

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F., M. Sulistyowati dan S. Wasitu. 2013. Pengaruh penambahan  $\text{CaCl}_2$  terhadap yield, kadar air dan derajat keasaman keju susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan* Vol 1:20-24.
- Afriani., Suryono dan H. Lukman. 2011. Karakteristik dadih susu sapi Hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal Kabupaten Kerinci. *Jurnal Agri Agrikultura* Vol 1:36-42.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2009. *Analisa Pangan*. Penerbit Universitas Terbuka. Jakarta. Pp:34-36.
- Ardhana, M.M dan L.E. Radiati. 2003. Pengaruh penggunaan starter yakult komersial dan enzim rennin mucor meihei terhadap mutu keju cottage. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* Vol 1(10):24-28.
- Baresford, T. P., N. A. Fitzsimons., N. L. Brennam dan T. M Cogan. 2001. Recent advances in cheese microbiology. *Journal of International Dairy* Vol 11:259-274.
- Basmal, J., Syarifudin dan W.F. Ma'ruf. 2005. Pengaruh konsentrasi larutan potasium hidroksida terhadap mutu karagenan kertas. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* Vol 9(5):95-103.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Pp:87-90.
- Buriti, F.C.A., J. S. da Rocha dan S.M.I. Saad. 2005. Incorporation of *Lactobacillus acidophilus* in Minas fresh cheese and its implications for textural and sensorial properties during storage. *International Dairy Journal* Vol 15:1279-1288.
- Chaebol. 2013. Aplikasi Hidrokoloid Pada Bahan Pangan. <https://blog.ub.ac.id/rizkiworo/2013/11/04/aplikasi-hidrokoloid-pada-bahan-pangan/>. Taihan Electric Wire Co., Ltd. Company. Diakses pada tanggal 20 Desember 2018 pukul 09.30 WIB.
- Chen, Z. H., G. A. Broderick., N. D. Luchini., B. K. Sloan dan E. Devillard. 2011. Effect of feeding different sources of rumen-protected methionine on milk production and N-utilization in lactating dairy cows. *Journal of Dairy Science* Vol 94 (4):1978-1988.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi keju*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Pp:102-106.

- Dave R.I.P, P. Sharma dan D.J. McMahon. 2003. Melt and rheological properties of mozzarella cheese as affected by starter culture and coagulating enzymes. *Le Lait* Vol 83:61-77.
- Dwitania, D.C dan I.B.N. Swacita. 2013. Uji didih, alkohol dan derajat asam susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional kota denpasar. *Journal of Veteriner* Vol 2(4):437- 444.
- Ensminger, A.H. 1994. *Foods & Nutrition Encyclopedia*. 2nd Edition. Boca raton. CRC Press. Pp:349-350.
- Everett, D. 2003. Functionality of directly acidified Mozzarella cheese using dif erent acid types. Thesis Topics for 2003. Food Science Department University of Otago. New Zealand. Pp:66-67.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Pp:52-53.
- Fatemeh, A., M. S. Ali dan K. Hojjat. 2011. Efek dari beberapa campuran *hydrocolloids* pada viskositas dan sifat sensori jus buah raspberry. *Journal of Food Processing and Technology* Vol 7(11):2-4.
- Fox, P.F., T.P. Guinee., T.M. Cogan dan P.L.H. McSweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen Publisher, Inc. Maryland. Pp:57-63.
- Geltech. 2007. What is Gelatin. <http://www.geltech.com/whatisgelatin.html>. Diakses pukul 13.00 WIB tanggal 20 Januari 2019.
- Giancoli, D.C. 1998. *Fisika Edisi Kelima Jilid Satu*. Erlangga. Jakarta. Pp: 23-25.
- Gomez-Ruiz, J.A., L. Cabezas., I. Martinez-Castro., M.A. Gonzales-Vinas dan J.M. Poveda. 2008. Influence of a defined-strain starter and *Lactobacillus plantarum* as adjunct culture on volatile compounds and sensory characteristics of manchego cheese. *Journal of Europe Food Research Technology* Vol 227:181-190.
- Guerra, P.N., P.F. Bernardez, J. Mendez, P. Cachaldora dan L.P. Castro. 2007. Production of four potentially probiotic lactic acid bacteria and their evaluation as feed additives for weaned piglets. *Journal of Animal Feed Science and Technology* Vol 134:89–107.
- Guillen, M. C. G., B. Gimenez., M. E. L. Caballero dan M. P. Montero. 2011. Functional and bioactive properties of collagen and gelatin from alternative sources. *Journal of Food Hydrocolloids* Vol 25:1813- 1827.

