



DAFTAR PUSTAKA

- 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. *AgriTechno Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(2): 120–126.
- Agustina, R., S. Hartuti, dan P. I. Rubawan. 2023. Penilaian sensori pliek-u yang difermentasikan secara alami. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 8(2): 385–391.
- Akarca, G. and G. Yildirim. 2022. Effects of the probiotic bacteria on the quality properties of mozzarella cheese produced from different milk. *Journal of Food Science Technology*. 59: 3408–3418.
- Akmal, H. M., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2022. Pengaruh penambahan bubuk daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan persentase yang berbeda terhadap persentase produk. *Bulletin of Applied Animal Research*. 4(2): 58–64.
- Alsaleem, K. A., M. E. A. Hamouda, R. R. Alayouni, M. S. Elfaruk, and A. R. A. Hammam. 2023. Effect of skim milk powder and whey protein concentrate addition on the manufacture of probiotic mozzarella cheese. *Fermentation*. 9(948): 1–12.
- Amar, A., Marwati, dan S. Makosim. 2017. Karakteristik keju lunak saga (*Adenantha pavonina*, Linn.) dengan berbagai kemasan dan waktu simpan yang berbeda. *Jurnal IPTEK*. 1(2): 99–106.
- Amaro-Hernández, J. C., G. I. Olivas, C. H. Acosta-Muñiz, N. Gutiérrez-Méndez, and D. R. Sepulveda. 2020. Structure rearrangement during rennet coagulation of milk modifies curd density. *Journal of Dairy Science*. 103(4): 3088–3094.
- Anggoro, A. 2023. Alternatif protease pada enzim rennet dalam pembuatan keju protease. *Zigma*. 38(2): 73–80.
- Anshari, M. A. A. 2021. Pengaruh Metode Pasteurisasi dan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) pada Pembuatan Keju *Mozzarella* Dengan Koagulan Papain. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- AOAC. 1975. Official Methods of Analysis. 12th Edition. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Arief, I. I., N. Hidayati, Z. Abidin, T. A. Zuraiyah, dan M. P. Darmawati. Kualitas fisikokimia keju *mozzarella* dan *soft candy* dari susu sapi pada waktu pemerahan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 6(1): 37–46.
- Asmaq, N. dan N. Lubis. 2019. Kualitas gizi keju *mozzarella* dengan penambahan koagulan yang berbeda. *Journal of Animal Science and Agronomy Panca Budi*. 4(2): 4–7.
- Astuti, F. D., T. Setyawardani, and S. S. Santosa. 2021. The physical characteristics of cheese made of milk, colostrum and both during the ripening. *Journal of The Indonesia Tropical Animal Agriculture*. 46:75–83.



- Auliya, Z., S. M. Syarifah, M. Kafiya, dan A. Khumaira. 2023. Pembuatan keju *mozzarella* dengan pengasaman tidak langsung. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta. 725–729.
- Aziz, F. N., S. Eka Nur Intan, dan L. Purwitasari. 2025. Fermentasi susu dengan bakteri asam laktat untuk meningkatkan *yield* krim keju. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(2): 44–50.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. p. 27.
- Bhat, A. R., A. H. Shah, M. Ayoob, M. F. Ayoob, F. Saleem, M. M. Ali, and M. Fayaz. 2022. Chemical, rheological, and organoleptic analysis of cow and buffalo milk mozzarella cheese. *Ankara Universitesi Veteriner Fakultesi Dergisi*. 69:51–60.
- Bunker, H. 2016. The Effect of Freezing Rate on Quality Attributes of Low-Moisture Part-Skim Mozzarella. Thesis of Graduate Program in Food Science and Technology, The Ohio State University, Ohio.
- Cai, L., W. Wang, J. Tong, L. Fang, X. He, Q. Xue, and Y. Li. 2022. Changes of bioactive substances in lactic acid bacteria and yeasts fermented kiwifruit extract during the fermentation. *LWT*. 164: 1–11.
