



## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningring, A. Z. (2020). Rendemen, Aroma, Rasa, Penampilan Keju Lunak dari Susu Sapi dengan Penambahan Rennet dan Starter BAL Yoghurt Biokul. *Jurnal AgriTechno*, 13(2), 120-126.
- Aritonang, S. N., Roza, E., & Rossi, E. (2019). *Probiotik dan Prebiotik dari Kedelai untuk Pangan Fungsional*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka
- Arzani, L. D. P., Heldiyanti, R., Komalasari, H., Putri, D. A., Naufali, M. N., & Hidayah, N. (2022). Edukasi Mengenai *Gut Microbiota* dan Peran Probiotik terhadap Kesehatan Saluran Cerna pada Anak Gizi Kurang. *Jurnal Ilmiah Pengabdian dan Inovasi*, 1(1), 13-20.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., Anjani, G. (2020). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan*. Semarang: Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Azara, R., & Saidi, I. A. (2020). *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Kategori Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *SNI 01 2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (1987). *Ilmu Pangan*, Jakarta: UI Press.
- Chrisnaya, D. (2025). *FERMENTASI KEJU CHEDDAR MENGGUNAKAN SUSU SEGAR DAN ORGANIK PADA SKALA INDUSTRI SERTA KARAKTERISTIK KEJU YANG DIHASILKAN*. Universitas Gadjah Mada.
- CODEX Alimentarius Commission. (1978). *General Standart for Cheese*. FAO/WHO Food Standarts.
- CODEX Alimentarius Commission. (1999). *General Standart for Cheese in Brine*. FAO/WHO Food Standarts.
- Darmansyah. (2016). *Bahan Ajar Statistik*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Das, S., Sen, C., Bhattacharyya, M., & Ray, P. R. (2021). Health benefits of Cheddar cheese. *Indian Food Industry Mag.*, 3(4), 64-73.
- Desihana, S. P. (2024). *KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS KEJU CHEDDAR PROBIOTIK DENGAN VARIASI KADAR GARAM*. Universitas Gadjah Mada.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2019). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI.



- Djunaedi, D. (2007). Pengaruh Probiotik Pada Respon Imun. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 23(1), 23.
- El-Bakry, M., Beninati, F., Duggan, E., O’Riordan, E. D. & O’Sullivan, M. (2011). Reducing salt in imitation cheese: effect on manufacture and functional properties. *J. Food Res. Int.*, 44, 589-569.
- Estikomah, S. A. (2017). Uji Kadar Lemak keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizopus oryzae*). *Jurnal Farmasi UNIDA GONTOR*, 1(1), 1-6.
- Euromonitor International. (2023, September). *Euromonitor International*. Retrieved from Cheese in Indonesia: <https://www.euromonitor.com/cheese-in-indonesia/report>
- FAO/WHO. (2006). *Health and nutritional properties and guidelines for evaluation*. Cordoba: FAO/WHO.
- Fox, P. F., McSweeney, P. L. H., Cogan, T. M., & Guinee, T. P. (2004). *Cheese: Chemistry, Physics, and Microbiology*. Elsevier: Academic Press.
- Fusieger, A., Perin, L. M., Teixeira, C. G., de Carvalho, A. F., & Nero, L. A. (2020). The ability of *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* bv. *Diacetylactis* strains in producing nisin. *Antonie van Leeuwenhoek*, 113, 651-662.
- Gobetti, M., & Calasso, M. (2014). *Streptococcus*. *Encyclopedia of Food Microbiology*. USA: Academic Press
- Habibi-Najafi, M. B., & Lee, B. H. (1996). Bitterness in Cheese: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 36(5), 397-411.
- Hamzah, B., Wijaya, A., & Widowati, T. W. (2022). *Teknologi Fermentasi Pada Industri Pengolahan Keju*. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Hapsari, N. F., Ismail, A., & Santoso, O. (2014). Pengaruh Konsumsi Keju Cheddar 10 gram Terhadap pH Saliva – Studi terhadap Mahasiswa Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Islam Sultan Agung Semarang. *ODONTO Dental Journal*, 1(1), 34-38.
- Hariyadi, P. (2024). Tantangan 2024: Urgensi Transformasi Sistem Pangan. *Foodreview Indonesia*, 19(1), 22-33.
- Harwalkar, V. R., & Elliott, J. A. (1970). Isolation of Bitter and Astringent Fractions from Cheddar Cheese. *Journal of Dairy Science*, 54(1), 8-11.
- Helferich, W., & Westhoff, D. (1980). *All About Yoghurt*. New Jersey: Pretince-Hall, Inc.
- Hidayat, F., Muhammad, N. A., & Qisthi, W. (2023). *Mengenal Fresh Cheese*. Yogyakarta: Forbil Institute.
- Iwasawa, A., Suzuki-Iwashima, A., Iida, F., & Shiota, M. (2014). Effect of Flavor and Texture on the Desirability of Cheddar Cheese during Rippening. *Food Science and Technology Research*, 20(1), 23-29.
- Jha, A., Jain, P., Alam, T., & Om, H. (2010). Heat and Acid Coagulates Indigenous Dairy Products. *Processed Food Industry*, 17-24.



