

## DAFTAR PUSTAKA

- A.O.A.C. 2000. *Association of Official Analytical Chemist, official methods of Analysis*. Washington D.C, USA.
- A.O.A.C. 2005. *Official methods of analysis 18<sup>th</sup> Ed. Association of official analytical chemists*. Washington D.C, USA.
- Abubakar dan S. Usmiati. 2016. Mutu keju putih rendah lemak diproduksi dengan bahan baku susu modifikasi. *Buletin Peternakan*. Vol. 40 (2): 144-156.
- Adriani, L., N. Indrayati, U.H. Tanuwiria, dan N. Mayasari. 2008. Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* terhadap kualitas yoghurt dan penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura*. Vol. 10 (2): 129-140.
- Afiati, F., Yopi dan R.R.A. Maheswari. 2014. Pemanfaatan bakteri probiotik indigenus dalam pembuatan keju lunak. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25 (1): 7-15.
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai ph dadih susu sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol. 8 (6): 279-285.
- Agustina, T. 2016. Outlook Susu. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta. P.13.
- Albrecht-Sieidel, M. and Mertz, L. 2006. The farmstead cheese factory. Ulmer. Hohenheim, Germany. German. pp. 88-91.
- Ali Q. S., A.J. Farid, B.M. Kabeir, S. Zamberi, M. Shuhaimi, H.M. Ghazali, dan A.M. Yazid. 2009. *Adhesion properties of Bifidobacterium pseudocatenulatum g4 and Bifidobacterium longum bb536 on ht-29 human epithelium cell line at different times and ph*. *International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering*. Vol. 3 (1): 92-96.
- Amiyati. 2001. Potensi Susu Kambing Sebagai Obat Dan Sumber Protein Hewani Untuk Meningkatkan Gizi Petani. *Temu Teknis Fungsional Non Peneliti*. P.13.
- Anggraini, A. A. dan T. Ardyati. 2017. Pengaruh kombinasi starter bakteri asam laktat (BAL) pada pembuatan keju kedelai (*Soy Cheese*). *Jurnal Biotropika*. Vol. 5 (3): 83–85.