- Chairunnisa, T., N. Irbah, A. Z. Irsan, S. I. T. Dewi, P. N. Purba, L. O. Sitingjak, F. Ramadhani, B. Efendi, A. Arazilla, dan A. Rahayu. 2021. Klaim gizi rendah lemak pada berbagai jenis keju: *literature review*. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik, dan Masyarakat*. 1(1): 1–12.
- Choiruddin, R. F. 2020. Penggunaan Asam Laktat dalam Pembuatan Keju *Mozzarella* Ditinjau dari Daya Leleh, Elastisitas, Kadar Protein dan Kadar Lemak. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- 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. *Foods*. 11(2276): 1–32.
- Colombo, M. L., C. V. Cimino, M. A. Bruno, A. Hugo, C. Liggieri, A. Fernández, Vairo-Cavalli, and S. Artichoke cv. 2021. Francés flower extract as a rennet substitute: Effect on textural, microstructural, microbiological, antioxidant properties, and sensory acceptance of miniature cheeses. *Journal of Science Food Agriculture*. 101: 1382–1388.
- Corredig, M., and E. Salvatore. 2016. Enzymatic coagulation of milk. In: *Advanced Dairy Chemistry: Volume 1B: Proteins: Applied Aspects: Fourth Edition*. Springer New York. p. 287–307.
- Daniarsih, A., M. A. Artasasta, F. Akhsani, Z. Firdaus, M. I. N. Fahmi, dan H. Sa'diyah. 2023. Formulasi keju *mozarella* dengan ekstrak papain sebagai alternatif koagulan susu. *Proceedings of Life and Applied Sciences, Malang. Seminar Bioteknologi Nasional 2023*. 4: 61–68.
- Daris, U. S., U. H. Rahmatika, dan A. K. Fitri. 2024. The potential of plant protease enzymes as *rennet alternatives* for developing halal cheese



- product: a review. *Journal of Halal Science and Research (JHSR)*. 5(1): 60–70.
- Elida, M., G. Gusmalini, dan I. A. Saufani. 2019. Penggunaan probiotik *Lactobacillus paracasei ssp paracasei* M13 terenkapsulasi karagenan-skim pada pembuatan Yoghurt Jambu Biji (Yojabi). *Unri Conference Series: Community Engagement*. 1: 584–589.
- Evania, M. K. dan Fransiska. 2025. Pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) pada kue cucur terhadap kadar air, tekstur, dan uji organoleptik. *AGROFOOD Jurnal Pertanian dan Pangan*. 7(1): 44–52.
- Fasale, A. B., V. S. Patil, and D. T. Bornare. 2017. Process optimization for mozzarella cheese from cow and buffalo milk. *International Journal of Food and Fermentation Technology*. 7(1): 165–173.
- Ferguson A R. 2013. Kiwifruit: The wild and the cultivated plants. In *Advances in Food and Nutrition Research Vol. 68*: 15–32).
- Fox, P. F., T. P. Guinee, T. M. Cogan and P. L. H. McSweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen Publishers. Inc. Maryland.
- Garcia, C. V., S. Y. Quek, R. J. Stevenson, and R. A. Winz. 2012. Kiwifruit flavour: a review. *Trends in Food Science & Technology*. 24(2012): 82–91.
- García-Gómez, B., L. Vázquez-Odériz, N. Muñoz-Ferreiro, Á. Romero-Rodríguez, M. Vázquez. 2020. Rennet type and microbial transglutaminase in cheese: effect on sensory properties. *European Food Research and Technology*. 246: 513–526.
- Gonçalves, M. and H. Cardarelli. 2021. Mozzarella cheese stretching: a minireview. *Food Technology & Biotechnology*. 59(1): 82–91.
- Grassi, S., L. Strani, E. Casiraghi, and C. Alamprese. 2019. Control and monitoring of milk renneting using FT-NIR spectroscopy as a process analytical technology tool. *Foods*. 8(405): 1–12.
- Gunasekaran S, Mehmet M. 2003. *Cheese rheology and texture*. Boca Raton, Fla.: CRC Press. p 299–330.
- Gunawan, M. I. F., S. K. Putri, dan R. Q. A'yun. 2025. Profil tekstur dan warna getuk dengan variasi lemak padat. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 19(1): 206–214.
