

DAFTAR PUSTAKA

- Akili, R. H., Asrifuddin, A., & Punuh, M. I. (2018). Analisis kandungan bakteri total coliform dalam air bersih dan eschererchia coli dalam air minum pada depot air minum isi ulang di wilayah kerja Puskesmas Tuminting Kota Manado. *KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 7(1).
- Alfionita, A. N. A., Patang, P., & Kaseng, E. S. (2019). Pengaruh eutrofikasi terhadap kualitas air di sungai jeneberang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 9-23.
- Andasari, S. D., Sutaryono, & Wartanto, T. H. A. (2020). HUBUNGAN POLA PERILAKU TERHADAP CEMARAN BAKTERI *Staphylococcus aureus* PADA SANTAN ES DAWET DI KECAMATAN KLATEN TENGAH. *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*, 4(1).
- Anggrahini, Dita, D. N., Mubarik, Desniar, N. R. (2016). *Produksi, Pemekatan, dan Karakteristik Enzim Protease dari lactobacillus Plantarum Sk(5)*. (Doctoral dissertation, Bogor Agricultural University (IPB)).
- Ani, A. F. (2024). PERTUMBUHAN BAKTERI ASAM LAKTAT DAN PROBIOTIK PADA PENGOLAHAN KEJU CHEDDAR PROBIOTIK DENGAN VARIASI RASIO STARTER LOKAL. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Askrening, A., & Yunus, R. (2017). Analisis bakteri coliform pada air minum isi ulang di Wilayah Poasia Kota Kendari. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(2), 71-76.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2019). *Peratiran BPOM No. 34 tahun 2019 Tentang Kategori Pangan*. JDIH BPOM RI.
- Banjara, N., Suhr, M. J., & Hallen-Adams, H. E. (2015). Diversity of yeast and mold species from a variety of cheese types. *Current microbiology*, 70, 792-800.
- Batt, C. A., Tortorello, M. L. (2014). *Encyclopedia of Food Microbiology (Second Edition)*. Academic Press.

- Chairunnisa, H. (2007). Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman (Nutritional Aspects and Organoleptic Characteristics at Different Time Ripened of Gouda Semi Hard Cheeses). *Jurnal Ilmu Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Bandung*.
- Chairunnisa, T., Irbah, N., Irsan, A. Z., Dewi, S. I. T., Purba, P. N., Sitinjak, L. O., ... & Rahayu, A. (2021). Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat, 1*(1).
- Darna, D., Turnip, M., & Rahmawati, R. (2018). Deteksi dan Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika, 2*(2), 6-12.
- Daroini, T. A., & Arisandi, A. (2020). Analisis BOD (Biological Oxygen Demand) di Perairan Desa Prancak Kecamatan Sepulu, Bangkalan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan, 1*(4), 558-566.
- Deshapriya, R. M. C., Rahularaj, R., & Ransinghe, R. M. S. B. K. (2019). Mastitis, somatic cell count and milk quality: an overview. *Sri Lanka Veterinary Journal, 66*(1), 1-12.
- Eugster, E., & Jakob, E. (2019). Pre-treatments of Milk and their Effect on the Food Safety of Cheese. *Milk Science International-Milchwissenschaft, 72*(8), 45-52.
- Food and Drug Administration (FDA). (2001). *BAM Chapter 18: Yeasts, Mold, and Mycotoxins*. United States of America.
- Fox et al. (2017). *Fundamentals of Cheese Science*. Cork, Ireland: University College Cork.
- Guinee, T. P., Kelly, J., O'Callaghan, D. J. (2005). *Cheesemaking efficiency. Moorepark end of project report 5015*. Teagasc, Dublin.
- 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), 13-19.

- Homayouni, A., Ansari, F., Azizi, A., Pourjafar, H., & Madadi, M. (2018). Cheese as a potential food carrier to deliver probiotic microorganisms into the human gut: A review. *Current Nutrition & Food Science*, 14, 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. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 426, No. 1, p. 012185). IOP Publishing.
- Hui, Y. (2007). *Handbook of Food Products Manufacturing*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Ibrahim, S. A., Ayivi, R. D., Zimmerman, T., Siddiqui, S. A., Altemimi, A. B., Fidan, H., ... & Bakhshayesh, R. V. (2021). Lactic acid bacteria as antimicrobial agents: Food safety and microbial food spoilage prevention. *Foods*, 10(12), 3131.
- Icthiarie, R. D. (2023). Potensi Sari Buah Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Sebagai Koagulan pada Pembuatann Keju Ricotta Berbahan Dasar Whey. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Kementrian Pertanian. (2020). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Kennedi, M.F. 2021. Potensi Bakteri Probiotik Lokal sebagai Starter Susu Fermentasi. *SKRIPSI*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Komalasari, H., & Yoga, W. K. (2022). Potensi Bakteri Probiotik Indigenous *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 Sebagai Starter Pada Pembuatan Yoghurt Fungsional: Kajian Pustaka. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 199-217.
- Kuma, A., Tolossa, D., & Abdisa, M. (2015). Assessment of raw milk microbial quality at different critical points of oromia to milk retail centers in Addis Ababa. *Food Science and Quality Management*, 38.
- Lestari, D., Yurliasni, Y., & Dzarnisa, D. (2020). Kualitas Whey Keju yang Dihasilkan dengan Teknik yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 265-271.

