

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A & Dobson, A. D. W (2011). "*Penicillium Camemberti*". Encyclopedia of Dairy Sciences.
- Adiani, R. A. (2021). Pemanfaatan *Whey* Keju Mozzarella dan Tahu Sebagai Nutrisi Tambahan Pada Media Pertumbuhan Koloni Jamur Kuping *Auricularia Auricula-Judae* J. Schort. (*Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*).
- Aditya, L. (2020). Apa Yang Dimaksud Dengan Denaturasi Protein. Diakses pada tanggal 21 Juni 2024. Pada laman <https://www.dictio.id/t/apa-yang-dimaksud-dengan-denaturasi-protein/121662>.
- Adityarini, D., Suedy, S. W. A., & Darmanti, S. (2020). Kualitas Madu Lokal Berdasarkan Kadar Air, Gula Total dan Keasaman dari Kabupaten Magelang. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 5(1), 18-24.
- Amen, O., Jumiono, A., & Fulazzaky, M. A. (2020). Penjaminan Mutu dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 42-48.
- Annisak, F., Zainuri, H. S., & Fadillah, S. (2024). Peran Uji Hipotesis Penelitian Perbandingan Menggunakan Statistika Non Parametrik Dalam Penelitian. *Al Ittihadu*, 3(1), 105-116.
- Arifiansyah, M. (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), 1-14.
- Ashshidiqi, R. M. M., Syauqy, D., & Putri, R. R. M. (2023). Rancang Bangun Alat Sortir Keju Mozzarella menggunakan Metode Klasifikasi Naïve Bayes. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 7(5), 2526-2533.
- Atima, W. (2015). BOD dan COD sebagai parameter pencemaran air dan baku mutu air limbah. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 4(1), 83-93.
- Bintsis, T., & Papademas, P. (2023). Sustainable Approaches in *Whey* Cheese Production: A Review. *Dairy*, 4(2), 249-270.
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, S. E., & Rembet, G. D. G. (2017). Pemanfaatan Enzim Rennet dan *Lactobacillus Plantarum* Yn 1.3 Terhadap pH, *Curd* dan Total Padatan Keju. *Zootec*, 37(2), 321-328.
- Chandan, R. C., A, Kilara, & N. P. Shah. (2016). Dairy Processing and Quality Assurance. Wiley Blackwell. United Kingdom. <https://doi.org/10.1002/9781118810279.ch01>.
- Chitrnanayak, M. M., Rekha, R. M., Magdaline, F. E. E., Rao, K. J., Varalakshmi, S., & Deshpande, S. (2017). Physico-Chemical Characterization Of Paneer

Assessed By Varying Pressure-Time Combination. *Indian Journal of Dairy Science*, 70(3), 280-286.

- de Souza, M. Y. M., Cavalcanti, F. B., dos Santos Pereira, E. V., Buriti, F. C. A., & Florentino, E. R. (2021). Ricotta Cream: Classification Based On Moisture And Fat Content Considering General Standards For Cheeses and Cream Cheeses. *Heliyon*, 7(11), 1-7.
- Duhupo, D., Akili, R. H., & Pinontoan, O. R. (2019). Perbandingan Analisis Pencemaran Air Sungai Dengan Menggunakan Parameter Kimia Bod Dan Cod Di Kelurahan Ketang Baru Kecamatan Singkil Kota Manado Tahun 2018 Dan 2019. *KESMAS*, 8(7), 1-5.
- Elkot, W. F., Elmahdy, A., Talaat, H., Alghamdia, O. A., Alhag, S. K., Al-Shahari, E. A., & Ismail, H. A. (2024). Development and Characterization of A Novel Flavored Functional Fermented *Whey*-Based Sports Beverage Fortified With *Spirulina Platensis*. *International Journal of Biological Macromolecules*, 258, 1-12.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 10-19.
- Faradila, R. M., Hendratama, M. R., & Rahman, N. A. (2022). Dekomposer Alami Berbahan Limbah Sayur Dengan Penambahan *Whey* Keju Sebagai Sumber Protein. *Jurnal Atmosphere*, 3(1), 32-40.
- Farkye, N. Y. (2017). Acid-Heat Coagulated Cheeses. In *Cheese*, pp. 1111-1115. Academic Press. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-417012-4.00044-2>.
- Fatma, F., Soeparno, S., Nurliyani, N., Hidayat, C., & Taufik, M. (2012). Karakteristik *Whey* Limbah Dangke dan Potensinya Sebagai Produk Minuman Dengan Menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. *Agritech*, 32(4), 352-361.
- Firdaus, N. (2017). *Pengembangan Keju Ricotta: Pembuatan dan Preferensi Konsumen*. (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Fusaro, I., Giammarco, M., Chincarini, M., Odintsov Vaintrub, M., Formigoni, A., Mammi, L. M. E., & Vignola, G. (2019). Fatty Acids, Health Indices and Sensory Properties of Ricotta Cheese From Sheep Fed Three Different Diets. *International Journal of Dairy Technology*, 72(3), 427-434.
- Garnida, Y. (2016). *Optimalisasi Formulasi Cheese Spreadable Analogue Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Menggunakan Response Surface Methodology*. Laporan Penelitian. Universitas Pasudan.
- Guna, F. D., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Sebagai Penstabil Terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88-92.

- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., & Romadhon, R. (2019). Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Peda Dengan Jenis Ikan Berbeda Terhadap E. Coli dan S. Aureus. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 11-21.
- Handajani, H., & Hastuti, S. D. (2013). Penggunaan Berbagai Asam Organik dan Bakteri Asam Laktat Terhadap Nilai Nutrisi Limbah Ikan. *Depik*, 2(3), 126-132.
- Handayani, I. (2023). Review Literatur: Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Hasil Fermentasi Brassica juncea L. untuk Pembuatan Kimchi. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 3(1), 46-52.
- Hanum, E. A. R. (2020). *Pembuatan Keju Mozzarella Di CV. Brawijaya Dairy Industry Batu Malang* (Doctoral dissertation, UPN'VETERAN'JAWA TIMUR).
- Hendrasty, H. K., Rahayu, W. T., & Marsudi, F. (2022). Efektivitas Edible Efektivitas Edible Film Dari Whey Keju "Mozarella" Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Keju "Halloumi" Dan Keju "Mozarella" Yang Disimpan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 229-237.
- Hendrawati, L. A., & Isyunani, I. (2020). Efek Pemberian Starter Kefir dengan Level yang Berbeda pada Pembuatan Kefir Susu Kambing dan Susu Sapi terhadap Volume dan Kualitas Whey Kefir yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 20(2), 21-27.
- Huda, S. (2020). Efek Evaporasi dan Suhu Pengeringan Spraydrying Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Whey Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 84-93.
- Hudha, M. I. (2020). Potensi Limbah Keju (Whey) Sebagai Bahan Pembuatan Plastik Pengemas yang Ramah Lingkungan. *Jurnal Teknik: Media Pengembangan Ilmu dan Aplikasi Teknik*, 19(1), 46-52.
- Imasakin, U., Jannah, S. D. R., Agustina, R., Hartuti, S., & Mechram, S. (2023). Analisis Organoleptik Manisan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 478-485.
- Komansilan, S., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2019). Pengaruh Variasi pH Dengan Penambahan Enzim Bromelin Alami (Ananas Comucus) Terhadap Sifat Organoleptik Keju Cottage. *Jurnal Sains Peternakan*, 7(1), 54-61.
- Larasati, T. J., Kusnadi, dan E. Widyastuti. (2016). Pemanfaatan Whey Dalam Pembuatan Caspian Sea Yoghurt Dengan Menggunakan Isolat Lactobacillus Cremoris dan Acetobacter Orientalis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 201-210.
- Lestari, D., Yurliasni, Y., & Dzarnisa, D. (2020). Kualitas Whey Keju yang Dihasilkan dengan Teknik yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 265-271.

- Madalozzo, E. S., Sauer, E., & Nagata, N. (2015). Determination Of Fat, Protein and Moisture In Ricotta Cheese by Near Infrared Spectroscopy and Multivariate Calibration. *Journal of food science and technology*, 52(3), 1649-1655. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1147-z>.
- Malaka, R., Baco, S., & Prahesti, K. I. (2015). Karakteristik dan Mekanisme Gelatinasi *Curd* Dangka Melalui Analisis Fisiko Kimia dan Mikrostruktur. *Jitp*, 4(2), 56-62.
- Mangione, G., Caccamo, M., Natalello, A., & Licitra, G. (2023). Graduate Student Literature Review: History, Technologies Of Production, and Characteristics of Ricotta Cheese. *Journal of Dairy Science*, 106(6), 3807-3826.
- Maruddin, F., & Baco, I. S. (2023). *Dangka: Keju Tradisional Enrekang, Sulawesi Selatan*. Makassar: Unhas Press.
- Mathare, S. S., Bakal, S. B., Dissanayake, T. M. R., & Jain, S. K. (2009). Effects of coagulation temperature on the texture and yield of soy paneer (tofu). *Journal of the National Science Foundation of Sri Lanka*, 37(4), 263-267.
- Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2016). Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia Nomor P.68/Menlhk-Setjen/2016 Tentang Baku Mutu Air Limbah Domestik.
- Musra, N. I., Yasni, S., & Syamsir, E. (2021). Karakterisasi keju dangke menggunakan enzim papain komersial dan perubahan fisik selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 27-35.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (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.
- Ortiz Araque, L. C., Darré, M., Ortiz, C. M., Massolo, J. F., & Vicente, A. R. (2018). Quality And Yield Of Ricotta Cheese As Affected By Milk Fat Content And Coagulant Type. *International Journal of Dairy Technology*, 71(2), 340-346.
- Pardede, B. E., & Adhitiyawarman, S. A. (2013). Pemanfaatan Enzim Papain Dari Getah Buah Pepaya (*Carica Papaya* L) Dalam Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 2(3), 163-168.
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35.
- Pradana, F. R., Anwar, C., Fridayani, N., Aziz, H. A., & Assyfa, A. N. (2017). Inovasi Minuman Sehat Berbasis *Whey* dan Sari Buah Tropis. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 02(03), 239-246.

