

DAFTAR PUSTAKA

- Akissoe, N., J. Hounhouigan, C. Mestres, dan M Nago. 2003. How blanching and drying affect the colour and functional characteristics of yam (*Dioscorea cayenensis-rotunda*) flour. *Food Chemistry*. 82: 257-264.
- Alnemr, T. M., A. M. A. El-Razek, H. M. A. Hasan, M. L. Massoud. 2013. Improving of karish cheese by using enhanced technological texturizing inulin. *J. Agric. Res.* 2: 173-181.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2010. Pengaruh modifikasi secara pregelatinisasi, asam dan enzimatis terhadap sifat fungsional tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). IKK FT Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2009. *Analisa Pangan*. Penerbit Universitas Terbuka. Jakarta.
- Anonim. 2015. Klasifikasi dan morfologi tanaman gembili. Tersedia di <http://www.materipertanian.com/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-gembili/>. Diakses pada 4 April 2018.
- Anonim. 2019. pH. *Cheese Science Toolkit*. Tersedia di <https://www.cheesescience.org/ph.html>. Diakses pada 1 Februari 2019.
- Antarini, A. A. N. 2011. Sinbiotik antara prebiotik dan probiotik. *Jurnal IlmuGizi*. 2:148-155.
- Aprianita, A., T. Vasiljevic, A. Bannikova, dan S. Kasapis. 2014. Physicochemical properties of wheat-canna and wheat-konjac composite flours. *J. of Food Sci. and Tech.* 51: 1784-1794.
- Aripianto, R.D., Purwadi dan I. Thohari. Pengaruh penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) modifikasi terhadap kualitas fisik dan *sensoris* (warna dan tekstur) keju *mozzarella*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Balazs, S. P. 2012. *Sensory Evaluation in Food Industry*. pp. 1-32.
- Bekti, E. 2009. Karakteristik kimiawi dan tingkat pengembangan pangsit dengan substitusi tepung gembili (*Dioscorea aculeata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(2): 99-111.
- Bhattarai, R. R, dan P. R. Acharya. 2010. Preparation and Quality Evaluation of *Mozzarella* Cheese from Different Milk Sources. *J. Food Sci. Tech.* 6: 94-101.
- Carpenter, R. P., D. H. Lyon dan T. A. Hasdell. 2000. *Guideline for Sensory Analysis*. Aspen Publisher. Maryland.

- Chilliard, Y., A. Ferlay, J. Rouel and G. Lamberet. 2003. A review of nutritional and physiological factors affecting goat milk lipid synthesis and lipolysis. *J. Dairy Sci.* 86:1751-1770.
- Citro, V. 1981. Atypical local product obtained from buffalo milk. *Scienza-e-Tecnica-Lattiero-Casearia.* 32: 263-273.
- Claps, S., M. Pizzillo., E. Agoglia., M.V. Schettino, E. Sabia dan R. Rubino. 2007. Chemical and texture characteristic and sensory properties of *mozzarella* cheese from different feeding systems. *Italian J. of An. Sci.* 6: 1143-1146.
- Collins, Y. F., P. L. H. MacSweeney dan M. G. Wilkinson. 2003. Lipolysis and free fatty acid catabolism in cheese: a review of current knowledge. *Int. Dairy J.* 13: 841–866.
- Coppola, S., F. Villani, R. Coppola, dan E. Parente. 1990. Comparison of different starter systems for water-buffalo *mozzarella* cheese manufacture. *Lait* 70: 411–423.
- Davis, J.G. 1965. *Cheese Vol. 1, Basic Technology.* Churchill Livingstone. London.
- El-Tahra, M. A. Ammar., M. M. Ismail, dan R. I. El-Metwally. 2008. Effect of adding CaCl₂ or *whey* protein to cow's milk on *mozzarella* cheese properties. The 4th Arab Mansoura Conference of Food and Dairy Science & Technology. Faculty of Agriculture, Mansoura University, Egypt.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri., E. Waziroh. 2017. *Umbi-umbian dan Pengolahannya.* UB Press. Malang.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid.* Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan.
- FDA. 1998. *Cheese and Related Cheese Products.* Code of Federal Regulations. United States Department of Health and Human Services, Food and Drug Administration. Washington.
- Fox, P. F. dan P. L. H. McSweeney. 1998. *Dairy Chemistry and Biochemistry.* Blackie Academic & Professional. London.
- Fox, P. F., P. L. H. McSweeney, T. M. Cogan, dan T. P. Guinee. 2004. *Cheese Chemistry, Physics and Microbiology* 3rd Edition. Elsevier. London.
- Fox, P. F., T. P. Guinee, T. M. Logan dan P. L. H. McSweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science.* Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Fox, P. F., T. U. Lowe., P. L. H. McSweeney dan J. A. O'mahony. 2015. *Dairy Chemistry and Biochemistry* 2nd ed. Springer Int. Publishing. Switzerland.