- Juniawati, Usmiati, S., & Damayanthi, E. (2015). Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 34(1), 31-40.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kautsar, V., & Faizah, K. (2021). *Agrostatistika: Pengolahan Data dengan SPSS*. Yogyakarta: INSTIPER Press.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Pedoman dan Standar Etik Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Nasional*. Jakarta: Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (LPB).
- Kennedy, M. F. (2021). *Potensi Bakteri Probiotik Lokal Sebagai Susu Fermentasi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kourimska, L., Legarova, V., Panovska, Z., & Panek, J. (2014). Quality of cows' milk from organic and conventional farmin. *Czech J. Food Sci.*, 32(4), 398-405.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T., & Haninditi, S. B. (2016). Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *METANA*, 12(1), 26-30.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. USA: Springer.
- Lucey, J. A. (2002). Rennet coagulation of milk. *Encyclopedia of Dairy Sciences*, 1, 286-293.
- Majid, A. A., Suroto, D. A., Utami, T., & Rahayu, E. S. (2023). Probiotic potential of kombucha drink from butterfly pea (*Clitoria ternatea L*) flower with the addition of *Lactiplantibacillus plantarum* subsp. *plantarum* Dad-13. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. 51, 102776.
- McSweeney, P. L. H. (2007). *Cheese problems solved*. England: Woodhead Publishin Limited and CRC Press LLC.
- Meilgaard, M. C., Civile, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S., & Sari, M. K. (2016). Residu Antibiotika Dalam Air Susu Segar yang Berasal Dari Peternakan di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(1), 1-5.
- Mistry, V. V., & Kasperson, K. M. (1998). Influence of Salt on the Quality of Reduced Fat Cheddar Cheese. *J. Dairy. Sci.*, 81, 1214-1221.
- Moskowitz, H. R., (1987). *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement 1<sup>st</sup> ed*. New York: CRC Press.
- Mulyani, R., Adi, P., & Yang, J. J. (2022). Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging dan Ikan): A Review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2), 34-48.