- Prastujati, A. U., Hilmi, M., & Khirzin, M. H. (2018). Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Titrasi (TAT) *Whey Kefir*. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2), 63-69.
- Pratiwi, T.B., Nurbaeti, S. N., Ropiqa, M., Fajriaty, I., Nugraha, F., & Kurniawan, H. (2023). Uji Sifat Fisik pH dan Viskositas Pada Emulsi Ekstrak Bintangur (*Calophyllum soulattri Burm. F.*). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(2), 226-234.
- Pulungan, M. H., Kamilia, M. M., & Dewi, I. A. (2020). Optimasi Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Pemanasan Pada Pembuatan Dangke Dengan Response Surface Method (RSM). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 57-68.
- Purwadi, P., & Manab, A. (2014). Using Wheat Flour and Alginate In Mozzarella Cheese Making On Physical and Sensory Quality. *Research Journal of Life Science*, 1(1), 43-53.
- Rachmah, A. N. L., Sekaringgalih, R., Ruliana, B., & Ansori, A. (2023). Bioetanol Dari Limbah Keju (*Whey*) Menggunakan *Kluyveromyces Marxianus* Bioethanol From Cheese Waste (*Whey*) Using *Kluyveromyces Marxianus*. *Jurnal Inovasi Pendidikan dan Sains*, 4(3), 167-171.
- Rahma, F. M. (2019). *Pertumbuhan Total Mikroba Keju Ricotta yang Dibuat Menggunakan Jenis Asam yang Berbeda pada Penyimpanan Suhu Rendah*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). Pengaruh Jenis Tepung Dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 5(1), 38-47.
- Rio, A. (2017). *Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Terhadap Nilai Total Titratable Acidity, Kadar Air, Protein Dan Nilai Organoleptik Keju Mozzarella*. Doctoral dissertation, Universitas Andalas.
- Risma, A. (2023). Sempat Viral, Ini 4 Manfaat Ricotta Cheese untuk Kesehatan. Bagus buat Diet Lho. Momsmoney.id. Diakses dari <https://momsmoney.kontan.co.id/news/sempat-viral-ini-4-manfaat-ricotta-cheese-untuk-kesehatan-bagus-buat-diet-lho> pada tanggal 28 Januari 2024.
- Rizky, A. M., Bow, Y., & Silviyati, I. (2023). Pengaruh Temperatur dan Waktu pada Evaporasi Nira Aren Menggunakan Falling Film Evaporator. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 21082-21086.
- Robinson, R. K. (1991). Halloumi Cheese-The Product and Its Manufacture. In "Feta and Related Cheese, Ed., RK Robinson, AY Tamime, 144-159.
- Royani, S., Fitriana, A. S., Enarga, A. B. P., & Bagaskara, H. Z. (2021). Kajian COD dan BOD dalam air di lingkungan tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah Kaliari Kabupaten Banyumas. *Jurnal Sains & Teknologi Lingkungan*, 13(1), 40-49.



- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus Niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3), 116-122.
- Setiawan, F., Purwadi., & Rosyidi, D. (2015). *Pengaruh Penambahan Susu Segar Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, pH, dan Tekstur Keju Ricotta*. Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.
- Shelke, P. A., Sabikhi, L., Khetra, Y., Ganguly, S., & Baig, D. (2022). Effect Of Skim Milk Addition And Heat Treatment On Characteristics Of Cow Milk Ricotta Cheese Manufactured From Cheddar Cheese *Whey*. *LWT – Food Science and Technology*, 162, 1-10. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113405>.
- Sjarif, S. R., Nuryadi, A. M., Sulistiorini, J., & Sukron, A. (2021). Penambahan Glukosa dan Pengaruh Derajat *Brix* untuk Menghambat Proses Kristalisasi pada Produk Gula Cair Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 27-36. <https://doi.org/10.33749/jpti.v13i1.7165>.
- Souza, J. L. F., da Silva, M. A. P., da Silva, R. C. F., do Carmo, R. M., de Souza, R. G., Célia, J. A., ... & Nicolau, E. S. (2016). Effect Of *Whey* Storage On Physicochemical Properties, Microstructure And Texture Profile Of Ricotta Cheese. *African Journal of Biotechnology*, 15(47), 2649-2658.
- Sudirman, M., Thaib, D., Enceng, E., Adamy, Z., Setiana, N., & Igiriza, M. (2023). Pelatihan Produksi Keju Mozzarella Di Desa Cilembu Kabupaten Sumedang, Di Ganti Inovasi Produksi Keju Mozzarella Di Desa Cilembu Kabupaten Sumedang. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 10347-10350.
- Suharto, K. F., Soetjipto, H., & Martono, Y. (2017). The Effect Of Tempe Fermentation Time On The Total Phenolic And Isoflavone Genistein Contents. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 13(2), 228-238.
- Sugitha, I. M., Puspawati, N. N., & Wiadnyani, A. S. (2016). Kombinasi Berat Beban dan Lama Pengepresan Pada Pembuatan Keju Lunak Rampelas (*Ficus Ampelas*) Dengan Koagulan Alami Pengganti Rennet. *Penelitian Kompetitif Nasional*, 1-9.
- Suliemman, A. M. E., Eljack, A. S., & Salih, Z. A. (2012). Quality evaluation of “Ricotta” cheese produced at laboratory level. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 2(6), 108-112.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Taufik, E., & Soenarno, M. S. (2019). Karakteristik Fisikokimia Keju Ricotta dengan Penggunaan Jenis Asam yang Berbeda. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Thorning, T. K., Raben, A., Tholstrup, T., Soedamah-Muthu, S. S., Givens, I., & Astrup, A. (2016). Milk and Dairy Products: Good Or Bad For Human Health? An Assessment of The Totality of Scientific Evidence. *Food & Nutrition Research*, 60(1), 1-11. <https://doi.org/10.3402/fnr.v60.32527>.

- Tirloni, E., Stella, S., Bernardi, C., Dalgaard, P., & Rosshaug, P. S. (2019). Predicting Growth Of *Listeria Monocytogenes* In Fresh Ricotta. *Food microbiology*, 78, 123-133. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.10.004>.
- Tripaldi, C., Rinaldi, S., Palocci, G., Di Giovanni, S., Campagna, M. C., Di Russo, C., & Zottola, T. (2020). Chemical And Microbiological Characteristics Of Homogenised Ricotta Cheese Produced From Buffalo *Whey*. *Italian Journal of Food Science*, 32(2), 292-309.
- Umaro, D. (2021). Pembuatan Keju Mozzarella dengan Metode Pengasaman Langsung: Kajian Pengaruh Jenis Bahan Pengasam dan Jenis Rennet (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- USDA Commodity Requirements. (2007). MCD4 Mozzarella Cheese for Use in Domestic Programs. Washington DC.
- USDA Ricotta Cheese. (1981). Specifications for Ricotta Cheeses. Diakses pada 8 Februari, <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/ricottachees.pdf>.
- Wahyuningsih, T.D. (2021). The Effect Of Types And Concentration Of Stabilizers On Characteristics Of Cheese Porridge From Soybean Milk. Skripsi. Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Wardhani, D. H., Jos, B., & Cahyono, H. (2018). Komparasi Jenis Koagulan Dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik *Curd* Pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 13(2), 209-216.
- Wasliyah, U., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2022). Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kadar Protein dan Total Padatan Keju Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research*, 4(2), 53-57.
- Wassalwa, M., Siregar, H. D., Janani, K., & Harahap, I. S. (2024). Analisis Uji Hipotesis Penelitian Perbandingan Menggunakan Statistik Parametrik. *Al Ittihadu*, 3(1), 67-79.
- Whika, F. D., Leni, R., & Ismi, R. (2017). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria* sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197-202.
- Wu, C. S., Guo, J. H., & Lin, M. J. (2020). Stability Evaluation Of Ph-Adjusted Goat Milk For Developing Ricotta Cheese With A Mixture Of Cow Cheese *Whey* And Goat Milk. *Foods*, 9(3), 1-13.
- Wulandari, E., Harlia, E., & Permatasari, M. C. (2021). Karakteristik Fisik dan Kimia Fresh Cheese Dengan Ekstrak Stroberi (*Fragaria Ananassa*) Sebagai Koagulan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 21(2), 117-123.
- Zandona, E., Blažić, M., & Režek Jambrak, A. (2021). *Whey* Utilization: Sustainable Uses And Environmental Approach. *Food Technology and Biotechnology*, 59(2), 147-161.