

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar & Usmiati, S., 2016. Mutu keju putih rendah lemak diproduksi dengan bahan baku susu modifikasi. *Buletin Peternakan*, 40(2), pp. 144-156.
- Anugrahini, A., 2015. *Total Plate Count*. Surabaya: BBPPTP.
- Araujo, H. *et al.*, 2024. Functional Cheeses: Updates on Probiotic Preservation Methods. *Fermentation*, 10(1), p. 8.
- Arkan, A., 2022. Karakteristik Kimia, Fisik, Sensoris, Dan Mikrobiologis Cream Cheese Probiotik Dengan Kultur *Starter* Lokal *Lactobacillus plantarum* DAD-13 DAN *Streptococcus thermophilus* DAD-11. *etd.repository.ugm.ac.id*.
- Asnita, D. & Meryandini, A., 2023. Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik dari Susu Kuda Bima. *Jurnal Sumberdaya HAYATI*, 9(2), pp. 49-54.
- Azizah, R. N., 2022. Pengaruh Bentuk Dan Rasio Kultur *Starter* Campuran Terhadap Pertumbuhan Sel Dan Produksi Asam Pada Fermentasi Susu Probiotik. *Skripsi*.
- Bujalance, C., Jiménez-Valera, M., Moreno, E. & Ruiz-Bravo, A., 2006. A selective differential medium for *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Microbiological Methods*, 66(3), pp. 572-575.
- Cahyono, D., Padaga, P. M. C. & Sawitri., M. E., 2013. Kajian Kualitas Mikrobiologis (Total Plate Count (TPC), Enterobacteriaceae dan *Staphylococcus Aureus*) Susu Sapi Segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(1).
- Cárdenas, N. *et al.*, 2014. Development of a Potential Probiotic Fresh Cheese Using Two *Lactobacillus salivarius* Strains Isolated from Human Milk. *Biomed Res Int*.
- Coelho, M. C., Malcata, F. X. & Silva, C. C. G., 2022. Review: Lactic Acid Bacteria in Raw-Milk Cheeses: From *Starter* Cultures to Probiotic Functions. *Foods*, 11(15), p. 2276.
- FAO/WHO, 2006. *Probiotics in Food : Health and Nutritional Properties and Guidelines for evaluation..* s.l.:FAO Food and Nutrition.

- Fauzia, N., 2023. Kajian Umur Simpan Keju *Cheddar* Olahan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (Aslt) Model Arrhenius. *Skripsi*, p. Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung.
- Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T. M. & McSweeney, P. L., 2017. *Fundamentals of Cheese*. 2nd penyunt. New York: Springer.
- Goldman, E. & Green, L. H., 2015. *Practical handbook of microbiology*. Boca Raton: CRC Press.
- Hakim, L., Kurniatuhadi, R. & Rahmawati, 2020. Karakteristik Fisiologis Jamur Halofilik Berdasarkan Faktor Lingkungan Dari Sumur Air Asin Di Desa Suak, Sintang, Kalimantan Barat. *Bioma: Jurnal Biologi Makasar*, 5(2), pp. 227-232.
- Hammam, A. R. A. & Ahmed, M. S. I., 2019. Review: Technological aspects, health benefits, and sensory properties of probiotic cheese. *SN Applied Sciences*, 1(1113).
- Hamzah, B., Wijaya, A. & Widowati, T. W., 2022. *Teknologi Fermentasi pada Industri Pengolahan Keju*. 1st penyunt. Palembang: Unsri Press.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E. & Handoko, Y. A., 2019. Mekanisme Biokimiawi Dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* DAN *Streptococcus thermophilus* Dalam Pengolahan Yoghurt Yang berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), pp. 13-19.
- Hidayat, F., Rahayu, E. S. & Yanti, R., 2020. Karakteristik Kimia dan Sensoris Keju Krim menggunakan *starter* *Lactobacillus plantarum* Dad-13. [etd.repository.ugm.ac.id](http://etd.repository.ugm.ac.id).
- Homayouni, A. *et al.*, 2018. Cheese as a Potential Food Carrier to Deliver Probiotic Microorganisms into the Human Gut: A Review.. *Current Nutrition & Food Science*, , Volume 14, pp. 1-13.
- Hosiana, N., Astuti, D. I. & Surono, I. S., 2020. Physio-chemical, Microbiology, and Preference of Probiotic Fresh Soft Cheese Using *Lactobacillus plantarum* IS-10506 and *Streptococcus thermophilus* as Mixed *Starter* Culture. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 426.

