

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. 2021. Ilmu Produksi Ternak Perah. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Afriansyah, M., E. Wulandari, dan H. Chairunnisa. 2014. 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.
- Alfionita, T., dan R. Zainul. 2019. Calcium Chloride (CaCl₂) : Characteristics and Molecular Interaction in Solution.
- Amenu, B. Dan H.C. Deeth. 2007. The impact of milk composition on cheddar cheese manufacture. 2007. *The Australian Journal of Dairy Technology*. 62(3): 171-184.
- 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*. 19(2): 93 – 102.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). Standar Nasional Indonesia Metode Pengujian Susu Segar. SNI 01-2782-2998/Rev.199. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia : Susu Segar. Bagian 1- Sapi (SNI- 3141.1-2011). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- calcium chloride addition on the microstructure and composition of cheddar cheese. *International Dairy Journal*. 33 (2): 135-141.
- Chen, A.H., J.W. Larkin., C. J. Clark, dan W.E.Irwin. 1979. Textural analysis of cheese. *Journal Dairy Science*. 62(2): 901-907.
- Chevanan, N., Muthukumarappan, K., Upreti, P., & Metzger, L. E. (2006). Effect of calcium and phosphorus, residual lactose and salt-to-moisture ratio on textural properties of Cheddar cheese during ripening. *Journal of Texture Studies*, 37(6), 711–730.
- College of Agricultural and Life Sciences University Wisconsin. 2004. Changing breeds, feeds, genetics and milk quality all influence the mix of fat and protein. Madison: University.
- Elizabeth, W. 2012. Manfaat senyawa karotenoid dalam hijauan pakan untuk sapi perah. *Semiloka nasional prospek industry sapi perah menuju perdagangan bebas*. 2020. Balai penelitian ternak. Bogor
- Estiningsih, D. dan N. Rustanti. 2014. Kandungan gizi sosis substitusi tepung tempe dengan bahan pengisi tepung ubi jalar kuning (*Iponoea batatas*) dan bahan penstabil ekstrak rumput laut untuk PMT ibu hamil.

Journal of Nutrition College. 3(2): 8-15.

Farkye, N. Y. 2004. Cheese technology. International Journal of Dairy Technology, 57(2-3), 91-98.

Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan, dan P.L.H. McSweeney. 2000. Fundamentals of Cheese Science. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Goncalves, M.C, dan H.R. Cardarelli. 2021. Mozzarella cheese stretching. Food Technology and Biotechnology. 59(1): 82-91.

Gunasekaran, S., dan M.M. Ak. 2002. Cheese rheology and texture. CRC Press. United States.

Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(12): 2883-2888.

Hamzah, B., A. Wijaya, dan T. W. Widowati. 2022. Teknologi fermentasi pada industri pengolahan keju. Palembang: Unsri Press.

Herawati dan B.P. Widiarso. 2021. Penjaminan Mutu Bahan Pangan Asal Hewan. Meida Nusa Creative.

Horne, D. S., & Banks, J. M. (2004). Rennet-induced coagulation of milk. In Cheese: Chemistry, physics and microbiology, 1, 47-70.

Horne, D. S., & Lucey, J. A. (2017). Rennet-Induced Coagulation of Milk. In Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology (Fourth Edition), Academic Press, 115-143.

Huang, M., C. Wang, M. Cheng, X. Zhang, H. Jiang, dan J. Wang. 2021. Effects of quantity and source of calcium on the behavior of goat milk after heating and acidification. 153, 112535

Jimin, A. S., H. Alang, dan R. Amaliah. 2022. Analisis Kandungan Nutrisi dan Uji Kualitas Mikrobiologi pada Susu Kedelai di Pasar Pa'Baeng-Baeng Kota Makassar. Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi. 10(2): 671-681.

Kaczynski, L.L., D.C. Sokolinska, P. Bielska., J. Teichert., J. Biegalski., A. Yigit, dan S. Chudy. 2023. The influence of the texture and color of goat's salad cheese on the emotional reactions of consumers compared to cow's milk cheese and Feta cheese. European Food Research and Technology. 249(1257-1272).

Ketaren, S. 2005. Minyak Dan Lemak. Jakarta: UI Press.

Kuna, M. R. 2023. Penetapan kadar produk makanan asam cuka (CH₃COOH) yang beredar dipasaran. Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia. 6(2): 111-115.

Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi. 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. Central Grafika. Jakarta.

- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9-15.
- Lee., S.K., Anema, S., Klostermeyer, H. 2004. The influence of moisture content on the rheological properties if processed cheese spreads. *International Journal of Food Science and Thecnology*. 39 (7): 763-771.
- Legowo, A., Kusrahayu dan Sri Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Looper, M. (2012). *Factors Affecting Milk Composition of Lactating Cows*. Arkansas: University of Arkansas.
- Lucey, J. A., M. E. Johnson, and D. S. Horne. 2003. Perspectives on the basis of the rheology and texture properties of cheese. *J. Dairy Sci*. 86:2725–2743.
- Maheswari, R.R.A., Setiawan, J., Mulyanti, S., Batubara, I., Sumantri, C., dan Farajallah, A. 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.
- Meilgaard, M.C., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Noronha, N., E. Duggan, G. Ziegler, O. irdan, and M. O’Sullivan. 2008. Inclusion of starch in imitation cheese, its influence on water mobility and cheese functionality. *Journal Food Hydrocolloids*. 22(12) : 1613-1621.
- Nugroho, P. B., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasaman ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 33-39.
- Ong, L., Dagastine, R., Kentish, S., & Gras, S. 2013. Microstructure and composition of full fat Cheddar cheese made with ultrafiltered milk retentate. *Foods*, 2(3), 310–331.
- Park, Y. W., M. Juárez, M. Ramos, and G. F. W. Haenlein. 2007. Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. *Small Ruminant Research* 68 (1): 88-113.
- Park, Y.W., Haenlein, G.F.W. Goat milk, its products and nutrition. 2007. in *Handbook of Food Products Manufacturing*. New York, NY, USA. pp. 447–486.
- Pastorino, A.J., N.P. Ricks, C.L. Hansen, dan D. J. McMahan. 2003. *American Dairy Science Association*. 86(1): 105-113.

- 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.
- Pawlos, M., A. Znamirowska-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(19): 3703.
- Penniston, K. L., Nakada, S. Y., Holmes, R. P., & Assimos, D. G. (2008). Quantitative Assessment of Citric Acid in Lemon Juice, Lime Juice, and Commercially-Available Fruit Juice Products. *Journal of Endourology / Endourological Society*, 22(3), 567–570.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2): 14--20.
- Qisthon, A. dan A. Husni. 2003. *Produksi Ternak Perah*. Buku Ajar. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- 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.
- Ratya, N., E. Taufik., dan I. I. Arief. 2017. Karakteristik kimia, fisik, dan mikrobiologis susu Kambing Peranakan Etawa di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 05 (1): 1--4.
- Rogers, N. R., M. A. Drake, C. R. Daubert, D. J. McMahon, T. K. Bletsch, and E. A. Foegeding. 2009. The effect of aging on low-fat, reduced-fat, and full-fat Cheddar cheese texture. *J. Dairy Sci*. 92:4756–4772.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. USU. Sumatera Utara.
- Salvador, D., Y. Acosta, A. Zamora, dan M. Castillo. 2022. Rennet-induced casein micelle aggregation models: a review. *Journal Foods*. 11 (9): 1-15.
- SantAna, 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 Dairy Science*. 96(12): 7442-7453.
- Sari, N. A., A. Sustiyah dan A.M. Legowo. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 152-156

- Siahaan, H.M., I.N.S. Miwida, dan S.S. Lindawati. 2021. Evaluasi organoleptik susu sapi segar yang difortifikasi serai pasca pasteurisasi. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24(2): 59-63.
- Souza, C. H. B., and S. M. I. Saad. 2009. Viability of *Lactobacillus acidophilus* La-5 added solely or in co-culture with a yoghurt starter culture and implications on physico-chemical and related properties of Minas fresh cheese during storage. *Lebenson. Wiss. Technol.* 42:633–640.
- Sumarmono, J. 2012. Kalsium pada proses pembuatan keju. E-paper. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Tunick, M. H., K. L. Mackey, P. W. Smith, and V. H. Holsinger. 1991. Effects of composition and storage on the texture of Mozzarella cheese. *Neth. Milk Dairy J.* 45:117–125.
- Untoro, N.S., Kusrahayu dan B.E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos channos* F). *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 567- 583
- Wahyuningsih dan D.F. Praza. 2022. Kualitas fisik, kimia, mikrobiologi susu sapi pada peternakan sapi perah di Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor. *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*. 6(1): 1-16.
- Yulidar, Y., E. Silviana, L. Luciana, dan S. Nadia. 2023. Penetapan kadar kalsium susu kambing peranakan etawa murni dan kemasan cair dengan metode spektrofotometri serapan atom. *Jurnal TEKSAGRO*. 4(1): 01-06.
- Yusni, Y dan Amiruddin, A. 2021. Perubahan antropometri, kalsium darah, tekanan darah, dan kebugaran fisik akibat asupan susu kambing pada olahragawan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 17(3): 133-146.
- Zamberlin. S., Antuanac, N., Havranek, J., dan Samarzija, D. 2021. Mineral elements in milk and dairy products. *Mijekarstvo/Dairy*. 62(2): 111-125.
- Zheng, Y., Z. Liu, dan B. Mo. 2016. Texture profile analysis of sliced cheese in relation to chemical composition and storage temperature. *Journal of Chemistry*. 1(1):1-10.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.