- Ginting, P. R. B. 2016. Pengaruh Penambahan Inulin Chicory (*Chicoryum intybus* L.) terhadap Kualitas Mikrobiologis, Fisik Dan Sensoris Keju Sinbiotik. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Guinee, T.P. 2004. Salting and the role of salt in cheese. *Int. J. of Dairy Tech.* 57(2): 99-109.
- Gunawan, M. T dan A. Rahayu. 2003. Analisis Pangan: Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *Jurnal UNDIP*. Semarang.
- Gupta, V. K and H. Reuter. 1992. Processed cheese food with added whey protein concentrate. *Lait* 72:201-212.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Handayani, M. N., D. Cakrawati, dan S. Handayani. 2016. Effect of modified yam (*Dioscorea esculenta*) flour on some physicochemical and sensory properties of synbiotic yoghurt. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering* 128. IOP Publishing.
- Hartati, L. 2014. Upaya Peningkatan Asam Lemak Tidak Jenuh Susu Sapi Perah Dengan Suplementasi Lemak Terproteksi. Disertasi. Program Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37: 17-25.
- Herlina. 2015. Deproteinase effect of hydrocolloid flour made of gembili tuber (*Dioscorea esculenta* L.) on chemical and technical functional properties. *Int. J. on Advance Sci. Eng. Inform. Tech.* 5 (4).
- Hustiany R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor [disertasi]. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jana, A. H. Dan P. K. Mandal. 2011. Manufacturing and quality of mozzarella cheese: a review. *Int. J. of Dairy Sci.* 6: 199-226.
- Kindstedt, P. S. 1993: Mozzarella and pizza cheese. *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. Department of Animal Sciences, University of Vermont, Burlington, USA 2 337-362.
- Kinter, J. A. dan E. A. Day. 1965. Major Free Fatty Acid in Milk. Departement of Food Science and Technology. Oregon State University. Corvallis.
- Komar, N., L. C. Hawa., dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju mozzarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10: 78-87.

- Lampert, M. L. 1975. *Modern Dairy Products*. Chemical Publishing Company, Inc. New York.
- Law, B. A. 1997. *Microbiology and biochemistry of cheese and fermented milk* 2nd edition. Chapman & Hall. London.
- Lawless, H. T. Dan H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food* 2nd edition. Springer. New York.
- Lucey, J. A., M. E. Johnson and D. S. Horne. 2003. Invited review: perspectives on the basic of the rheology and texture properties of cheese. *J. Dairy Sci.* 86: 2725-2743.
- Maharani, D. 2016. Adaptasi morfologi dan produktivitas tanaman gembili (*Dioscorea esculenta* (Lour.) Burk.) di bawah jenis tegakan berbeda di wanagama I. Tesis Pasca Sarjana Kehutanan. Fakultas Kehutanan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Mansur, M. 2017. Kadar Protein Terlarut, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Dangke pada Level Tepung Jahe (*Zingiber officinale*) dan Lama Pemasakan Curd Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Marth, E. H., and J. L. Steele. 2001. *Applied Dairy Microbiology*. 2nd edition. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Mc. Mahon D. J., B. Paulson, dan C.J. Oberg. 2005. Influence of calcium, pH, and moisture on protein matrix structure and functionality in direct-acidified nonfat *mozzarella* cheese. *J. Dairy Sci.* 88: 3754-3763.
- Mistiyarningsih, D. 2007. Kualitas Keju *Mozzarella* dengan Penggunaan Berbagai Bahan Pengasam. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Musrifah. 2016. *Texture Analyzer*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.
- Nalkar, S. D., C. V. Bhambure., M. R. Patil, dan P. V. Padghan. 2009. Utilization of lesser yam (*Discorea esculanta lour*) burk powder as stabilizer in paneer making. *J. Dairying, Foods & H.S.* 28: 157-163.
- Nauth, K. R and D. Ruffie. 1995. Microbiology and biochemistry of reduced-fat cheese. In *Chemistry of Structure-Function Relationships in Cheese*, ed.E.L.Malin and M.H.Tunick, New York. pp 99
- Niness, K. R. 1999. Nutritional health benefits of inulin and oligofructose. *J. Nutrition.* 129: 1402-1406.
- Plummer, D. T. *An Introduction To Practical Biochemistry* Third Edition. 1987. McGraw-Hill Book Company. United Kingdom.