- Gurses, M. and A. Erdogan. 2006. Identification of lactic acid bacteria isolated from Tulum cheese during ripening period. *International Journal of Food Properties*. 9: 551–557.
- Gursoy, O., A. Küçükçetin, G. Özge, E. Firuze, and K. Kocatürk. 2018. Physicochemistry, microbiology, fatty acids composition and volatile profile of traditional Söğle tulum (goat's skin bag) cheese. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*. 90(4): 3661–3674.
- Gusnilawati, G., N. Wulandari, dan E. H. Purnomo. 2022. Kajian keju *mozzarella* analog yang disubstitusi dengan pati termodifikasi. *agriTECH*. 42(1): 86–93.



- Hamad, M. N. F., Y. I. Abdul-Kader, and M. M. M. El-Metwally. Mozzarella cheese from recombined cow milk. *Indian Journal of Dairy Science*. 71(4): 360–367.
- Hanif, Z. 2020. INDO-HITS Indonesia Horticultural Innovation, Technology and Science Sumber Daya Genetik Tanaman Buah Subtropika Potensial. IPB Press. Bogor.
- Hanum, G. R. 2016. Pengaruh waktu inkubasi dan jenis inokulum terhadap mutu kefir susu kambing. *Journal of Science*. 9(12): 12–15.
- Hasibuan, R. J. A. 2019. Optimasi Proses Koagulasi *Curd* Keju *Mozzarella* Menggunakan *Response Surface Methodology* (Studi Kasus di CV. Brawijaya *Dairy Industry*, Batu). Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Hebishy, E., J. Nagarajah, L. S. Thompson, S. Shennan, L. Best, O. M. Ajayi, P. Iheozor-Ejiofor, N. Tucker, and B. A. Onarinde. 2022. Impact of microbial transglutaminase and cooking time on functional properties of Mozzarella cheese analogues. *International Journal of Dairy Technology*. 75(1): 201–213.
- Hutagalung, T. M., A. Yelnetty, M. Tamasoleng, dan J. H. W. Ponto. 2017. Penggunaan enzim *rennet* dan bakteri *Lactobacillus plantarum* yn 1.3 terhadap sifat sensoris keju. *Jurnal Zootek*. 37(2): 286–293.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106–116.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiyah. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak, dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10(2): 125–135.
- Jahani, T., M. Kashaninejad, A. M. Ziaifar, A. Soleimanipour, and N. Behnampour. 2024. Prediction of textural characteristics in low-fat mozzarella cheese by hyperspectral imaging using machine learning methods. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*. 21(151): 13–31.
- Jakaria, A., S. Mu'minah, D. Riana, dan S. Hadianti. 2021. Klasifikasi varietas buah kiwi dengan metode *convolutional neural networks* menggunakan keras. *Jurnal Media Informatika Budidarma*. 5(4): 1309–1315.
- Jensen, H. B., K. S. Pedersen, L. B. Johansen, N. A. Poulsen, M. Bakman, D. E. W. Chatterton, and L. B. Larsen. 2015. Genetic variation and posttranslational modification of bovine κ -casein: Effects on casein-macropeptide release during renneting. *Journal of Dairy Science*. 98: 747–758.
- Johnson, M. 2000. The melt and stretch of cheese. *Dairy Pipeline*. 12(1): 1–12.
- Johnson, M. 2023. Overview of Texture Profile Analysis. Retrieved from Technologies Corporation Website:



- www.texturetechnologies.com/resources/texture-profile-analysis.
Diakses pada tanggal 5 September 2025 pukul 20:19.
- 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.
- Karki, A. dan P. Ojha. 2018. Quality evaluation of kiwi juice coagulated mozzarella cheese. *Journal of Food Science Technology Nepal*. 10: 7–10.
- Komansilan, S. 2020. Pemanfaatan Enzim Bromelin Buah Nanas (*Ananas comusus*) Sebagai Koagulan Alami dan Aplikasinya pada Produksi Keju Cottage. Disertasi Pascasarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Komansilan, S., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan D. Purwadi. 2019. Pengaruh variasi ph dengan penambahan enzim bromelin alami (*Anannas comucus*) terhadap sifat organoleptik keju cottage. *Jurnal Sains Peternakan*. 7(1): 54–61.
