

DAFTAR PUSTAKA

- Achilleos, C. and Berthier, F., 2017. Evaluation of qPCR and plate counting for quantifying thermophilic starters in cheese. *Food microbiology*, 65, pp.149-159.
- Afiati, F. and Maheswari, R.R., 2014. Pemanfaatan Bakteri Probiotik Indigenus Dalam Pembuatan Keju Lunak. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 25(1).
- Agus, A., Agussalim, A., Sahlan, M. and Sabir, A., 2021. Honey sugars profile of stingless bee *Tetragonula laeviceps* (Hymenoptera: Meliponinae). *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 22(11).
- Agussalim, A., Umami, N., Nurliyani, N. and Agus, A., 2021. The physicochemical composition of honey from Indonesian stingless bee (*Tetragonula laeviceps*). *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 22(8).
- Alhamdani, M.H.J., Syauqy, D. and Prasetyo, B.H., 2022. Sistem Klasifikasi Kualitas Jenis-Jenis Madu berdasarkan Warna, Kecerahan, dan pH menggunakan Metode JST Backpropagation. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 6(6), pp.2584-2590
- Amurita, N. and Sustiyah, A., 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Amurita, N. and Sustiyah, A., 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Amurita, N. and Sustiyah, A., 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Angelia, I.O., 2020. Penggunaan Metode Cawan Tuang Terhadap Uji Mikroba Pada Tepung Kelapa. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), pp.43-51.
- Anggraeni, N., RIZQIATI, H. and SETIANI, B.E., 2017. *Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Mutu Hedonik Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.)*. Yield, pH Value, Texture, and Hedonic Quality of Fresh Cheese using Roselle (*Hibiscus sabdariffa L*) (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Anindiyasari, D., Setiadi, A. and Ekowati, T., 2016. Efisiensi Pemasaran Susu Segar Di Kecamatan Banyumanik, Kecamatan Getasan, Dan Kecamatan Cepogo. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 14(1), pp.1-8.
- Ardyansyah, A.N.Z.P., Aminah, S. and Puspasari, E., 2024. Literature Review: Kogulasi Susu dengan Berbagai Macam Enzim Protease dari Tanaman. *Karimah Tauhid*, 3(10), pp.11014-11022.
- 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).
- Aryanti, N., D. Kurniawati, A. Maharani, dan D.H. Wardhani. 2016. Karakteristik dan Analisis Sensorik Produk Tahu Dengan Koagulan Alami. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. 2(2):73-81.

- Asmaq, N., 2020. Kualitas Gizi Keju Mozzarella Dengan Penambahan Koagulan Yang Berbeda. *Jasa Padi*, 4(2), pp.4-7.
- Astuti, F.D., T. Setyawardani, dan S.S. Santosa. 2021. The Physical Characteristics of Cheese made of Milk, Colostrum and both During the Ripening. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 46(1):75-83.
- Bulkaini, B., Wulandani, B.R.D., Miwada, I.S., Dato, T.O.D. and Dewi, L., 2020. Utilization of biduri juice (*Calotropis gigantea*) in The Process of buffalo milk coagulation on quality of soft cheese. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(3), pp.485-491.
- Chen, C., Wolle, D. and Sommer, D., 2008. Mozzarella. In *The sensory evaluation of dairy products* (pp. 459-487). Springer, New York, NY.
- Christi, R.F., Salman, L.B., Widjaja, N. and Sudrajat, A., 2022. Tampilan Berat Jenis, Bahan Kering Tanpa Lemak, Kadar Air dan Titik Beku Susu Sapi Perah Friesian Holstein pada Pemerahan Pagi dan Sore di CV Ben Buana Sejahtera Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sains Peternakan*, 10(1), pp.13-20.
- Claverie, J.M. dan C. Notredame, 2006. *Bioinformatics for dummies*. John Wiley & Sons. P:214.
- Cotter, P.D., Fox, P.F., Everett, D.W. and McSweeney, P.L., 2017. Cheese: Chemistry. *Physics and Microbiology*. Amsterdam: Elsevier Science.
- Cui, Y. and Qu, X., 2021. Genetic mechanisms of prebiotic carbohydrate metabolism in lactic acid bacteria: Emphasis on *Lacticaseibacillus casei* and *Lacticaseibacillus paracasei* as flexible, diverse and outstanding prebiotic carbohydrate starters. *Trends in Food Science & Technology*, 115, pp.486-499.
- Desti Retno Puritasari, D.R.P., 2023. *Total Padatan Dan Free Fatty Acid Keju Segar Dengan Kultur Tunggal Dan Campuran *Lactobacillus Rhamnosus* Dan *Pediococcus Pentosaceus* Selama Penyimpanan Dingin* (Doctoral dissertation, UNDARIS).
- Dewi, S.S., 2016. Profil Sensitivitas Bakteri Asam Laktat Isolat ASI Terhadap Antibiotik.
- Estikomah, S.A., 2012. Pemeraman untuk Meningkatkan Kualitas Keju yang Diinokulasi *Rhizopus oryzae* sebagai Salah Satu Sumber Belajar Biologi. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 3(1).
- Gonçalves, M.C. and Cardarelli, H.R., 2021. Mozzarella cheese stretching: a minireview. *Food Technology and Biotechnology*, 59(1), pp.82-91.
- Hamidah, M.N., Rianingsih, L. and 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), pp.11-21.
- Hamzah, B., Wijaya, A.G.U.S. and Widowati, T.W., 2022. Teknologi fermentasi pada industri pengolahan keju. *UPT. Penerbit dan Percetakan. Universitas Sriwijaya. Palembang*.
- Hanum, E.A.R., 2020. *Pembuatan Keju Mozzarella Di CV. Brawijaya Dairy Industry Batu Malang* (Doctoral dissertation, Upn'veteran'jawa Timur).
- Hartanti, E.T., 2021. Karakteristik Kimia Keju dengan Bahan Baku Berbeda Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4).

