

DAFTAR PUSTAKA

- AKK.1974. *Seri Budi Daya Sapi Perah*. Kanisius. Jogjakarta
- Anonim. 2019. *30 Jenis Keju Terpopuler dalam Dunia Kuliner dan Pastry*.
<https://www.diedit.com/jenis-jenis-keju/>
- Anonim. 2015. *Tips Menyimpan Keju Yang Baik*.
<https://m.antaranews.com/berita/489931/tips-menyimpan-keju-yang-baik>
- Anonim. 2004. *Pengambilan susu di Tempat Pelayanan Koperasi TPK Pengawasan Kualitas*.
<https://www.google.co.id/search?q=prinsip+kerja+lactoscan&safe=sstrict&client=ucweb-b&channel=sb&ei=bcKXePZGYPctAWXx7LgQC&start=20&sa=N>
- Anonim. 2004. *Trial di Pt Bukit Baros Cempaka*. PT Bukit Baros Cempaka. Jawa Barat
- Budiatma, Hisham. 2019. *Pengertian pH*. <https://usaha321.net/pengertian-ph.html>
- Hani,Ratu.2017.*Resep Olahan Keju Terlengkap*.Demida Pustaka. Jakarta
- Innatika, Ridha. 2017. *Say Yes to 100 Homemade Mpasi Panduan dan Resep Mpasi Sehat Bergizi untuk Anak Uisa 6-24 bulan*. Stiletto Book. Jogjakarta
- Komar, Nur. 2009. *Karakteristik Termal Produk Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat)*. Jurnal Teknologi Pertanian Vo. 10 No.2 (Agustus 2009) 78 – 97
- Maryliedawita. 2012. *Expret Matyliedawita Mengenal Lebih Dekat Beragam Jenis Keju*. <https://www.bakerymagazine.com/2012/11/10/expert-opinion-c-l-maryliedawita-mengenal-lebih-dekat-beragam-jenis-keju/>
- Mulyani, Sri. 2016. *Metode Analisis Dan Perencang Sistem*. Abadi Sistemika. Bandung
- Nur, Siti Nuzulan. 2015. *Kajian Mutu dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik Dari Susu Kerbau. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 1 No 1 Mei 2015*
- Purnawijatanti, A Hiasinta.2001.*Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*.Kanisius. Jogjakarta
- Purwadi. 2010. *Kualitas Fisik Keju Mozzarella Dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Agustus 2010 Hal 33-40*

Putri, Elisa. 2016. *Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Lama Penyimpanan*. Chempublish Journal volume 1 No. 2 (2016)

Rajagukguk. 2009. *Peran Serta Pekerja Dalam Pengelolaan Perusahaan*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta

Sari. 2008. *System Pakar dan Pengembangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Soeparno dan Rihastuti R.A. 2017. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UGM Press. Yogyakarta

Suprpti, Lies. M. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Kanisius. Yogyakarta

Utomo, Dwiarso dan Yulita Setiawanta. 2011. *Perpajakan Aplikasi dan Terapan*. Andi Offset. Yogyakarta

Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.

Yulia, Baiq Mahraini dan M. Abbas Zaini. 2015. *Pengaruh Penambahan Probiotik (Lactobacillus casei) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia Keju Mozzarella Dari Susu Kerbau Sumbawa*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 1 No 1 Mei 2015

Yulianto, Atun. 2015. *Penerapan Standar Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu- Volume 6 No 2-2015-
lppm3.bsi.ac.id/jurnal