



DAFTAR PUSTAKA

- A.O.A.C. 2005. *Official methods of analysis 18th Ed. Association of official analytical chemists*. Washington D.C, USA.
- Aamir, M., E. Sarwar, A. Ahmad, F. Saeed, A. Ikram, M. Afzaal, F. Kiran, H. Ateeq, N. Akram, S. Hussain, dan M. R. Khan. 2023. *Development and evaluation of coated ricotta cheese with whey protein and clove oil*. BioRxiv.
- Abubakar dan S. Usmiati. 2016. Mutu keju putih rendah lemak diproduksi dengan bahan baku susu modifikasi. *Buletin Peternakan*. 40 (2): 144-156.
- Adrianto, R., D. Wiraputra, M. D. Jyoti, dan A. Z. Andaningrum. 2020. Rendemen, aroma, rasa, penampilan keju lunak dari susu sapi dengan penambahan *rennet* dan starter BAL yoghurt biokul. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(2): 120-126.
- Alfionita, T., dan R. Zainul. 2019. *Calcium Chloride (CaCl₂) : Characteristics and Molecular Interaction in Solution*.
- Ambrosoli, R., L. D. Stasio, dan P. Mazzocco. 1988. *Content of as-kasein and Coagulation Properties in Goat Milk*. *Journal Dairy Science*. 71 : 24-28.
- Ammar, E. T. M. A., A. E. Khalel, dan M. S. Mostafa. 2014. *Effect of type of milk on the properties of traditional feta cheese*. *Journal Food and Dairy Science*. 5 (5): 315-327.
- Anggara, E.B., M. Nasich, H. Nugroho, dan Kuswati. 2013. Produktivitas induk kambing kacang di Kecamatan Kedungadem Kabupaten Bojonegoro. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Aprilinda, S., Sulastri, dan S. Suharyati. 2016. Status reproduksi dan estimasi output bangsa-bangsa kambing di Desa Karang Endah Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1): 55-62.
- Arief, R. W., N. Santri dan R. Asnawi. 2018. Pengenalan pengolahan susu kambing di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 23 (1): 45-56.
- 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):1-14.
- Arlene, A., A. P. Kristijarti, dan I. Ardelia. 2015. *The effect of the types of milk (cow, goat, soya) and enzymes (rennet, papain, bromelain) toward cheddar cheese production*. *Makara Journal of Technology*. 19 (1): 31-37.



- Atabany, A., I. K. Abdulgani, A. Sudono, dan K. Mudikjo. 2001. Peforma produksi, reproduksi dan nilai ekonomis kambing peranakan etawah di Peternakan Barokah. *Jurnal Media Peternakan*. 24 (2):1-7.
- Azmidaryanti, R., R. Misrianti, dan S. Siregar. 2017. Perbandingan morfometrik Kambing Kacang yang dipelihara secara semi intensif dan intensif di Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5 (2): 84-88.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Data Series Subyek Peternakan. Badan Pusat Statistik. Jakarta Pusat.
- Bahri, T. M., L. B. Salman, dan R. F. Christi. 2022. Hubungan antara lingkardada, tinggi pundak, dan panjang badan dengan produksi susu sapi perah FH laktasi di BPPIBTSP Bunikasih Cianjur. *Journal of Tropical Animal Production*. 23(2): 99-109.
- Boylston, T. D., C. G. Vinderola, H. B. Ghoddusi, dan J. A. Reinheimer. 2004. *Incorporation of bifidobacteria into cheeses: challenges and rewards*. *International Dairy Journal*. 14 (5): 375-387.
- Bronner, F and W.C Jack. 1982. *Disorder of Mineral Metabolism vol II: Calcium Physiologi*. Academic Press. New York.
- Budiman, S., R. Hadju, S. E. Siswosubroto, G. D. G. Rembet. 2017. Pemanfaatan enzim *rennet* dan *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 terhadap pH, *curd*, dan total padatan keju. *Jurnal Zootehnik*. 37 (2): 321-328.
- Chen, C. C., L. Y. Chen, W. T. Li, K. L. Chang, M. I. Kuo, C. J. Chen, dan J. F. Hsieh. 2021. *Influence of chymosin on physicochemical and hydrolysis characteristics of kasein micelles and individual kaseins*. *Journals Nanomaterials*. 11(10): 1-11.
- Clark, S., dan J. W. Sherbon. 2000. *Alphas1-kasein, milk composition and coagulation properties of goat milk*. *Small Ruminant Research*. 38 (2000): 123-134.
- Coelho, M. C., F. X. Malcata, dan C. C. G. Silva. 2022. *Lactic acid bacteria in raw-milk cheeses: from starter cultures to probiotic functions*. *Journals Foods*. 11 (15): 2-32.
- Deshwal, K. G., L. G. G. Mascaraque, M. Fenelon, dan T. Huppertz. 2023. *A review on the effect of calcium sequestering salts on kasein micelles: from model milk protein systems to processed cheese*. *Molecules*. 28 (5): 2-17.
- Disa, P. R., A. Husni, dan Sulastri. 2017. Sifat fisik kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa laktasi I—IV di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan* Vol. 1(1): 20-25.