- Hou, J., 2018. Novel strategies for optimizing of the *cheddar* cheese manufacturing process. *PhD Thesis, University College New York*.
- Hutkins, R. & Goh, Y., 2014. *Encyclopedia of Food Microbiology*. 2nd penyunt. s.l.:Academic press.
- Jana, A., 2022. 17. Technology of cheese manufacture III: Cheese ripening including accelerated ripening. Dalam: *Technology of Milk and Milk Products*. s.l.:INFLIBNET Centre.
- Karimi, Mortazavian, A. & Cruz., A., 2011. Viability of probiotic microorganisms in cheese during production and storage: a review. *Dairy Science & Technology*, 91(3), pp. 283-308.
- Kennedi, M., 2021. Potensi Bakteri Probiotik Lokal sebagai *Starter* Susu Fermentasi.. *Skripsi*, Volume Fakultas Teknologi Pertanian.
- Kurniawan, E., Marlina, E. T. & Badruzzaman, D. Z., 2023. Dinamika Populasi Dan Identifikasi Bakteri Pada Proses Dekomposisi Awal Campuran Lumpur Susu Dan Jerami Padi Dengan Berbagai Nisbah C/N. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 141-156.
- Lawrence, R. C., CREAMER, L. K. & GILLES, J., 1986. Symposium: Cheese Ripening Technology Texture Development During Cheese Ripening. *J Dairy Sci*, Volume 70, pp. 1748-1760.
- Lestari, D., Yurliasni & Dzarnisa1, 2020. Kualitas Whey Keju Yang Dihasilkan Dengan Teknik Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 5(1), pp. 265-271.
- McSweeney, P. L. H., 2007. *Cheese Problems Solved*. USA: CRC Press LCC.
- Melia, S. *et al.*, 2018. *Susu Potensi Pangan Probiotik*. 1st penyunt. Padang: Andalas University Press.
- Nájera, A. I., Nieto, S., Barron, L. J. R. & Albisu, M., 2021. A Review of the Preservation of Hard and Semi-Hard Cheeses: Quality and Safety. *Int J Environ Res Public Health*, 18(18), p. 9789.
- Nassar, *et al.*, 2015. *The production of Cheddar cheese*. s.l.:s.n.
- Nicole, A., 2023. Karakteristik Kimia, Fisik, Dan Viabilitas Sel Keju *Cheddar* Probiotik Dengan *Starter* Lokal *Lactiplantibacillus plantarum subsp.*

*plantarum* Dad-13 DAN *Streptococcus thermophilus* Dad-11.  
*etd.repository.ugm.ac.id*.

- Nisfa, B. L., 2022. Jumlah Sel Bakteri asam laktat dan karakteristik kimia susu fermentasi probiotik dengan penambahan spirulina platensis menggunakan kultur campuran. *Skripsi*.
- Nurgrahadi, Puspawati, N. N. & Sugitha, I. M., 2020. Pengaruh Perlakuan 3 Jenis Bakteri Asam Laktat Dan Kombinasinya Terhadap Karakteristik Keju Kedelai. *Jurnal Itepa*, 9(4), pp. 412-425.
- Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Utami, R. & Widayani, E., 2018. Pengaruh Waktu Inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil samping keju. *Jurnal teknologi hasil pertanian*, 9(2).
- Nursiwi, A., Utami, R., Andriani, M. & Sari, A. P., 2015. Fermentasi Whey Limbah Keju Untuk Produksi Kefiran Oleh Kefir Grains. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), pp. 37-45.
- Phadungath, C., 2019. *Cheddar* Cheese Review: I Cheese Manufacture. *Koch ChaSarn Journal of Science*, 37(1).
- Pratiwi, I. S. E., Darusman, F., Shalannandia, W. A. & Lantika, U. A., 2020. Review: Peranan Probiotik dalam Yogurt Sebagai Pangan. *Prosiding Farmasi*, 6(2), pp. 1119-1124.
- Purwadi, 2019. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. s.l.:Universitas Brawijaya Press.
- Purwandhani, S. N., Utami, T., Millati, R. & Rahayu, E. S., 2017. Potensi *Lactobacillus plantarum* yang Diisolasi dari Dadih dalam Meningkatkan Kadar Folat Susu Fermentasi. *AGRITECH*, 37(4), pp. 395-401.
- Purwijantiningsih, E., 2014. Enterik, Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antibakteri Produk Susu Fermentasi Komersial terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Biota*, 19(1), pp. 15-21.
- Putri, A. F. S., 2024. Pengaruh suhu pemanasan susu terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat dan probiotik pada pengolahan keju *cheddar* probiotik. *Skripsi*.
- Rahayu, E. *et al.*, 2016. Effects of Consumption of Fermented Milk Containing Indigenous Probiotic *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 on the Fecal

