

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar dan S. Usmiati. 2016. Mutu Keju Putih Rendah Lemak Diproduksi Dengan Bahan Baku Susu Modifikasi. Buletin Peternakan. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor. Vol. 40 (2): 144-156.
- Aday, M. S., C. Cengiz, dan Y. K. Yuceer. 2010. Instrumental and sensory measurement of ezine cheese texture. Research paper. Departement of Food Engineering. Canakkale Onsekiz Mart University, Turkey. pp. 6-10.
- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknogoli Pengolahan Air Susu. Edisi kedua. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta.
- Andayani, P., A. K. Wardani, dan E. S. Murtini. 2008. Isolasi dan Identifikasi Mikrobial dari Tempe Sorgum Coklat (*Sorghum bicolor*) serta potensinya dalam mendegradasi Pati dan Protein. Jurnal Teknologi Pertanian 9(2):95-105.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Dairy Management Inc. 2009. Low Fat Cheese Research. Rosemont, IL 60018-5616.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2006). Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715 Tahun 2003, tentang Persyaratan higiene sanitasi jasaboga.
- Drake, S. L. dan K. Lopetcharat. 2009. Comparison of Two Methods to Explore Consumer Preferences for Cottage Cheese. Journal of Dairy Science 92: 5883.
- Eskom. 2018. Feta Cheese. Integrated Demand Management Eskom. South Africa. Diakses pada www.eskom.co.za Pada tanggal 12 Maret 2019 pukul 11.05.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Firmansyah, A. 2001. Terapi probiotik dan prebiotik pada penyakit saluran cerna anak. Sari Pediatri. 2(4): 210-214.
- Fox, P. F., T. P. Guinee, T. M. Cogan dan P. L. H. McSweeney. 2000. Fundamentals of Cheese Science. Gaithersburg M. D. Aspen Publisher, Inc. Ireland.
- Fox, P. F., T. P. Guinee, T. M. Cogan, dan P. L. H. McSweeney. 2017. Fundamentals of Cheese Science 2nd ed. Springer, New York.
- Hadiwiyoto, S. 1982. Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.

- Hallén, E. 2008. Coagulation Properties of Milk : Association with Milk Protein Composition and Genetic Polymorphism. Doctoral Thesis. Faculty of Natural Resources and Agricultural Sciences. Department of Food Science. Swedish University of Agricultural Sciences.
- Hammes, W.P. dan R. F. Vogel. 1995. The genus *Lactobacillus*. Dalam: Wood, B.J.B dan Holzapfel, W.H (ed). The Genera of Lactic Acid Bacteria. Blackie Academic and Professional, Glasglow.
- Hui, Y. H. 1993. Dairy Science And Technology Handbook 1. Principles And Properties. Vch Publisher, Inc. New York, Usa.
- Jay, J.M. 2000. Modern Food Microbiology 6th ed. Chapman & Hall. New York.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional Dan Mikroware Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Juniawati, S. Usmiati, dan E. Damayanthi. 2015. Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Institut Pertanian Bogor. J. Litbang Pert. Vol. 34 No. 1 Maret 2015: 31-40
- Koca, N. dan M. Mustofa. 2004. Textural melting and sensory of rendah lemak fresh kashar cheeses produced by using fat replacers. *Int'l. Dairy J.* 14: 365–373.
- Kisworo, D., F. B. Elegado, and Barraquio, V.L. 2008. Phenotypic and genotypic characterization of probiotic bacteria isolated from probiotic dairy products in the Philippines. *Philippine J.Scie.* 137(1): 77-83.
- Lawless, H. T. and H. Heymann. 1999. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. Springer Science+Business Media, New York.
- Manfaati, R. dan I. B. Moehady. 2011. Pembuatan Keju Lunak dengan Lemon Juice Sebagai Koagulan. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Bandung. Jawa Barat. 3 (1).
- Marta, S. 2018. Kualitas Fisiko-Kimia dan Cita Rasa Keju Feta dengan Menggunakan Kultur Tunggal (*Streptococcus thermophilus*) dan Campuran (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium longum*, dan *Lactobacillus casei*). Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Maulidayanti, A. 2011. Karakteristik keju putih lemak rendah menggunakan berbagai bahan baku susu sapi modifikasi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Murti, T. W. 2004. Aneka keju. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Murti, T. W., Hidayat, T. 2009. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia Dan Flavor Keju. Fakultas Peternakan UGM. J.Indon.Trop.Anim.Agric. 34 :1.
- Murti, T. W. 2015. Keju. Laboratorium Ilmu Ternak Perah dan Industri Persusuan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Murti, T. W. 2016. Pasca Panen Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ong, L., A. Hendrikson, dan N. P. Shah. 2007. Proteolytic Pattern and Organic Acid Profiles of Probiotic Cheddar Cheese as Influenced by Probiotic Strains of *Lactobacillus acidophilus*, *Lb. paracasei*, *Lb. casei* or *Bifidobacterium* sp. Intl. Dairy J. 17:67-68.
- Romeih, E. A., A. Michaelidou, dan D. B. G. Zerfiridis. 2002. Low-fat white-brined cheese made from bovine milk and two commercial fat mimetics: chemical, physical and sensory attributes. Intl. Dairy J. 12: 525–540.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Pengujian Susu dan Produk Turunannya. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan Menggunakan alat pH Meter. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia No. 3141.1. 2011. Susu Segar bagian 1. Badan Standardisasi Indonesia.
- Stone, H. dan J. L. Sidel. 2004. Sensory Evaluation Practices 3rd Edition. Elsevier Academic Press, California.
- Utama, G. L., R. L. Balia, T. B. A. Kurnani, dan Sunardi. 2014. Kadar Alkohol, Nitrogen, Fosfat dan Kalium pada Fermentasi Produk Sampling Keju Feta dengan Variasi Konsentrasi *Kluyveromyces lactis*. Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran, Bandung. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (2).
- Volkandari, S.D. 2009. Komposisi kimia dan cita rasa keju peram dengan penambahan kultur bakteri single probiotik dibanding kultur bakteri multi probiotik. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wahyuningrum, R. D., B. Hidayat, S. Darana. 2017. Deteksi Kualitas Keju Berdasarkan Segmentasi Warna dan Tekstur dengan Metoda discrete Cosine Transform (Dct) dengan Klasifikasi K-Nearest Neighbor (K-Nn) Pada Citra Digital. Fakultas Teknik Elektro. Universitas Telkom. Vol.4, No.2 Agustus 2017 | Page 1794.

- Waspodo, I. S. 2002. Efek Probiotik, Prebiotik dan Symbiotik Bagi Kesehatan. Bulletin Food & Beverage Industry 4th, Jakarta
- Widiyaningsih, E. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. Kesehatan. 4(1):14-20.
- Widodo. 2003. Bioteknologi industri susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo. 2018. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal. UGM Press. Yogyakarta.
- Wilkinson, B. 2011. Degrees Brix to Specific Gravity Conversion Tables. Cobell. UK. Diakses pada [http://www.cobell.co.uk / uploads/downloads/ SG%20Tables.pdf](http://www.cobell.co.uk/uploads/downloads/SG%20Tables.pdf). pada tanggal 17 Februari 2019 pukul 18:25.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisudanta, M. G. 2017. Pemanfaatan Bahan Alternatif Penggumpal Nabati pada Industri Keju Susu Kambing Bligon Terhadap Kualitas dan Sensoris Keju Selama Pemeraman. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Zinedine, A., M. Faid 2007. Isolation and characterization of strains of Bifidobacteria with probiotic proprieties invitro. World J.Dairy Food Scie. 2(1): 28-34.