- Guinee, T.P. 2004. Salting and role of salt in cheese. *Journal of Dairy Technology* Vol 57:99-109.
- Hanna, V.W dan J.S. Vera. 2004. Prarencana Pabrik Keju *Mozzarella*. Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandala Pers. Surabaya. Pp:30-31.
- Helferich, W dan D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice Hall. Inc Engewood Chiff. New Jersey. Pp:11-12.
- Hidayat, N., M.C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. CV Andi Offset. Yogyakarta. Pp:20-22.
- Holzapfel, W. H., R. Geisen dan U. Schilinger. 1995. Biological preservation of foods with reference to protective cultures, bacteriocins and food-grade enzymes. *Journal International of Food Microbiology* Vol 24:343-362.
- Imeson. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Blackwell Publishing. USA. Pp:18-19.
- Irawati, A., Warnoto dan Kususiayah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol 10(2):125-135.
- Jana, A.H dan P.K. Mandal. 2011. Manufacturing and quality of mozzarella cheese: a review. *International Journal of Dairy Science* Vol 6(4):199-226.
- Johnson, M. E. 2001. *Cheese Products : Applied Dairy Microbiology*. 2nd Editon (Elmer H. Marth & James L. Steele). Marcel Dekker Inc. Pp:99-102.
- Juwita. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jely Jahe. Skripsi. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Negeri Sumatera Utara. Sumatera Utara. Pp.8-9.
- Kalab, M. 2004. Cheese: development of structure. *Food Under the Microscope*. <http://anka.livstek.lth.se:2080/microscopy/f-cheese.htm>. Diakses pada tanggal 26 Desember 2018.
- Karti, E. 2013. Jelly nenas dengan penambahan karagenan dan sukrosa. *Jurnal Rekapangan UPN Veteran Jatim* Vol 7(2):39-48.
- Komar. N., C.H. La dan P. Rika. 2009. Karakteristik termal produk keju *mozzarella* (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 10(2):78-87.

- Kuo, M. I dan S. Gunasekaran. 2003. Effect of Frozen Storage on Physical Properties of Pasta Filata and Nonpasta Filata Mozzarella Chesses. *Journal of Dairy Science* Vol 86:1108-1117.
- Kustyawati, M.E., Susilawati., D. Tobing dan Trimaryanto. 2012. Profil asam lemak dan asam amino susu kambing segar dan terfermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 23:47-52.
- Langendorff, V., G. Cuvelier., C. Michon., B. Launay., A. Parker dan C.G.De Kruif. 2000. Effects of carrageenan type on the behaviour of carrageenan/milk mixtures. *Journal of Food Hydrocolloids* Vol 14:273–280.
- Legowo, A.M. 2002. Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologi Susu. Badan Penerbit Univeritas Diponegoro. Semarang. Pp:33-39.
- Legowo, A. M., Kusrhayu dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Univeritas Diponegoro. Semarang. Pp:19-20.
- Leroy, F dan L. D. Vuyst. 2004. Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry. *Trends Food Science and Technology* Vol 15:67-78.
- Lucey, J.A., M.E. Jhonson dan D.S. Horne. 2003. Invited review: perspectives on the basis of the rheology and texture properties of cheese. *Journal of Dairy Science* Vol 86:2725-2743.
- Maheswari., R.R.A. Afianti dan F. Yopi. 2014. Pemanfaatan Bakteri Probiotik Indigenues Dalam Pembuatan Keju Lunak. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* Vol 25(1):7.
- Malaka, R dan Sulmiyati. 2010. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Keju Markisa dengan Pemberian Level Starter (*Lactococcus Lactis Subsp. Lactis 527*) dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar. Pp:5-6.
- Manik, E.S., M. Abdul dan W.L.P. Theresia. 2008. Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, pH, daya ikat air dan sineresis yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol. 3(1):35-42.
- Mardiani, A., J. Sumarmono dan T. Setyawardani. 2013. Total bakteri asam laktat, kadar air dan protein keju peram susu kambing yang mengandung probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. *Jurnal Ilmiah Peternakan* Vol 1(1):244-253.
- McMahon, D.J. 2007. Product Specifications : Mozzarella Cheese Specification No. 603. McMahon Food Global Marketers.

<http://www.mcmahon.com.au/specifications.html>. Diakses pada pukul 10.30 WIB, tanggal 29 Desember 2018.