- Komar, N., L. C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju *mozarella*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2): 78–87.
- Kusumastuti, I., S. H. Kusumah, dan Tatang. 2022. Daya terima panelis terhadap sifat sensoris *velva* tomat dengan penambahan madu murni pada berbagai konsentrasi. *Jurnal Ilmu Teknik*. 3(2): 42–49.
- Larasati, A. H. P., W. S. Putranto, dan D. Z. Badruzzaman. 2024. Pengaruh konsentrasi penggumpal jus buah kiwi (*Actinidia deliciosa*) pada proses pembuatan *fresh cheese* terhadap ph, total bakteri asam laktat, dan daya hambat. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(2): 70–85.
- Lasaji, H., J. R. Assa, D. Mercy, dan I. R. Taroreh. Kandungan protein, kekerasan dan daya terima *cookies* tepung komposit sagu baruk (*Arenga microcarpa*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(1): 57–71.
- Li, L., H. Chen, X. Lü, J. Gong, and G. Xiao. 2022. Effects of papain concentration, coagulation temperature, and coagulation time on the properties of model soft cheese during ripening. *LWT*. 161: 1–7.
- Liu, X., Y. Wu, R. Guan, G. Jia, Y. Ma, and Y. Zhang. Advances in research on calf rennet substitutes and their effects on cheese quality. *Food Research International*. 149(2021): 1–11.
- Lubis, S. A., M. Monica, dan E. Musnandar. 2024. Pengaruh berbagai konsentrasi minyak ikan patin terhadap kualitas organoleptik keju *mozarella*. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan 3, Kediri*. 8–12.
- Maharani, N., I. A. Sari, D. A. Wicaksono, dan U. Nuraini. 2023. Kajian penggunaan jenis *rennet* nabati dan hewani terhadap kualitas fisik dan kimia keju *mozarella* susu sapi. *Journal of Student Research (JSR)*. 1(1): 423–431.
- Mawardika, H., L. Agustina, N. Yuliati, dan D. Sutanti. 2021. Pengaruh variasi konsentrasi kombinasi starter kultur dan enzim bromelin



- terhadap karakteristik sensori keju kacang tolo (*Vigna unguiculata L.*). Jurnal Pharma Bhakta. 1(1): 1–10.
- Mazorra-Manzano, M. A., T. C. Perea-Gutiérrez, M. E. Lugo-Sánchez, J. C. Ramirez-Suarez, M. J. Torres-Llanez, A. F. González-Córdova, and B. Vallejo-Cordoba. 2013. Comparison of the milk-clotting properties of three plant extracts. Food Chemistry. 141:1902–1907.
- Minervini, F., and M. Calasso. 2022. *Lactobacillus casei* group. Encyclopedia of Dairy Sciences. 3rd ed. P. L. McSweeney and J. P. McNamara, ed. Academic Press. pp. 275–286.
- Monro, J., S. Mishra, H. Stoklosinski, K. Bentley-Hewitt, D. Hedderley, H. Dinnan, and S. Martell. 2022. Dietary fibre and organic acids in kiwifruit suppress glycaemic response equally by delaying absorption—a randomised crossover human trial with parallel analysis of ¹³C-Acetate uptake. Nutrients. 14(3189): 1–21.
- Mulyani, E. 2018. Perbandingan hasil penetapan kadar vitamin C pada buah kiwi (*Actinidia deliciosa*) dengan menggunakan metode iodimetri dan spektrofotometri UV-Vis. Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan, 3(2): 14–17.
- Mulyaningsih, I. 2020. Penggunaan Jus Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi*) dalam Pembuatan Keju *Mozzarella* Ditinjau dari Rendemen, Kadar Protein, Kadar Lemak, Dan Kadar Air. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Nastiti, D. A. 2023. Kualitas fisiko-kimia, mikrobiologis, dan sensoris keju segar dengan koagulan sari buah lemon selama penyimpanan. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 286–290.