- Mutiara. (2017). Penerapan Terapi Suportif untuk Meningkatkan Manajemen Emosi Negatif pada Individu yang Memiliki Pasangan Skizofrenia. *Jurnal Muara Ilmu Sosial, Humaniora, dan Seni*, 1(1), 105-115.
- Nugroho, B. A. (2005). *Strategi Memilih Metode Statistik Penelitian dengan SPSS*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- O'Connor, C. B. (1993). *Traditional cheesemaking manual*. Ethiopia: ILCA (International Livestock Centre of Africa).
- Oppermann, A. K. L., de Graff, C., Scholten, E., Stieger, M., & Piqueras-Fiszman, B. (2017). Comparison of Rate-All-That-Apply (RATA) and Descriptive sensory Analysis (DA) of model double emulsions with subtle perceptual differences. *Food Quality and Preference*, 56, 55-68.
- Patahanny, T., Hendrawati, L. A., & Nurlaili. (2019). Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *Jurnal Agriekstensi*, 18(2), 135-141.
- Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2011). *Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Phadungath, C. (2005). The mechanism and properties of acid-coagulated milk gels. *Songklanarkarin J. Sci. Technol.*, 27(2), 433-448.
- Publow, C. A. (1908). *Defect in American Cheddar Cheese*. Cornell University.
- Rahayu, E. S. (2004). *Makanan Fermentasi dan Probiotik*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM.
- Rahayu, E. S., Yogeswara, A., Windiarti, L., Utami, T., & Watanabe, K. (2015). MOLECULAR CHARACTERISTICS OF INDIGENOUS PROBIOTIK STRAINS FROM INDONESIA. *International Journal of Probiotics & Prebiotics*. 10(4).
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., Widhi S., N. M. (2022). Sensory Marketing: Aroma dan Cita Rasa terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram*, 19(2), 162-173.
- Rante, D. C. (2022). Pengaruh jenis garam terhadap rasa dari lawar ayam makanan khas Bali. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(5), 1158-1168.
- Ray, B. (2004). *Fundamental Food Biology Third Edition*. New York: CRC Press.
- Rivera-Espinoza, Y., & Gallardo-Navarro, Y. (2010). Non-dairy probiotic products. *Food Microbiology*, 27, 1-11.
- San, M. G., Rodriguez, J. J., Gurrarn, S., Clark, S., Swanson, B. G., & Barbosa-Canovas, G. V. (2007). Yield, composition and rheological characteristics of cheddar cheese made with high pressure processed. *Food Sci. Technol.*, 40, 697-705



- Schwendel, B. H., Wester, T. J., Morel, P. C. H., Tavandale, M. H., Deadman, C., Shadbold, N. M., & Otter, D. E. (2015). Invited review: Organic and conventionally produced milk-An evaluation of factors influencing milk composition. *J. Dairy Sci.*, 98, 721-746.
- Selcuk, Z., & Muruz, H. (2018). Organic Milk Versus Conventional Milk As Functional Milk. *Food Science and Technology*, 6(3), 273-277.
- Settani, L., & Moschetti, G. (2010). Non-starter lactic acid bacteria used to improve cheese quality and provide health benefits. *Food Microbiol.*, 27, 691-697.
- Soekarto, S. (2002). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soltani, M., Guzeler, N., & Hayaloglu, A. (2015). The influence of salt concentration on the chemical, ripening, and sensory characteristics of Iranian white cheese manufactured by UF-Treated milk. *Journal of Dairy Research*, 82, 365-374.
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 457-464.
- Tunick, M. (2014). *The Science of Cheese*. New York: Oxford University Press.
- Utami, T., Cindarbhumi, A., Khuangga, M. C., Rahayu, E. S., Cahyanto, M. N., Nurfiyanti, S., & Zulaichah, E. (2020). Preparation of indigenous lactic acid bacteria starter cultures for large scale production of fermented milk. *Digital Press Life Sciences*, 2, 00010.
- Vera-Santander, V. E., Hernandez-Figueroa, R. H., Jimenez-Mungia, M. T., Mani-Lopez, E., & Lopez-Malo, A. (2023). Health Benefits of Consuming Foods with Bacteria Probiotics, Postbiotics, and Their Metabolites: A Review. *Molecules*, 28 (1230), 1-28.
- Wang, J., Yang, Z. J., Wang, Y. D., Cao, Y. P., Wang, B., & Liu, Y. (2021). The key aroma compounds and sensory characteristics of commercial Cheddar cheeses. *J. Dairy Sci.*, 104, 7555-7571.