- Hasibuan, R.J.A., 2019. *Optimasi Proses Koagulasi Curd Keju Mozzarella Menggunakan Response Surface Methodology (Studi Kasus Di Cv. Brawijaya Dairy Industry, Batu)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hendrasty, H.K., Rahayu, W.T. and 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), pp.229-237.
- Hidayat, A.W., 2023. *Proses Produksi Keju Mozzarella Di Cv Brawijaya Dairy Industry Malang*.
- Hidayat, N., M.C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hilyaturrufaedah, A.I., 2017. *Optimasi suhu dalam pembuatan kefir susu sapi dan uji aktivitas antibakterinya sebagai minuman probiotik* (Bachelor's thesis, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, 2017).
- Horne, D.S. and Banks, J.M., 2004. Rennet-induced coagulation of milk. *Cheese: Chemistry, physics and microbiology*, 1, pp.47-70.
- Husolli, M. 2020. Isolation and Lactose Fermenting Charactetristics of *Lacticaseibacillus paracasei* Strains Originating From *Tetragonula laeviceps* Bee bread. *Food Science of Animal Resources*. pp 1-16.
- 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. *Zootec*. 37(2):286-293.
- Hyslop. D.B. 2003. *Enzymatic Coagulation of Milk*. In *Advanced Dairy Chemistry- 1 Proteins: Part A/Part B*. Boston, MA :Springer. US. Pp 839-878.
- Jacko, Y., 2019. *Optimization Concentration Of Rosella Flowers (Hibiscus Sabdariffa) Extract As Acidulan To The Sensori Quality And Physico-Chemical Of Mozzarella Cheese* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Khattab, A.R., H.A. Guirguis, S.M. Tawfik, dan M.A. Farag. 2019. Cheese Ripening : A review on Modern Technologies Towards Flavor Enhancement, Process Acceleration and Improved Quality Assessment. *Trends in Food Science & Technology*. 88. Pp:343 360
- Kieliszek, M., Piwowarek, K., Kot, A.M., Błażej, S., Chlebowska-Śmigiel, A. and Wolska, I., 2018. Pollen and bee bread as new health-oriented products: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 71, pp.170-180.
- Kindstedt, P.S., 2019. Symposium review: The Mozzarella/pasta filata years: A tribute to David M. Barbano. *Journal of dairy science*, 102(11), pp.10670-10676.
- Kinteki GA, Rizqiati H, Hintono A. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2019 May 4;3(1):42-50.
- Kisnawaty, S.W., dan P. Kurnia. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan dan Daya Terima. *Seminar Nasional Gizi. Program Studi Ilmu Gizi UMS*. Pp:91-95.