- Nicosia, F. D., I. Puglisi, A. Pino, A. Baglieri, R. L. Cava, C. Caggia, A. F. D. Carvalho, and C. L. Randazzo. 2022. An easy and cheap kiwi-based preparation as vegetable milk coagulant: preliminary study at the laboratory scale. Foods. 11(2255): 1–13.
- Nicosia, F. D., I. Puglisi, A. Pino, C. Caggia, and C. L. Randazzo. 2022. Plant milk-clotting enzymes for cheesemaking. Foods. 11(871): 1–16.
- Nindyasari, K. D., Z. Irfan, dan D. Moentamaria. 2022. Enzim zingibain sebagai bahan koagulasi susu untuk pembuatan keju *mozzarella*. Distilat Jurnal Teknologi Separasi. 8(1): 133–140.
- Nugroho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqiyati. 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.



- Nur, S. N., S. Saloko, dan D. Kisworo. 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju *mozzarella* probiotik dari susu kerbau. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 1(1): 24–32.
- Priadi, G., F. Setyaningrum, F. Afiati, dan R. Syarif. 2018. Pemanfaatan *modified cassava flour* dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi keju cedar olahan. *Jurnal Litbang Industri*. 8(2): 67–76.
- Puglisi, I., G. Petrone, and A. R. L. Piero. 2014. A kiwi juice aqueous solution as coagulant of bovine milk and its potential in *mozzarella* cheese manufacture. *Food and Bioproducts Processing*. 92: 67–72.
- Putranto, W. S., L. Suryaningsih, K. Suradi, dan A. Pratama. 2022. Penyuluhan dan pelatihan pembuatan keju *mozzarella* yang terintegrasi dengan knk (kuliha kerja nyata) mahasiswa. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(2): 250–257.
- Putri, C. M., M. M. Rustama, dan W. S. Putranto. 2023. Skrining bakteri asam laktat dan khamir potensial proteolitik ekstraseluler dan *milk clotting activity* dari ekstrak dan *fresh cheese* nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.). *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):187–212.
- Rahayu, W. E., I. D. Destiana, dan R. R. Mustof. 2024. Pengaruh lama waktu perebusan terhadap karakteristik keju *halloumi* susu sapi. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*. Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari. 5:578–588.
- Rahmadi, M.I. 2023. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Minyak Ikan Patin Terhadap Kualitas Fisik Keju *Mozzarella*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Jambi.
- Rahmadini, A. S., A. A. Putra, A. Rakhmadi, dan Y. Ernita. 2023. Analisis sifat fisikokimia keju *mozarella* dengan penambahan antosianin dari bubuk bunga telang (*Clitoria ternatea*). *Agroteknika*. 6(2): 198–212.
- Rahmawati, I. S., E. Zubaida, dan E. Saparianti. 2015. Evaluasi pertumbuhan isolat probiotik (*L. casei* dan *L. plantarum*) dalam medium fermentasi berbasis ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) selama proses fermentasi (kajian jenis isolat dan jenis tepung ubi jalar). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(4): 133–141.
- Rakhmah, R. F. dan T. Suryani. 2016. Pemanfaatan buah lokal sebagai koagulan *soy cheese*. *Bioeksperimen*. 2(1): 8–16.
- Raquib, M., T. Borpuzari, M. Hazarika, S. K. Laskar, G. K. Saikia, and R. A. Hazarika. 2022. Effect of coagulating enzymes and types of milk on the physico-chemical, proximate composition and sensory attributes of iron fortified *Mozzarella* cheese. *Emir Journal of Food Agriculture*. 34(3): 180–187.
- Rati, R. L., E. Sulistyowati, dan E. Soetrisno. 2017. Kualitas dan kesukaan keju lunak terbuat dari susu sapi fries holland dengan penambahan pasta buah stroberi (*Fragaria virginiana*) selama penyimpanan 2 minggu. *Jurnal Agroindustri*. 7(1): 27–36.



- Ratnadewi, A. A. I. 2025. Buku Ajar Enzim Pangan. Edisi ke-1. Deepublish, Sleman, Yogyakarta. pp. 42–43.
- Renco. 2025. The finest natural enzymes trusted for over 100 years. Renco New Zealand. www.renconz.com. Diakses pada 17 September 2025 pada pukul 23.48.