- Prabowo, A. Y., T. Estiasih, dan I. Purwatiningrum. 2014. Umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif : kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3): 129-135.
- Purwadi. 2008. Kombinasi suhu koagulasi dan suhu pemuluran terhadap kualitas kimiawi keju *mozzarella* dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 9-14.
- Purwadi dan A. Manab. 2014. Penggunaan tepung terigu dan alginat dalam pembuatan keju *mozzarella* ditinjau dari kualitas fisik dan *sensoris*. *Research Journal of Life Science*. 1(1): 43-53.
- Rakasivi, K. G. J. 2016. Kualitas Fisiko-Kimia Keju Probiotik yang Diperam dengan Starter *Lactobacillus Paracasei* M104 dan *Pediococcus Pentosaceus* M103. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rehman, R., Y. Wang, J. Wang, dan W. Geng. 2017. A microbiological study of mozzarella cheese made by *Lactobacillus kefiranofaciens* ZWs throughout cheese making and ripening. *J. Bio. & En. Sci*. 11: 187-193.
- Rehman, S. Ur., N. Y. Farkye, and B. Yim. 2003. Use of dairy milk protein concentrate in pizza cheese manufactured by by culture or direct acidification. *J. Dairy Sci*. 86:3841-3848.
- Ren, D., B. Chen., Y. Chen., S. Miao dan J. Liu. 2013. The effects of k-casein polymorphism on the texture and functional properties of mozzarella cheese. *Int. Dairy J*. 31 : 65-69.
- Retnowati, D. S., A. C. Kumoro, dan R. Ratnawati. 2018. Physical, thermal and functional properties of flour derived from ubi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) tubers grown in indonesia. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 12: 539-545.
- Richana, N dan T. C. Sunarti. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1:29-37.
- Roberfroid, M. 2007. Prebiotics: The Concept Revisited. *J.Nut*.137 : 830-837.
- 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: 63-71.
- Rowney, M. K., P. Roupas, M. W. Hickey, and D. W. Everett. 2003. The effect of compression, stretching, and cooking temperature on free oil formation in mozzarella *curd*. *J. Dairy Sci*. 86: 449-456.