- Koeswardhani, M., 2014. Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan. *Teknologi Pengolahan Pangan*, pp.1-60.
- Kumala, N.F. 2023. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L Merr.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keju Mozzarella. Doctoral dissertation. Politeknik Negeri Jember. Jawa Timur.
- Manab, A., Rahayu, P.P., Andriani, R.D., Apriliyani, M.W., Sawitri, M.E. and Umam, K., 2021. *Ilmu Susu*. Universitas Brawijaya Press.
- Manoe, J.A., I.A.T. Hinga, dan A. Setyobudi. 2019. Uji Organoleptik Produk Tahu Berdasarkan Suhu selama penyimpanan Terhadap Mutu Tahu di Kabupaten Kupang. *Timorese Journal of Public Health*. 1(2):96-108.
- Mayda, N., Özkök, A., Ecem Bayram, N., Gerçek, Y.C. and Sorkun, K., 2020. *Bee bread* and bee pollen of different plant sources: Determination of phenolic content, antioxidant activity, fatty acid and element profiles. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14, pp.1795-1809.
- Motarzavian, Am, Ehsani, MR., Mousavi, SM., Rezafi, K., Sohrabvandi, S., Reinheimer, J.A. 2013. Effect of refrigerated storage temperature on the viability of probiotic microorganisms in yogurh. *Internation Journal Dairy Tech*, 60 (2) : 123-127.
- Moynihan, A.C., Govindasamy-Lucey, S., Molitor, M., Jaeggi, J.J., Johnson, M.E., McSweeney, P.L.H. and Lucey, J.A., 2016. Effect of standardizing the lactose content of cheesemilk on the properties of low-moisture, part-skim Mozzarella cheese. *Journal of Dairy Science*, 99(10), pp.7791-7802.
- Muslimah, R.H., 2018. *Microbiological And Physical Qualities Of Bee bread From Apis Mellifera, Apis Cerana, And Trigona Sp. Honey Bees* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Natrella, G., Gambacorta, G. and Faccia, M., 2022. Influence of the stretching temperature on the volatile compounds and odour intensity of high moisture mozzarella: A model study. *International Dairy Journal*, 130, p.105282.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S. and Yusuf, M., 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), pp.286-290.
- Nugroho, P., Dwiloka, B. and 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).
- Nur, S.N., Saloko, S. and Kisworo, D., 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau. *Pro Food*, 1(1), pp.24-32.
- Octaviana, C., Watumbara, M.L., Sugata, M. and Jo, J., 2023. Isolasi dan Karakterisasi *Lactobacillus* Species dari Susu Kambing Peternakan Lokal. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, pp.186-195.
- Oktaviana, A.Y., Suherman, D. and Sulistyowati, E., 2015. Pengaruh ragi tape terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(1), pp.22-31.
- Papetti, P. and Carelli, A., 2013. Composition and sensory analysis for quality evaluation of a typical Italian cheese: Influence of ripening period. *Czech Journal of Food Sciences*, 31(5), pp.438-444.

- Patahanny, T., Hendrawati, L.A. and Nurlaili, N., 2019. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*, 18(2), pp.135-141.
- Patahanny, T., Hendrawati, L.A. and Nurlaili, N., 2019. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*, 18(2), pp.135-141.
- Pei, Z., Li, X., Cui, S., Yang, B., Lu, W., Zhao, J., Mao, B. and Chen, W., 2023. Population genomics of *Lacticaseibacillus paracasei*: pan-genome, integrated prophage, antibiotic resistance, and carbohydrate utilization. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 39(10), p.280.
- Primurdia, E.G. and Kusnadi, J., 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan ISOLAT *L. Plantarum* dan *L. casei* [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), pp.98-109.
- Putri, Y.W., Putra, A.E. and Utama, B.I., 2018. Identifikasi dan karakteristik bakteri asam laktat yang diisolasi dari vagina wanita usia subur. *Jurnal kesehatan andalas*, 7, pp.20-25.
- Rahayu, E., Lestariningsih, L. and Haryuni, N., 2022. Evaluasi Organoleptik Nugget Daging Joper Yang Diberi Pakan Menggunakan Tepung Maggot Selama Pemeliharaan. *Journal of Science Nusantara*, 2(2), pp.54-57.
- 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).
- Riyandi, D. F., Y. K. Sya'di, dan Nurhidajah. 2022. Total bakteri, angka tba, dan sifat sensoris bumbu dasar putih pasta berdasarkan lama simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12(1): 41-49.
- Rohmatussolihat, R., Sari, M.N., Lisdiyanti, P., Widyastuti, Y. and Sukara, E., 2015. Utilization of Milk Clotting Enzyme from *Lactobacillus casei* D11 for mozzarella cheese making.
- Saputri, C.I., 2023. Konsep Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Proses Pembuatan Keju Mozzarella di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia.
- Sari, M.N., Lisdiyanti, P., Widyastuti, Y. and Sukara, E., 2015. Pemanfaatan milk clotting enzyme dari *Lactobacillus casei* D11 untuk pembuatan keju mozzarella. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), pp.63-71.
- Setyawardani, T, Juni Sumarmono dan Kusuma Widayaka. 2019. Effect of cold and frozen temperatures on artisanal goat cheese containing probiotic lactic acid bacteria isolates (*Lactobacillus plantarum* TW14 and *Lactobacillus rhamnosus* TW2). *Veterinary World*. 12 (3): 409–417
- Smith, J.R., Carr, A.J., Golding, M. and Reid, D., 2018. Mozzarella cheese—a review of the structural development during processing. *Food biophysics*, 13(1), pp.1-10.
- Soerjani, T., 2019. *The Comparisson Of Concentration Ambarella's (Spondias Dulcis) Extract And Lactobacillus Fermentum Llb3 In Acidification Process*