- Luwidharto, J. C. N., Rahayu, E. S., Suroto, D. A., Wikandari, R., Ulfah, A., & Utami, T. (2022). Effects of *Spirulina platensis* Addition on Growth of *Lactobacillus plantarum* Dad 13 and *Streptococcus thermophilus* Dad 11 in Fermented Milk and Physicochemical Characteristics of the Product. *Applied Food Biotechnology*, 9(3), 205–216.
- Mladenović, K. G., Grujović, M. Ž., Kiš, M., Furmeg, S., Tkalec, V. J., Stefanović, O. D., & Kocić-Tanackov, S. D. (2021). Enterobacteriaceae in food safety with an emphasis on raw milk and meat. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 1-13.
- Mona, A. M., Abd El-Gawad, & Ahmed, N. S. (2011). Cheese yield as affected by some parameters review. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 10(2), 131-153.
- Morales-López, S., Yepes, J. A., Prada-Herrera, J. C., & Torres-Jiménez, A. (2019). Enterobacteria in the 21st century: A review focused on taxonomic changes. *The Journal of infection in developing countries*, 13(04), 265-273.
- Natrella, G., Gambacorta, G., Squeo, G., & Faccia, M. (2023). Impact of Milk Thermization on the Quality Characteristics of PDO “Canestrato Pugliese” Ovine Hard Cheese. *Foods*, 12(5), 1080.
- Negara, J.K. & Sio, A.K. & Rifkhan, Rifkhan & Arifin, Muhidin & Oktaviana, A.Y. & Wihansah, R.R.S. & Yusuf, Manasseh. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4. 286-290. 10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Nicole, A., 2023. KARAKTERISTIK KIMIA, FISIKA, DAN VIABILITAS SEL KEJU CHEDDAR PROBIOTIK DENGAN STARTER PROBIOTIK LOKAL *Lactiplantibacillus plantarum* subsp. *plantarum* Dad-13 DAN *Streptococcus thermophilus* Dad-11. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nugrahadi, Puspawati, N. N., & Sugitha, I. M. (2020). Pengaruh perlakuan 3 jenis bakteri asam laktat dan kombinasinya terhadap karakteristik keju kedelai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 412-425.

- Nursiwi, A., Utami, R., Andriani, M., & Sari, A. P. (2015). Fermentasi whey limbah keju untuk produksi kefir oleh kefir grains. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 37-45.
- Pamaya, D., Muchlissin, S. I., Maharani, E. T. W., Darmawati, S., & Ethica, S. N. (2018). Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease *Bacillus Amyloliquefaciens* Irod2 Pada Oncom Merah Pasca Fermentasi 48 Jam. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* (Vol. 1, No. 1).
- Pamungkaningtyas, F. H., Mariyatun, M., Kamil, R. Z., Setyawan, R. H., Hasan, P. N., Wiryohanjoyo, D. V., ... & Rahayu, E. S. (2018). Sensory evaluation of yogurt-like set and yogurt-like drink produced by indigenous probiotic strains for market test. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 15(1), 1-10.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan BPOM No. 13 tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan*. JDIH Badan POM.
- Public Health England. (2013). *UK Standards for Microbiology Investigations: Identification of Enterobacteriaceae*. Public Health England: Standar Unit.
- Puspawati, N. N., & Sugitha, I. M. (2020). Pengaruh perlakuan 3 jenis bakteri asam laktat dan kombinasinya terhadap karakteristik keju kedelai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 412-425.
- Rafika, N. A. (2022). PENGARUH BENTUK DAN RASIO KULTUR STARTER CAMPURAN TERHADAP PERTUMBUHAN SEL DAN PRODUKSI ASAM PADA FERMENTASI SUSU PROBIOTIK. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rahayu, E. S., Cahyanto, M. N., Sarwoko, M. A., Haryono, P., Windiarti, L., Sutriyanto, J., ... & Utami, T. (2017). EFFECTS OF CONSUMPTION OF FERMENTED MIFK CONTAINING INDIGENOUS PROBIOTIC *LACTOBACILLUS PLANTARUM* DAD-13 ON THE FECAL MICROBIOTA OF HEALTHY INDONESIAN VOLUNTEERS. *International Journal of Probiotics & Prebiotics*, 11(2).