- Mc Sweeney, P.L.H. 2007. *Cheese Problem Solved*. CRC Press. New York. Pp:43-44.
- Murdinah. 2008. Pengaruh Bahan Pengestak dan Penjendal Terhadap Mutu Karagenan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. Prosiding Seminar Nasional Tahunan V tahun 2008 Jilid 3. Kerjasama Jurusan Perikanan dan Kelautan UGM dengan Balai Basar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta. Pp:78-80.
- Nazera, A.S., S. Ani dan M.L. Anang. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Kualitas Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. Gramedia. Jakarta. Pp:22-23.
- Ngatirah., H. Eni., S.R. Endang dan U. Tyas. 2000. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. PATPI Vol II:63-70.
- Nur, Y.Z dan B. Aslim. 2010. Assessment of potential probiotic and starter properties if *Pediococcus* spp. isolated from Turkish-Type fermented sausages (sucuk). *Journal of Microbiology and Biotechnology* Vol 20:161-168.
- Nurainy, F dan D. Koesmawardhani. 2007. Efek Penambahan Rumput Laut Terhadap Karakteristik Leather Sirsak. UNILA Pers. Lampung. Pp:5-7.
- Nuzulan, S. Nur., Satrijo, S dan Djoko, K. 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju *mozzarella* probiotik dari susu kerbau. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol 1(1):2443-3446.
- Oliveira, M. E. G., E. F. Garcia., R. C. R. E. Quelroga dan E. L Souza. 2012. Technological, phsycochemical and sensory characteristics of a Brazilian semi-hard goat cheese (coalho) with added probiotic lactid acid bacteria. *Sciency Agriola* Vol 6:370-379.
- Ong, L., R.R. Dagastine, S.E. Kentish dan S.L. Gras. 2012. The effect of pH at renneting on the microstructure, composition and texture of cheddar cheese. *Food Res International* Vol 48(20):119-130.
- Ouwehand, A. C., M. Tuornola., S. Tolkkio dan S. Salminen. 2001. Assesment of adhesion properties of novel probiotic strain to human intestinal mucus. *International Journal of Food Microbiology* Vol 64:119-126.

- Pangestu, A. P. 2016. Pengaruh Konsentrasi Buah dan Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik *Fruit Cheese Spreadable Processed*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung. Pp:19-20.
- Park, Y.W dan G.F.W. Haenlein. 2013. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health*. Wiley-Blackwell, John Wiley and Sons, Ltd. UK. Pp:22-23.
- Pastorino, A.J., N.P. Ricks., C.L. Hanse dan D.J. Mc Mahon. 2000. Effect of water and calcium injection structurefunction attributes of mozzarella cheese. <http://ift.confex.com/ift/2000/techprogram/paper.3053.html>. Diakses pada tanggal 26 Desember 2018.
- Piva, A dan R.H. Denis. 1994. *Pediocin A*, a bacteriocin produced by *Pediococcus pentosaceus* FBB61. *Journal of Microbiology* Vol 140:697-702.
- Prayitno, W.E., F. Kusnandar dan P.R. Winiati. 2011. Stabilitas Bakteri Asam Laktat Selama Pembuatan dan Penyimpanan Keju Lunak Susu Kambing. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Pp:4-5.
- Puji, N., D. Bambang dan R. Heni. 2018. Rendemen, kualitas ph, tekstur, dan aktivitas antioksi dan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 2(1):33–39.
- Purwadi. 2007. Uji coba penggunaan jus jeruk nipis dalam pembuatan keju *mozzarella*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol 2(2):28-34.
- Rahmatussolihat., N. Miranti., L. Puspita., W. Yantyati dan Endang, S. 2015. Pemanfaatan milk clotting enzyme dari *Lactobacillus Casei* D11 untuk pembuatan keju *mozzarella*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 26(1):63-71.
- Rahmawati, E. 2006. Pembuatan Keju Segar (Kajian Pengaruh Konsentrasi Rennet dan Lama Koagulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang. Pp:6-8.
- 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. *Journal of Agroindustry* Vol 7(1):27-36.
- Ray, B. 2003. *Fundamental Food Microbiology*. 3rd Ed. CRC Press. London. Pp:88-89.