- Endrawati, E., S. Lestari, dan D. N. H. Hariyono. 2022. Identifikasi karakteristik fisik ternak kambing di Pulau Tidore. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 10(1): 71-75.
- Erni, N., Kadirman, dan R. Fadilah. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4 : 95-105.
- Ferreira, T. G. 2011. *Optimization of coagulation and syneresis processes in cheesemaking using a light backscatter sensor technology*. Thesis. University of Kentucky.
- Geantaresa, E dan Supriyanti, T. 2010. Pemanfaatan ekstrak kasar papain sebagai koagulan pada pembuatan keju *cottage* menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, dan *Leuconostoc mesentroides*. *Jurnal Sains Kimia dan Teknologi Kimia*. 1 (1): 38-43.
- Ginantika, P. S., D. S. Tasripin, H. Indijani, J. Arifin, dan B. K. Mutaqin. 2021. Performa produksi Sapi Perah Friesian Holstein laktasi 1 dengan produksi susu lebih dari 7000 Kg (Studi Kasus di PT. Ultra Peternakan Bandung Selatan). *Jurnal Sumber Daya Hewan*. 2 (1): 10-14.
- Guo, M., Y. Wang, P. Wang, J. Luo, W. Qian, H. Li, M. Wang, J. Yang, dan F. Ren. 2024. *Multiscale structure analysis reveals changes in the structure of kasein micelles treated with direct-steam-infusion UHT*. *Food Hydrocolloids*. 153 : 1-12.
- Hidayat, F. 2023. Mengenal Fresh Cheese. Forbil Institute. Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Ismiarti, N. Luthfi, dan B. N. Putri. 2023. Karakteristik keju lunak dengan kultur tunggal dan campuran *Lactobacillus rhamnosus* dan *Pediococcus pentosaceus* pada penyimpanan dingin. Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari. 340-349.
- Jarmuji, D. Suherman, E. Silvia, dan I. Apriyani. 2018. Peningkatan produksi susu dan *income over feed cost* (IOFC) kambing perah dengan penambahan katuk (*Sauropus adrogunus*) dan kunyit (*curcuma longa*) pada sakura blok. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 13 (3): 310-317.
- Juniawati, S. Usmiati, dan E. Damayanthi. 2015. Karakter/sifat fisik kimia keju rendah lemak dari berbagai bahan baku susu modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12 (2): 28-36.
- Komar, N., L. C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju mozarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10 (2) : 78-87.



- Lestari, D., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2020. Kualitas *whey* keju yang dihasilkan dengan teknik yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 5 (1): 265-271.
- Lopez, C. R., dan J. F. V. Ruiz, 2018. *Effect of goat and cow milk ratios on the physicochemical, rheological, and sensory properties of a fresh panela cheese*. *Journal of food science*. 83 (7): 1862-1870
- Lucey, J. A., dan P. F. Fox. 1993. *Importance of calcium and phosphate in cheese manufacture: a review*. *Journal of Dairy Science*. 76 (6): 1714-1724.
- Maharani, M. B. Sudarwanto, S. Soviana, dan H. Pisestyani. 2020. Pemeriksaan kualitas susu asal kedai susu Kawasan permukiman mahasiswa IPB Dramaga dan Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8 (1): 24-33.
- Maheswari, R. R. A., J. Setiawan, S. Mulyanto, I. Atubara, C. Sumantri, dan A. Arajallah. 2007. Identifikasi *laktoferin* pada susu kambing kacang dengan metode imunodifusi radial tunggal dan *natrium dodesil sulfat poliakrilamida* elektroforesis gel. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 12 (3): 163-172.
- Mbana, D. D., dan A. Kaka. 2022. Struktur populasi dan kinerja reproduksi kambing kacang di Desa Kuta Kecamatan Kanatang Kabupaten Sumba Timur. *Jurnal Peternakan Sabana*. 1 (2): 75-79.
- Mirdhayati, I., J. Handoko, dan K. U. Putra. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*. 5 (1): 14-21.
- Mulyani, S., A. Azizah, dan A. M. Legowo. 2009. Profil kolesterol, kadar protein, dan tekstur keju menggunakan *Mucor miehei* sebagai sumber koagulan. *Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan*. 516-523.
- Murti, T. W. 2008. Pengaruh *lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus* terhadap komposisi kimia *whey* keju. *Jurnal Indonesia Tropical Animal Agriculture*. 33(2): 126-131.
- Murti, T. W. 2014. Pangan, Gizi, dan Teknologi Susu. Gadjah Mada University Press. Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Murti, T. W. 2015. Keju. *Laboratorium Ilmu Ternak Perah dan Industri Persusuan Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada*. Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Murti, T. W. 2016. Pascapanen Susu. Gadjah Mada University Press. Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Murti, T. W., dan T. Hidayat. 2009. Pengaruh pemakaian kultur tiga macam bakteri asam laktat dan pemeraman terhadap komposisi kimia dan