- Rahayu, E. S., Mariyatun, M., Manurung, N. E. P., Hasan, P. N., Therdtatha, P., Mishima, R., ... & Utami, T. (2021). Effect of probiotic *Lactobacillus plantarum* Dad-13 powder consumption on the gut microbiota and intestinal health of overweight adults. *World journal of gastroenterology*, 27(1), 107.
- Rahayu, E.S., Yogeswara, A., Mariyatun, Windiarti, L., Utami, T. dan Watanabe, K. (2015). Molecular characteristics of indigenous probiotic strains from Indonesia. *International Journal of Probiotic dan Prebiotic*, 10 (4): 109–116.
- Rahayu, Endang Sutriswati, & Utami, T. (2019). Probiotik dan Gut Microbiota serta Manfaatnya pada Kesehatan (1 ed.). PT. Kanisius.
- Rambitan, G., Pelealu, J. J., & Tallei, T. E. (2018). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat hasil susu kol merah (*Brassica oleracea* L.) sebagai probiotik potensial (Isolation and identification lactic acid bacteria from red cabbage (*Brassica oleracea* L.) fermentation as potential probiotic). *JURNAL BIOS LOGOS*, 8(2), 33–37.
- Raningsih, M., Wulansari, N. T., & Suarnadi, N. K. (2021). Efektivitas Bakteriosin *Streptococcus thermophilus* Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *BIO-EDU: Jurnal Pendidikan Biologi*, 6(2), 83-89.
- Ratnawati, I. G. A. A., Putra, I. K., Suryatika, I. B. M., Sutapa, G. N., & Trisnawati, N. L. P. (2023). Pengaruh Sinar Ultraviolet Terhadap Jamur *Aspergillus Niger*. *Kappa Journal*, 7(1), 58-62.
- Riddell-Lawrance, S., & Hicks, C. (1988). *Effect of Curd Healing Time on Stirred Curd Cheese Yield*. Lexington: University of Kentucky.
- Samelis, J., Lianou, A., Kakouri, A., Delbes, C., Rogelj, I., Bogovič-Matijašić, B. O. J. A. N. A., & Montel, M. C. (2009). Changes in the microbial composition of raw milk induced by thermization treatments applied prior to traditional Greek hard cheese processing. *Journal of food protection*, 72(4), 783-790.
- Scott, R. (1986). *Cheesemaking Practice*. Applied Science Ltd., London.
- Setyorini, D. A., Rochmi, S. E., Suprayogi, T. W., & Lamid, M. (2020). Kualitas dan kuantitas produksi susu sapi di Kemitraan PT. Greenfields Indonesia

ditinjau dari ketinggian tempat. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(4), 426-433.

Sulatri, N. L., Yogeswara, I. B. A., & Nursini, N. W. (2017). Efektifitas sinar ultraviolet terhadap cemaran bakteri patogen pada makanan cair sonde untuk pasien immune-compromised. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(2), 112-118.

Sumarsih, S., Sulistiyanto, B., Sutrisno, C. I., & Rahayu, E. S. (2012). Peran probiotik bakteri asam laktat terhadap produktivitas unggas. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 10(1), 1-9.

Tari, A. I. N., Handayani C. B., & Sudarmi. (2016). Potensi Probiotik Indigenus *Lactobacillus plantarum* Dad 13 pada Yoghurt dengan Suplementasi Ekstak Ubi Jalar Ungu untuk Penurunan Diare dan Radikal Bebas. *Jurnal Agritech*, 36 (1) : 7-14.

Torkar, K. G., & Vengušt, A. (2008). The presence of yeasts, moulds and aflatoxin M1 in raw milk and cheese in Slovenia. *Food control*, 19(6), 570-577.

Tunick, M. (2014). *The science of cheese*. Oxford Univ. Press, Oxford.

USDA. (2019). *FoodData Central : Cheddar Cheese*.

Walstra, P., Wouters. J. T. M., Geurts. T. J. (2006). *Diary Science and Technology*. Second Ed. USA: Taylor & Francis.

Walther, B., Schmid, A., Sieber, R., & Wehrmüller, K. (2008). Cheese in nutrition and health. *Dairy Science and Technology*, 88(4-5), 389-405.

Wardani, S. K., Cahyanto, M. N., Rahayu, E. S., & Utami, T. (2017). The effect of inoculum size and incubation temperature on cell growth, acid production and curd formation during milk fermentation by *Lactobacillus plantarum* Dad 13. *International Food Research Journal*, 24(3).

Wen, P., Zhu, Y., Luo, J., Wang, P., Liu, B., Du, Y., ... & Li, Y. (2021). Effect of anthocyanin-absorbed whey protein microgels on physicochemical and textural properties of reduced-fat Cheddar cheese. *Journal of Dairy Science*, 104(1), 228-242.

- Yulia dkk. (2023). *Edukasi Pentingnya Mengonsumsi Probiotik Sebagai Upaya Pencegahan Terjadinya Dysbiosis di Kelurahan Setiaratu*. Tasikmalaya: Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
- Yuniastuti, A. (2014). *PROBIOTIK (Dalam Perspektif Kesehatan)*. Semarang: UNNES Press.
- Zimbro M. J. (2009). *Difco & bbl manual : manual of microbiological culture media* (2nd ed.). Becton Dickinson and Company.