- Ayuti S.R., Nurliana, Yurliasni, Sugito dan Darmawi. 2016. Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Agripet* Vol. 16 (1): 23-30.
- Chairunnisa, H. 2007. Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman (*Nutritional Aspects and Organoleptic Characteristics at Different Time Ripened of Gouda Semi Hard Cheeses*). *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 7 (1): 16 – 21.
- Davis, C. 2014. Enumeration of probiotic strains: Review of culture-dependent and alternative techniques to quantify viable bacteria. *J. Microb.Met.*103:9-17
- Daulay D. 1991. *Fermentasi Keju*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi-PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Dewi, N. 2007. Kajian pembuatan keju olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 2 (1): 10-14.
- Edward, R. 2016. *7 Benefits of Feta Cheese Nutrition — the Healthiest Cheese & Even Anti-Cancer*. Tersedia di <https://draxe.com/nutrition/feta-cheese-nutrition/>. Diakses pada 12 November 2019 pukul 12.05.
- El-Bakny, M. 2011. Sodium in different cheese types; Role and strategies of reduction. In: *Cheese: Types, nutrition and consumption*. Foster, R.D. (ed) Nova Science Publishers, Inc.NY, pp. 105-118.
- Fauziah, P.N., J. Nurhajati, Chrysanti. 2015. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Menghambat Pertumbuhan *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT1538, dan S941. *Majalah Kedokteran Bandung*. Vol. 47 (1): 35-41.
- Ferdaus F., M. O. Wijayanti, E. S. Retnonigtyas, dan W. Irawati. 2008. Pengaruh pH, konsentrasi substrat, penambahan kalsium karbonat dan waktu fermentasi terhadap perolehan asam laktat dari kulit pisang. *Widya teknik* Vol. 7 (1): 1-14.
- Filippone, P.T. 2019. Feta Cheese. <https://www.thespruceeats.com/what-is-feta-cheese-1807015>. Diakses pada 14 Agustus 2020 pukul 13.11
- Firdaus, N. 2017. Pengembangan keju ricotta pembuatan dan preferensi konsumen. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Fox, P. F., L. Law, P.L.H. McSwaneey dan J. Wallace, 2004. *Biochemistry of cheese ripening. Chemistry, physics and microbiology* (3<sup>th</sup> ed). Vol. 1, (pp: 349). Chapman and Hall. London, UK.
- Gildberg, A. Mikkelsen, E. Sandaker and E. Ring. 1997. *Probiotic Effect of Lactic Acid Bacteria in The Feed on Growth and Survival of Fry of Atlantic Cod (Gadus morhua)* *Hydrobiologia. Appl. Microbiology.* 352: 279-285.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hardydiagnostics.2016.Bifidobacterium.[https://catalog.hardydiagnostic.com/cp\\_prod/Content/hugo/Bifidobacterium.htm](https://catalog.hardydiagnostic.com/cp_prod/Content/hugo/Bifidobacterium.htm).Diakses pada 18 juli 2020 pukul 12.44.
- Hardydiagnostics.2016.Lactobacillus.[https://catalog.hardydiagnostics.com/cp\\_prod/Content/hugo/Lactobacillus.htm](https://catalog.hardydiagnostics.com/cp_prod/Content/hugo/Lactobacillus.htm). Diakses pada 12 juli 2020 pukul 18.00.
- Hutagalung T. M., A. Yelnetty, M. Tamasoleng, dan J.H.W. Ponto. 2017. Penggunaan enzim rennet dan bakteri *Lactobacillus plantarum* yn 1.3 terhadap sifat sensoris keju. *Jurnal Zootek.* Vol. 37 (2): 286-293.
- Hutkins, R. W. 2006. *Microbiology and Technology Of Fermented Food.* UK : Blackwell Publishing.
- Ihramah, A. 2018. Perbandingan kualitas kimia keju feta rendah lemak kultur tunggal (*streptococcus thermophilus*) dengan kultur campuran (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium longum*, dan *Lactobacillus casei*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ilham, F. dan A. B. Rachman. 2015. Tampilan fenotip kualitas air susu kambing persilangan antara Peranakan Etawah (PE) dan kacang. Seminar Nasional “Sinergi Antara Institusi Perguruan Tinggi Pemerintah, dan Pemangku Kepentingan Dalam Pengendalian Keamanan Pangan Asal Hewam Menuju Masyarakat Sehat”. Pusat Studi Peternakan dan Kesehatan Hewan. Universitas Negeri Gorontalo. Hal: 1-6.
- Jaafar, S. H. S., R. Hashim, Z. Hassan, and N. Arifn. 2018. A comparative study on physicochemical characteristics of raw goat milk collected from diferent farm in Malaysia. *Trop. Life Sci. Tes.* 29(1): 195-212.

- Jailili, M. 2016. *Chemical composition and sensory characteristics of Feta cheese fortified with iron and ascorbic acid. Journal of Dairy Science and Technology*. 96: 579-589.
- Jamilatun, M. 2009. Optimalisasi fermentasi *Rhizopus oryzae* dalam pembentukan *curd* dan analisis kualitas keju mentah yang terbentuk. Tesis Pasca Sarjana Program Studi Biosains. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Juniawati, S. Usmiati, dan E. Damayanthi. 2015. Karakter/sifat fisik kimia keju rendah lemak dari berbagai bahan baku susu modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol. 12(2): 28-36.
- Kailasapathy K, Harmstrof I, Phillips M. 2008. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium animalis* spp. *lactis* in stirred fruit yogurts. *LWT-Food Sci Technol* 41:1317-1322.
- Kandler, O., and N. Weiss. 1986. Genus *Lactobacillus*, in, P.H.A. Sneath, N.S. Mair, M.E. Sharpe, and J.G. Holt (eds.). *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Vol 2 :1063-1065.
- Kasımođlu A, Gönçüođlu M, Akgün S. 2004. *Probiotic white cheese with Lactobacillus acidophilus*. *International Dairy Journal* 14: 1067–1073.
- Kia, E.M., M. Alizadeh, and M. Esmaili. 2018. