

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1992. Undang- Undang Republik Indonesia No.16 Tahun 1992 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan
- Anonim. 2000. Peraturan Pemerintah No. 82 Tahun 2000 tentang *Karantina Hewan*. Jakarta: Lembaran Negara RI tahun 2000 Sekretariat Negara.
- Anonim. 2006. Keputusan Kepala Karantina Pertanian Nomor 316.a/Kpts/PD.670.320/L/11/2006 tentang Petunjuk Teknis Tindakan Karantina Hewan
- Anonim. 2007. Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian Nomor 436.a/Kpts/PD.670.320./L/11/07 tentang Petunjuk Pelaksanaan Tindakan Karantina Hewan Terhadap Susu dan Produk Olahannya. Jakarta: Lembaran Negara RI tahun 2007 Sekertariat Negara.
- Anonim. 2009^a. Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 3238/Kpts/PD.630/9/2009 tentang Penggolongan Jenis-Jenis Hama Penyakit Hewan Karantina, Penggolongan dan Klasifikasi Media Pembawa. Departemen Pertanian.
- Anonim. 2009^b. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Standar Nasional Indonesia 7388:2009.
- Anonim. 2017. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 17/Permentan/KR.120/2.2017 tentang *Dokumen Karantina Hewan*. Jakarta: Lembaran Negara RI tahun 2017 Sekretariat Negara.
- Anonim. 2019. Balai Karantina Pertanian Kelas II Yogyakarta. 23 April 2019. <http://yogya.karantina.pertanian.go.id/> (23 April 2019).
- Juniawati., Usmiati, S., Damayanthi, E. 2015. *Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional*
- Komar, N., Hawa, L. C., Rika, P. 2009. Karakteristik Termal Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(2): 78-87.
- Murti, T.W., Hidayat, T. 2009. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavor Keju. *J.Indon. Trop. Anim. Agric.* 34 [1] March 2009.
- Nur, S.N., Saloko, S., Kisworo, D. 2015. Kajian Mutu Dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik dari Susu Kerbau. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)* ISSN online: 2443-3446, Vol 1 N O.1 Mei 2015

- Purwadi. 2009. Profil Protein Keju Mozzarella dengan Perlakuan Kombinasi Suhu Koagulasi dan Suhu Pemuluran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Agustus 2009, Hal 1-8 ISSN : 1978-0303 Vol. 4, No.2
- Rohmatussolihat., Sari, M.N., Lisdiyanti, P., Widyastuti, Y., Sukara, E. 2015. Pemanfaatan Milk Clotting Enzyme dari *Lactobacillus casei* D11 Untuk Pembuatan Keju Mozzarella. *J.Tekno. Dan Industri Pangan* Vol. 26(1):63-71, 2015.
- Sunarya, H., Legowo, A.M., Sambodho,P. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal* 5(3): 17-22, Oktober 2017