. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah. 10(1):1-9.
- Sunarya, H. 2016. Kadar air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarella Dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. Animal Agriculture Journal. 5(3):17-22.
- Sunarya, H., P. Sambodho, dan A.M. Legowo. 2016. Pemanfaatan Susu Kerbau, Susu Sapi dan kombinasinya Untuk Optimalisasi Kadar Air, Kadar Lemak, dan Tekstur Keju Mozarella. Doctoral disseration. Fakultas Peternakan & Pertanian Undip. Semarang.
- Suryani, D.R. 2013. Profil Aroma, Aktivitas Antioksidan dan Intensitas Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi dengan Penambahan Rare Sugar (D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, L-tagatosa). Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Susanti, R dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences. 39(2):98-106.
- Suwito, W. 2010. Bakteri yang sering mencemari susu: deteksi, pathogenesis, epidemiologi, dan cara pengendaliannya. Jurnal Litbang Pertanian. 29(3):96-100.
- Syamsu, K. dan K. Elshahida. 2018. Pembuatan Keju Nabati dari Kedelai Menggunakan Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 28(2):154-161.
- Tarakci, Z dan E. Kucukoner. 2006. Changes on Physicochemical, Lipolysis, and Proteolysis of Vacuumpacked Turkish Kashar Cheese During Ripening. Journal of Central european Agriculture. 7(3):459-464.
- Trianto, M dan H. Purwanto. 2020. Morphological characteristics and morphometrics of stingless bees (*Hymenoptera meliponini*) in Yogyakarta, Indonesia. Biodiversitas Journal o Biological Diversity. 21(6):2619-2628.
- Umar, R and A. Novita. 2014. Derajat keasaman dan angka reductase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Medika Veterinaria. 8(1):43-46.
- USDA. 2012. Specifications for Mozzarella Cheeses. United States Department of Agriculture. USA. pp 1-9.

- Usmiati, S., Miskiyah, dan Mulyorini. 2011. Effect of Proteolytic Enzymes with Probiotic of Lactic Acid Bacteria on Characteristics of cow milk Dadih. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16(4):304-311.
- Wadhwani, R., W.R. McManus, dan D.J. 2011. Improvement in Melting and Baking Properties of Low-Fat Mozzarella Cheese. *Journal of Dairy Science*. 94(4):1713-1723.
- Wardhani, D.H., B. Jos, dan H. Cahyono. 2018. Komparasi Jenis Koagulan dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik *Curd* pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 13(2):209-216.
- Wati, R.Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Media PCA Berulang Terhadap Uji TPC di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. *Jurnal Temapela*. 1(2):44-47.
- 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 Agrotechno*. 1(1):37-45.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi fermentasi susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Widowati, R. 2013. Pollen substitute pengganti serbuk sari alami bagi lebah madu. *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan*. 1(1):31-36.
- Widyarini, A.N., N.D. Senjawati, dan H.H. Utami. 2022. Analisis Risiko pada Proses Produksi Keju Mozzarella di Usaha Rumah Keju Jogja Menggunakan Metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). *Agrisociabus*. 1(1):24-31.
- Wiedyantara, A.B., H. Rizqiati, dan V.P. Bintoro. 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozzarella Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1):1-7.
- Wirjatmadja, R., O.R.P.A. Mussa, R. Widyawati, and M.D.W. Pratama. 2020. Perbandingan kadar lemak dan berat jenis susu sapi perah *Friesian Holstein* (FH) di Bendul Merisi, Surabaya (dataran rendah) dan Nongkojajar, Pasuruan (dataran tinggi). *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*. Vol 10. Pp 15-19.
- Wulandari, E. 2021. The Effect of Strawberry (*Fragaria ananassa*) Extract Concentration as Coagulant on Physical and Chemical Characteristic Fresh Cheese. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 21(2):117-123.
- Yahdiyani, H, C. Anam, dan E. Widowati. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi penstabil terhadap karakteristik fisikokimia dan

organoleptik *chilli cream cheese*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 4(2):56-60.

- Yuhana, L. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Palmitat pada Keju yang Dianalisis dengan Metode Kromatografi Gas-Spektroskopi Massa (KG-SM). Doctoral dissertation. Stikes Karya Putra Bangsa Tulungagung. Page : 1.
- Yuliana, N. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolate T5 yang berasal dari tempoyak. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian. 13(2):108-116.
- Zheng, J., S. Wittouck, E. Salvetti, C.M. Franz, H.M. Harris, P. Mattarelli, P.W. O'toole, B. Pot, P. Vandamme, J. Walter, dan K. Watanabe. 2020. A Taxonomic note on the genus *Lactobacillus* : Description of 23 novel genera, emended description of the genus *Lactobacillus* Beijerinck 1901, and union of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology. 70(4):2782-2858.