- flavor keju. Journal Indonesian Tropical Animal Agriculture. 34 (1): 10-15.*
- Murti, T. W., M. W. E. Pradana, A. D. Nurasri, dan M. Arlinda. 2020. *Study of physic and organoleptic of butter developed using milk from cow and goat reared in Sleman Regency, Yogyakarta, Indonesia. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture. 45 (4): 338-347.*
- Murtidjo. B. A. 1995. *Beternak Kambing dan Domba.* Kanisius. Jogjakarta.
- Muryanto, S. 2021. *Variasi jenis dan konsentrassi penggumpal terhadap kualitas tahu susu. Intelektiva. 3 (2): 84-92.*
- Musra, N. I., S. Yasni, dan E. Syamsir. 2021 *Karakterisasi keju dangke menggunakan enzim papain komersial dan perubahan fisik selama penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 32(1): 27-35.*
- Nafiu, L. O., M. A. Pagala, dan S. L. Mogiye. 2020. *Karakteristik produksi kambing peranakan etawa dan kambing kacang pada sistem pemeliharaan berbeda di Kecamatan Toari, Kabupaten Kolaka. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 8 (2): 91-96.*
- Narayana, N. K. dan O. G. Palliyaguru. 2022. *Combined effect of milk source and acidification method of cheese milk on properties of mozzarella cheese. Turkish Journal of Agriculture Food Science and Technology. 10 (8): 1603-1610.*
- Nazim, M. U., K. Mitra, M. M. Rahman, A. T. M. Abdullah, S. Parveen. 2013. *Evaluation of the nutrional quality and microbiological analysis of newly developed soya cheese. International Food Research Journal. 20 (6): 3373-3380.*
- Nugroho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 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.*
- Nurliyani, S. D. Astuti, dan Indratiningsih. 2011. *Chemical and free fatty acid composition of goat milk cheese ripened with lactobacillus acidophilus and extract rabbit stomach as coagulant. Journal of Animal Sciences. 1: 17-23.*
- Ong, L., R. R. Dagastine, S. E. Kentish, dan S. L. Gras. 2013. *The effect of calcium chloride addition on the microstructure and composition of cheddar cheese. International Dairy Journal. 33 (2): 135-141.*
- Pajor, F., D. Varkonyi, I. Dalmadi, K. P. Huszar, I. Egerszegi, K. Penksza, P. Poti, dan A. Bodnar. 2023. *Changes in chemical composition and fatty acid profile of milk and cheese and sensory profile of milk via supplementation of goats' diet with marine algae. Animals. 13 (13): 1-15.*