- Microbiota of Healthy Indonesian Volunteers. *Int J Probiotics Prebiotics*, Volume 11, p. 91–98.
- Rahayu, E. S. & Hayati, A. N., 2023. *Foodreview Indonesia Diary Integrity: Keju Tomme: Keju Probiotik dengan Kultur Starter Lokal*. Jakarta: PT Indesso Niagatama.
- Rahayu, E. S. & Utami, T., 2019. *Probiotik dan Gut Microbiota: Serta Manfaatnya pada Kesehatan*. Sleman: PT Kanisius.
- Rahayu, E. S. *et al.*, 2015. Molecular Characteristics Of Indigenous Probiotic Strains From Indonesia. *International Journal of Probiotics and Prebiotics*, 10(4), pp. 1-8.
- Rahayu, W. P., Setyawardani, T. & Miskiyah, 2010. Stabilitas Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Keju Probiotik Susu Kambing. *J.Pascapanen*, 7(2), pp. 110-117.
- Reis, J., Paula, A., Casarotti, S. & Penna, A., 2012. Lactic Acid Antimicrobial Compounds: Characteristics and Applications.. *Food Engineering and Technology*, Volume 4, pp. 124-140.
- Riandani, A. P. *et al.*, 2022. Analisis Komposisi Bahan dan Uji Sensori Terhadap Beberapa Keju Olahan Komersil di Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, 3(1), pp. 86-94.
- Riddell-Lawrence, S. & Hicks, C. L., 1988. Dairy Foods Research Papers: Effect of Curd Healing Time on Stirred Curd Cheese Yield. *J Dairy Sci*, Volume 71, pp. 2611-2617.
- Sari, S. M., Ningsih, A. W., Anwaril, F. & Nurrosyidah, I. H., 2021. Modifikasi Media Pertumbuhan *Lactobacillus casei* Strain Shirota dengan Susu Skim yang Diperkaya Air Kelapa Hijau dan Tepung Jagung. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 8(1), pp. 14-19.
- Smith, H. & Brown, A., 2017. *Benson's Microbiological Applications Laboratory Manual*. New York: McGraw-Hill Education.
- SSW, E., 2009. *Bahan Ajar Menangani Susu*. s.l.:Balai Besar Pelatihan Peternakan-Batu.

- Surono, I. S., 2016. *Probiotik, Mikrobiome, dan Pangan Fungsional*. 1st penyunt. Yogyakarta: Deepublish.
- Tamime, A. Y. & Robinson, R. K., 2007. *Tamime and Robinson's Yoghurt: Science and Technology: Third Edition..* s.l.:Woodhead Publishing.
- Tamime, D. A., 2005. *Probiotic Dairy Products*. 1st penyunt. Oxford: Sparks.
- Tunick, M. H., 2014. *The Science of Cheese*. New York: Oxfors University Press.
- Utami, T., Kasmianti, Harmayani, E. & Rahayu, E. S., 2016. Survival of *Lactobacillus plantarum* Dad 13 during Spray Drying and Its Application for Yoghurt Fermentation. *Int. Res. J. Biological Sci*, 5(2), pp. 16-22.
- Wulandari, E. *et al.*, 2022. Kecepatan Pertumbuhan Spesifik Bakteri Asam Laktat dengan Ekstrak Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Studi Awal Produksi Flavored Yogurt. *Jurnal Agripet*, 22(1), pp. 72-78.
- Yadav, P., Chauhan, A. K. & Singh, R. B., 2019. *The Role of Functional Food Security in Global Health*. s.l.:Academic Press.
- Yerlikaya, O., 2014. Starter cultures used in probiotic dairy product preparation and popular probiotic dairy drinks. *Food Sci. Technol, Campinas*, 34(2), pp. 221-229.
- Yulia, B. M., Zaini, M. A. & Kisworo, D., 2015. Pengaruh Penambahan Probiotik (*Lactobacillus casei*) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia Keju Mozarella Dari Susu Kerbau Sumbawa. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 1(1), pp. 33-39.
- Yuniastuti, A., 2014. *PROBIOTIK (Dalam Perspektif Kesehatan)*. 1st penyunt. Semarang: Unnes Press.
- Zendeboodi, F., Khorshidian, N., Mortazavian, A. M. & Cruz, A. G., 2020. Probiotic: Conceptualization from a new approach.. *Current Opinion in Food Science*, pp. 103-123.