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas-2020. 497–502.
- Richardson, D. P., J. Ansell, and L. N. Drummond. 2018. The nutritional and health attributes of kiwifruit: a review. *European Journal of Nutrition*. 57: 2659–2676.
- Rohmatussolihat, M. N. Sari, P. Lisdiyanti, Y. Widyastuti, dan E. Sukara. 2015. Pemanfaatan *milk clotting enzyme* dari *Lactobacillus casei* D11 untuk pembuatan keju *mozzarella*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1): 63–71.
- Salinas-Valdés, A., J. D. la R. Millán, S. O. Serna-Saldívar, and C. Chuck-Hernández. 2015. Yield and textural characteristics of panela cheeses produced with dairy-vegetable protein (Soybean or peanut) blends supplemented with transglutaminase. *Journal of Food Science*. 80(12): S2950–S2956.
- Serra, A., G. Conte, L. C. Retana, L. Casarosa, F. Ciucci, and M. Mele. 2020. Nutraceutical and technological properties of buffalo and sheep cheese produced by the addition of kiwi juice as a coagulant. *Foods*. 9(637): 1–15.
- Setiadarma, W., D. G. M. Permana, dan K. A. Nocianitri. 2020. Optimasi waktu inkubasi *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34 dalam produksi enzim penggumpal susu. *Jurnal Itepa*. 9(2): 108–116.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, H. Dwiyaniti, and N. Dhia Arkan. 2023. Yield, composition, texture, and sensory characteristics of cottage cheese produced with the incorporation of different herb extracts. *Animal Production*. 25(2): 109–117.
- Setyawardani, Triana. 2017. Membuat Keju, Yoghurt, dan Kefir dari Susu Kambing. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Silva, R. C. S. N., V. P. R. Minim, M. C. R. T. Vidigal, A. N. Silva, A. A. Simiqueli, and L. A. Minim. 2012. Sensory and instrumental consistency of processed cheeses. *Journal of Food Research*. 1(3): 204–213.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Edisi ke-1. Sleman, Yogyakarta. p. 47.
- Soerjani, T. V. 2019. Perbandingan konsentrasi ekstrak kedondong (*Spondias dulcis*) dan *Lactobacillus fermentum* LLB3 dalam proses asidifikasi pembuatan keju *mozzarella* ditinjau dari aspek sensoris dan fisiko-kimiawi. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.



- Sriutami, O., B. Hamzah, dan M. I. Syafutri. 2020. Pengaruh penambahan susu kedelai dan *protexin* terhadap karakteristik keju *mozzarella* susu kerbau rawa. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-8 Tahun 2020, Palembang. Penerbit & Percetakan Universitas Sriwijaya. 761–772.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. SNI Standar Nasional 3141.1:2011 Susu Segar-Bagian 1: Sapi. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2024. Susu mentah–Sapi. RSNI3 3141:2024. Jakarta.
- Sumardi, S., R. Agustrina, B. Irawan, dan S. Rodiah. 2020. Pengaruh pemaparan medan magnet 0,2 mT pada media yang mengandung logam (Al, Pb, Cd, dan Cu) terhadap *Bacillus* sp. dalam menghasilkan protease. Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati. 19(1): 47–58.
- Sunarya, H., A. M. Legowo, dan P. Sambodho. 2016. Kadar air, kadar lemak, dan tekstur keju *mozzarella* dari susu kerbau, susu sapi, dan kombinasinya. Jurnal Animal Agriculture. 5(3): 17–22.
- Syamsu, K. dan K. Elshahida. 2018. Pembuatan keju nabati dari kedelai menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 28(2): 154–161.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2013. Nutrient Data for 01230, Milk, Buttermilk, Fluid, Whole, USDA National Nutrient for Standar Reference Release. Agricultural Research Service, Departmene of Agriculture. United States, Washington DC.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2012. USDA Specifications for *Mozzarella* Cheeses. Agricultural Research Service, Departmene of Agriculture. United States, Washington DC.