- Park, Y. W., M. Juarez, M. Ramos, dan G. F. W. Haenlein. 2007. *Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. Small Ruminant Research*. 68 (1): 88-113.
- Pastorino, A. J., C. L. Hansen, dan D. J. McMahon. 2003. *Effect of pH on the chemical composition and structure-function relationships of cheddar cheese. Journal of Dairy Science*. 86 (9) : 2751-2760.
- Pawlos, M., A. Z. Piotrowska, M. Kowalczyk, G. Zagula, dan K. Szajnar. 2023. *possibility of using different calcium compounds for the manufacture of fresh acid rennet cheese from goat's milk. Foods*. 12 (3703): 1-25.
- Pawlos, M., A. Znamirowska dan K. Szajnar. 2021. *Effect of calcium compound type and dosage on the properties of acid rennet goat's milk gels. Molecules*. 26 (5563):1-21.
- Pawlos, M., A. Znamirowska, Piotrowska, M. Kowalczyk, dan G. Zagula. 2022. *Application of calcium citrate in the manufacture of acid rennet cheese produced from high-heat-treated goat's milk from spring and autumn season. Molecules*. 27(5523): 1-19.
- Pazzola, M., G. Stocco, M. L. Dettori, G. Bittante, dan G. M. Vacca. *Effect of goat milk composition on cheesemaking traits and daily cheese production. Journal of Dairy Science*. 102 (5): 3947-3955.
- Putri, S. V. Y., W. S. Putranto, dan A. Pratama. 2020. Sifat fisik dan akseptabilitas keju yang ditambahkan CaCl₂ menggunakan ekstrak jahe merah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22 (1): 29-37.
- Rahayu, T. N., dan S. Hanifa. 2017. Potensi cangkang telur sebagai sumber kalsium dengan pendekatan pengaruh sterilisasi dengan perebusan terhadap kadar kalsium dan *Salmonella sp.* *Prosiding Seminar Nasional Tahunan Matematika, Sains dan Teknologi 2017*. 173- 181.
- Rahmawati, D., J. Sumarmono, dan K. Widayaka. 2014. Pengaruh metode pasteurisasi dan jenis starter yang berbeda terhadap pH, kadar air dan *total solid* keju lunak susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Ilmu Ternak*. 1 (9) : 46-51.
- Rasheed, S., I. M. Qazi, I. Ahmed, Y. Durrani, dan Z. Azmat. 2016. *Comparative study of cottage cheese prepared from various sources of milk. Proceedings of the Pakistan Academy of Sciences: B. Life and Environmental Sciences*. 53 (4): 269–282.
- Rasheed, S., I. M. Qazi, I. Ahmed, Y. Durrani, dan Z. Azmat. 2016. *Comparative study of cottage cheese prepared from various sources of milk. Proceedings of the Pakistan Academy of Sciences: Pakistan Academy of Sciences B. Life and Environmental Sciences*. 53 (4): 269–282.



- Ratnasari, D., A. Atabany, B. P. Purwanto, dan L. B. Salman. 2019. Model pertumbuhan Sapi Perah Friesian Holstein (FH) dari lahir sampai beranak pertama di BBPTU-HPT Sapi Perah Baturraden menggunakan model matematik *logistic*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(1): 18-21.
- Riyanto, J., Sunarto, B. S. Hertanto, M. Cahyadi, R. Hidayah, dan W. Sejati. 2016. Produksi dan kualitas susu sapi perah penderita mastitis yang mendapat pengobatan antibiotik. *Sains Peternakan*. 14 (2): 30-41.
- Runthala, A., M. Mbye, M. Ayyash, Y. Xu, dan A. K. Eldin. 2023. *Kaseins: versatility of their micellar organization in relation to the functional and nutritional properties of milk*. *Journal Molecules*. 28 (5): 1-36.
- Safari, A., M. Fadhlillah, S. D. Rachman, N. I. Anggraeni, F. F. Isnansafitri, dan S. Ishmayana. 2020. Studi pengaruh kulit ari *psyllium* dan susu full cream terhadap kandungan lakosa, asam laktat dan pH *cheese cream* menggunakan *response surface method*. *Chimica et Natura Acta*. 8 (1): 50-57.
- Sakr, H. S. A., L. I. El-Nawasany, dan N. M. Mehanna. 2019. *Fotification of karish cheese with calcium by means of using calcium chloride or casein co-precipitates containing high calcium*. *Journal of Food and Dairy Sciences*. 10 (9): 309-313.
- Salvador, D., Y. Acosta, A. Zamora, dan M. Castillo. 2022. *Rennet-induced kasein micelle aggregation models: a review*. *Journal Foods*. 11 (9): 1-15.
- Sant'Ana, A. M. S., F. F. Bezerril, M. S. Madruga, A. S. M. Batista, M. Magnani, E. L. Souza, dan R. C. R. E. Queiroga. 2013. *Nutritional and sensory characteristics of Minas fresh cheese made with goat milk, cow milk, or a mixture of both*. *Journal of Dairy Science*. 96 (12): 7442-7453.
- Santos, B. N. C., C. C. C. V. Silva, J. R. Domingues, M. A. S. Cortez, D. D. G. C. Freitas, C. C. J. Chiappini, dan K. G. L. Araujo. 2013. *Effect of calcium addition and pH on yield and texture of Minas cured cheese*. *Brazilian Journal of Veterinary and Animal Sciences*. 65(2): 601-609.
- Setyawardani, E., A. H. Djoko, dan T. Setyawardani. 2021. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, *water holding capacity*, dan viskositas yogurt. *Journal of Animal Science and Technology*. 3 (3): 242-251.
- Sigit, M., W. R. Putri, dan J. W. A. Pratama. 2021. Perbandingan kadar lemak, protein dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) pada susu sapi segar di Kota Kediri dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 6 (1): 31-35.
- Silva, V.B.D., L. S. M. B. Bezerra, B. P. D. O. Alves, B. C. D. Santos, A. Estera-Lima, dan M. P. D. Costa. 2020. *Rheology and texture applied*