- On The Making Of Mozzarella Cheese Based On Sensory And Physico-Chemical Quality* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Sugitha, I.M., N.N. Puspawati, dan A.A.I.S. Wiadnyani. 2016. Kombinasi Berat Beban dan Lama Pengepresan pada Pembuatan Keju Lunak Rampelas (*Ficus ampelas*) dengan Koagulan Alami Pengganti Rennet. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Sulistyo, B., Chairunnisa, H. and Wulandari, E., 2018. Pengaruh penggunaan kombinasi enzim papain dan jus lemon sebagai koagulan terhadap kadar air, berat rendemen, dan nilai kesukaan fresh cheese. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(1), pp.8-15.
- Sunarya, H. 2016. Kadar air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarella Dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*. 5(3):17-22.
- Sunarya, H., P. Sambodho, dan A.M. Legowo. 2016. Pemanfaatan Susu Kerbau, Susu Sapi dan kombinasinya Untuk Optimalisasi Kadar Air, Kadar Lemak, dan Tekstur Keju Mozarella. Doctoral disseration. Fakultas Peternakan & Pertanian Undip. Semarang.
- Suryani, D.R. 2013. Profil Aroma, Aktivitas Antioksidan dan Intensitas Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi dengan Penambahan Rare Sugar (D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, L-tagatosa). Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Susanti, R dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*. 39(2):98 106.
- Tarakci, Z dan E. Kucukoner. 2006. Changes on Physicochemical, Lipolysis, and Proteolysis of Vacuumpacked Turkish Kashar Cheese During Ripening. *Journal of Central european Agriculture*. 7(3):459-464.
- Tianling, M. and Sumarmono, J., 2023, July. Kadar Air, Total Padatan Dan Warna Keju Dengan Penambahan Tepung Beras Hitam. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap)* (Vol. 10, Pp. 149-154).
- Topnikova, E.V., Mordvinova, V.A., Sviridenko, G.M. and Danilova, E.S., 2019. Study of fatty acid composition of milk for cheese production. *Food systems*, 2(4), pp.34-37.
- Umara, D., 2011. *Pembuatan Keju Mozzarella dengan Metode Pengasaman Langsung: Kajian Pengaruh Jenis Bahan Pengasam dan Jenis Rennet* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Usmiati, S., Miskiyah, dan Mulyorini. 2011. Effect of Proteolytic Enzymes with Probiotic of Lactic Acid Bacteria on Characteristics of cow milk Dadih. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16(4):304-311.
- Waterborg, J.H., 2009. The Lowry method for protein quantitation. *The protein protocols handbook*, pp.7-10.
- Widarta, I.W.R., Wisaniyasa, N.W. and Prayekti, H., 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 1(1), pp.37-45.
- Wiedyantara, A.B., H. Rizqiati, 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.

Zheng, Y., Liu, Z. and Mo, B., 2016. Texture profile analysis of sliced cheese in relation to chemical composition and storage temperature. *Journal of Chemistry*, 2016.