- Usmiati, S., Abubakar, dan A. Adieb. 2020. Penggunaan pengental terhadap karakteristik fisikokimia keju *mozarella* susu sapi. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 17(1): 59–67.
- Vainbhav, D. Masih, and S. Kumar. 2016. Study on the development of mozzarella cheese adding lipase enzyme and its quality evaluation. International Research Journal of Engineering and Technology. 3(9): 396–402.
- Vogt, S. J., J. R. Smith, J. D. Seymour, A. J. Carr, M. D. Golding, and S. L. Codd. 2015. Assessment of the changes in the structure and component mobility of mozzarella and cheddar cheese during heating. Journal of Food Engineering. 150: 35–43.
- Wardhani, D. H., B. Jos, A. Abdullah, S. Suherman, dan H. Cahyono. 2018. Komparasi jenis koagulan dan Konsentrasinya terhadap karakteristik *curd* pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman. Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan. 13(2): 209–216.
- Wati, R. Y. 2018. Pengaruh pemanasan *media plate count agar* (PCA) berulang terhadap uji *total plate count* (TPC) di laboratorium mikrobiologi teknologi hasil pertanian unand. Jurnal Tampela. 2(1): 44-47.



- Wibowo, W. 2023. Karakteristik mikrobiologis dan fisiko-kimia keju *mozzarella* dengan starter *Lacticaseibacillus paracasei* LVE dan LVG. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap karakteristik fisikokimia keju *mozzarella*. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno. 1(1): 37–45.
- Widodo, Indratiningsih, Nurliyani, E. Wahyuni and T. T. Taufiq. 2016. Isolation and identification of goat milk-derived *Lactobacillus paracasei* M104 dan *Pediococcus pentosaceus* M103 and their potential use as starter culture for fermentation. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science. 5(4): 374-377.
- Widodo. 2021. Bioteknologi Industri Susu. UGM Press. Edisi ke-2. Yogyakarta.
- Widyawati, P. S. 2024. Pelatihan dan pendampingan penentuan kualitas produk mi basah pada irt dapure indah, wonorejo, surabaya. Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma. 5(2): 302–313.
- Wiedyantara, A. B., H. Rizqiaty, dan V. P. Bintoro. 2017. Aktivitas antioksidan, nilai ph, rendemen, dan tingkat kesukaan keju *mozzarella* dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi Pangan. 1(1): 1–7.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarsih, S. dan D. N. M. Rosyidah. 2022. Karakteristik sensori keju *mozzarella* selama penyimpanan suhu rendah. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 17(1): 29–35.
- Winoto, S. W., A. V B Galih, H. Awahita, dan U. Luthfia Irmita, S. Wardaya, dan D. Jakarta. 2023. Pengembangan “phelper” kalkulator ph larutan berbasis web sebagai media pembelajaran kimia. Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia. 7(2): 208–221.
- 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.
- Yanti, D. N., H. Syam, dan A. Sukainah. 2024. Uji efektivitas bakteri asam laktat yang diisolasi dari cairan fermentasi biji kopi robusta (*Coffea canephora*) sebagai kandidat probiotik. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 10(2): 205–222.
- Yulia, B. M., M. A. Zaini, dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh penambahan probiotik (*Lactobacillus casei*) dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia keju *mozzarella* dari susu kerbau sumbawa. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan). 1(1): 33–39.
- Zainudin, M. 2020. Kualitas Fisikokimia Keju *Mozzarella* Dengan Penggunaan Asam Sitrat Sebagai Pengasam. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.



- Zheng, J., S. Wittouck, E. Salvetti, C. M. A. P. Frans, H.M.B. Harris, P. Mattarelli, P. W. O. Toole, P. Vandamme, J. Walter, K. Watanabe, S. Wuyt, G. E. Felis, M. G. Ganzle, and S. Lebeer. 2020. A taxonomic note on genus *Lactobacillus*: description of 23 novel genera, amended description of the genus *Lactobacillus beijerinck* 1901, and union of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*. 70: 2782–2858.
- Zheng, Y., Z. Liu, and B. Mo. 2016. Texture profile analysis of sliced cheese in relation to chemical composition and storage temperature. *Journal of Chemistry*. 2016: 1–16.