- to goat and sheep milk cheeses: principles, applications and future trends. Avancos em Ciênciã e Tecnologia de Alimentos.* (2):409-436.
- SNI. 1998. Metoda Pengujian Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Subagyo, Y., D. P. Damarsiwi, H. S. Widodo, dan R. T. Yusan. 2022. Total mikrobial dan pH susu segar Kambing Perah Peranakan Etawa (PE) di Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo. Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan. 1 (1): 189-195.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugitha, I. M., N. N. Puspawati, dan S. Wiadnyani. 2016. Optimasi pembuatan keju lunak tradisional (*soft cheese*) dengan penggunaan kulit batang tanaman rampelas (*ficus ampelas*) dan bakteri asam laktat sebagai koagulan alami. Laporan Akhir Hibah Penelitian Fundamental. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Bali.
- Suhendra, D., W. T. Nugraha, Y. L. R. E. Nugraheni, L. Hartati. 2020. Korelasi kadar lemak dan laktosa dengan berat jenis susu Sapi Friesian Holstein di Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang. Agrinimal. 8 (2): 88-91.
- Sujono, K. Khotimah, dan K. Hendra. 2019. Usaha PPUPIK pembibitan kambing perah unggul dan olahan produk susu kambing. Jurnal Solma. 8(2):330-338.
- Sumarmono, J. 2012. Kalsium pada proses pembuatan keju. *E-paper*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Sumarmono, J., dan F. M. Suhartati. 2012. Yield dan komposisi keju lunak (*soft cheese*) dari susu sapi yang dibuat dengan teknik *direct acidification* menggunakan ekstrak buah lokal. Jurnal Aplikasi dan Teknologi Pangan. 1 (3): 65-68.
- Susanti, R., dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Jurnal MIPA. 39 (2): 98-106.
- Susilawati, L., W. S. Putranto, dan L. Khairani. 2021. Pelatihan berbagai metode pengolahan susu sapi sebagai upaya mengawetkan, meningkatkan nilai manfaat, dan nilai ekonomi. Media Kontak Tani Ternak. 3(1):27-31.
- Tadjine, D., S. Boudalia, A. Bousbia, R. Khelifa, L. M. Boudechiche, A. Tadjine, dan M. Chemmam. 2020. *Pasteurization effects on yield and physicochemical parameters of cheese in cow and goat milk. Food Science and Technology.* 40 (3): 580-587.



- Tamime, A. Y., dan V. M. E. Marshall. 1997. *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk Second Edition. Blackie Academic and Professional*. United Kingdom.
- Tulak, A. N. 2001. Sineresis dan produksi dadih pada keju cottage dengan penambahan konsentrasi asam cuka dan suhu pemanasan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Wardhani, D. H., B. Jos, Abdullah, Suherman, 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.
- Widodo, A. V. Rachmawati, R. Chulaila, dan I. G. S. Budisatria. 2012. Prosiding seminar nasional cendekia peternakan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23 (2): 132-139.
- Widodo. 2021. *Bioteknologi Susu*. Gadjah Mada University Press. Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Winarsih, S., dan D. N. M. Rosyidah. 2022. Karakteristik sensori keju mozarella selama penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15 (1): 29-35.
- Wulandari, E., E. Harlia, dan M. C. Permatasari. 2021. Karakteristik fisik dan kimia *fresh cheese* dengan ekstrak stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai koagulan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 21(2):117-123.
- Yenrina, R., 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.
- Yunita, D., Megawati, dan S. Rohaya. 2022. Aplikasi bakteri *leuconostoc sp.* dari *pliek u* pada pembuatan keju oles berbahan baku santan kelapa. Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.