- Rusdan, I. H, dan J. Kusnadi. 2016. Production of *mozzarella* cheese using rennin enzyme from *mucor miehei* grown at rice bran molasses medium. IOP Conf. Series: Material Science and Engineering. IOP Publishing.
- Sales, D. C., A. H. N. Rangel., S. A. Urbano., A. R. Freitas., H. Tonhati., L. P. Novaes., M. I. B. Pereira, dan L. H. F. Borba. 2016. Relationship between mozzarella yield and milk composition, processing factors, and recovery of whey constituents. *J. Dairy Sci.* 100: 1-4.
- Sari, N. A., A. Sustiyah, dan A. M. Legowo. 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.
- Sawitri, M. E., A. Manab, dan T. W. L. Palupi. 2008. Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, pH, daya ikat air dan sineresis yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 3(1): 35-42.
- Schmidt, K., J. Stupar., J. Shirley., S. Adapa dan D. Sukup. 1996. Factors affecting titratable acidity in raw milk. *Kansas Agricultural Experiment Station Research Reports.* 2: 60-62.
- Sinaga, L. N. 2016. Pengaruh Penambahan Inulin Chicory (*Cichorium Intybus*) terhadap Kualitas Kimia Keju yang Diperam dengan Kombinasi Starter *Streptococcus Thermophiles* dan *Lactobacillus Plantarum* Dad-13. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Sensoris untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2015. Properti dan Teknologi Produk Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ke-3. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sunarya, H., A. M. Legowo dan P. Sambodho. 2016. Kadar air, kadar lemak dan tekstur keju mozzarella dari susu kerbau, susu sapi dan kombinasinya. *Animal Agriculture.* 5(3) : 17-22.
- Sungkur, B. Dan R. Ercan. 2013. Effects of combining added hydrocolloids and surfactant and frozen storage on the baking quality of frozen bread dough. *GIDA.* 38 (5): 283-290.
- Susilowati, A., M. I. Yeti, P. D. Lotulung, H. M. Melanie, dan Aspiyanto. 2015. Perbedaan komposisi dan oligomer FOS inulin dari umbi dahlia merah (*Dahlia sp. L*) menggunakan enzim inulase dari kapang *Scopulariopsis sp.- CBS₁* dan β -amylase sebagai anti kolesterol. *Pangan.* 24(2) : 107-116.

- Ukpabi, U. J. 2010. Farmstead bread making potential of lesser yam (*Dioscorea esculenta*) flour in nigeria. *Australian J. of Crop Sci.* 4(2): 68-73.
- USDA. 2005. Commercial Item Discription. Cheese, *Mozzarella*, Lite. The U.S. Department of Agriculture. United State.
- Utami, R., E. Widowati, dan A. D. A. R. Dewati. 2013. Kajian penggunaan tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam pembuatan minuman sinbiotik terhadap total bakteri probiotik, karakter mutu, dan karakter sensoris. *J. Tek. Pangan.* 2: 3-8.
- Utami, S. 1999. Kajian Kualitas Susu Segar pada Jalur Susu di DIY. UGM Press, Yogyakarta.
- Visakh, P. M., A. P. Mathew, K. Oksman, dan S. Thomas. 2014. *Starch-Based Bionanocomposites: Processing and Properties*. John Wiley & Sons, Inc.
- Walstra, P., T. J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema, and M. A. J. S. Van Boekel. 1999. *Dairy Technology: Principles of Milk Properties and Processes*. Departemen of Food and Science. Wageeningen Agricultural University, The Netherland. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Wanasundera, J. P. D. dan G. Ravindran. 1992. Effects of cooking on the nutrient and antinutrient contents of yam tubers (*Dioscorea alata* and *Dioscorea esculenta*). *Food Chemistry.* 45 : 247-250.
- 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.* 1: 37-45.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widowati, S., M.G. Waha, dan B. A. Santosa. 1998. Ekstraksi dan Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Beberapa Varietas Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott). Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku I. Multi Pangan Selina. Jakarta.
- 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.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S., E. Harmayani, dan R. Nurismanto. 2011. Karakteristik dan profil inulin beberapa jenis uwi (*Dioscorea spp.*). *Agritech.* 31

- Winarti, S., E. K. B. Susiloningsih dan F. Y. Z. Fasroh. 2017. Karakteristik mi kering dengan substitusi tepung gembili dan penambahan *plastiziser* gms (gliserol mono stearat). *Agrointek*. 2: 53-62.
- Wisudanta, G. W. 2017. Pemanfaatan Bahan Alternatif Penggumpal Nabati Pada Industri Keju Susu Kambing Bligon Terhadap Kulit dan Sensoris Keju Selama Pemeraman. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yuniarifin, H., V. P. Bintoro, dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas gelatin. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 31(1) : 55-61.