- Riyadh, S. 2003. Menyingkap Tabir Susu Kuda Liar Sumbawa. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. Pp:23-24.
- Rehman, S. Ur., N. Y. Farkye dan B. Yim. 2003. Use of dairy milk protein concentrate in pizza cheese manufactured by by culture or direct acidification. *Journal of Dairy Science* Vol 86:3841-3848.
- Samuel, N. K., M.M. Symon dan O. Mary. 2018. Preparation and analysis of goat milk mozzarella cheese containing soluble fiber from acacia senegal var. *kerensis*. *African Journal of Food Science* Vol 12(3):46-53.
- Sari, I. D. 2009. Pemanfaatan Caecum Kelinci Pada Pembuatan Produk Setipe Keju Susu yang Diperam dengan *Lactobacillus acidophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Pp:34-35.
- Sameen, A., F.M. Anjum., N. Huma dan H. Nawaz. 2008. Quality evaluation of *mozzarella* cheese from different milk sources. *Rakistan Journal of Nutrition* Vol 7(6):753-756.
- Sanyal, M.K., S.C. Pal., S.K. Gangopadhyay., S.K. Dutta., D. Ganguli., S. Das dan P. Maiti. 2011. Influence of stabilizers on quality of sandesh from buffalo milk. *Journal of Food Science Technology* Vol 48:740–744.
- Schnurer, J dan J. Magnusson. 2005. Antifungal lactic acid bacteria as biopreservatives. *Trends Food Science Technology* Vol 16:70-78.
- Shaw, M. 1984. Novel cheeses and cheese-making processes. *Journal of The Society of Dairy Technology* Vol 37:27.
- Sidi,C., E. Widowati., A. Nuraiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus L.Merr*) dan Wortel (*Daucus Carota*). Thesis. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Pp:9-10.
- Singh, T. K., M. Drake dan Cadwallader. 2003. *Flavor* of cheddar cheese, chemical and sensory perspective. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* Vol 2(1):139-162.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Keju Cedar Olah. SNI 01-2980-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Pp:13-15.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. SNI No. 06.3735. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Pp:4-5.

- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu Segar. SNI No. 3141.1:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Pp:8-11.
- Sukotjo, S. 2003. Proses Pembuatan Keju Lunak. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Indonesia Pers. Pp:22-26.
- Sunarya, H., M.L. Anang dan P. Sambodho. 2016. Kadar air, kadar lemak dan tekstur keju mozzarella dari susu kerbau, susu sapi dan kombinasinya. *Animal Agriculture Journal* Vol 5(3):17-22.
- Suryani, D.R. 2013. Profil aroma, aktivitas antioksidan dan intensitas warna susu kerbau akibat proses glikasi dengan penambahan rare sugar (Dpsikosa, L-psikosa, D-tagatosa, L-tagatosa). Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang. Pp:9-11.
- Tazwir, M. Amiruldin dan R. Kusumawati. 2009. Pengaruh Perendaman Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacores*) dalam Larutan NaOH Terhadap Kualitas Gelatin Hasil Olahannya. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* Vol 4(1):29-36.
- Testindo. 2017. <http://www.testindo.com/article/276/cara-menggunakan-universal-testing-machine>. Diakses pada tanggal 18 Juli 2018 pukul 14.00 WIB.
- Tjahjadi, C, Debby M. S, dan Fifiani. 2002. Makalah Seminar Nasional PATPI: Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Set Yogurt Dari Susu Skim. Thesis. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Padjadjaran. Bandung. Pp:11-12.
- USDA (United State Departement of Agricultural). 2005. Commercial Item Discription. Cheese, Mozzarella, Lite. The U.S Department of Agriculture Press. USA. Pp:33-37.
- Wang, S., H. Zhu., C. Lu., Z. Kang., Y. Luo., L. Feng dan X. Lu. 2012. Fermented milk supplemented with probiotics and prebiotics can effectively alter the intestinal microbiota and immunity of host animals. *Journal of Dairy Science* Vol 95:4813-4822.
- Widodo. 2003. Teknologi Proses Susu Bubuk. Lacticia Press. Yogyakarta. Pp:15-17.
- Widyobroto, B.P. 2013. Implementasi Sistem Penyusunan Ransum Sapi Perah di Indonesia Berdasarkan Protein Tercerna di Intestinum. Pidato Pengukuhan Guru Besar Pada Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Winarno, F.G. 1998. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinare Harapan. Jakarta. Pp:43-44.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta. Pp:67-68.
- Yanes, M., L. Durán dan E. Costell. 2002. Effect of hydrocolloid type and concentration on flow behaviour and sensory properties of milk beverages model systems. *Journal of Food Hydrocolloids* Vol 16:605–611.
- Yulneriwarni, Sulastri dan Lydia. 2009. Fermentasi keju dari berbagai jenis kacang menggunakan isolat bakteri asam laktat dari nenas. *Vis Vitalis* Vol 2(1):32 – 42.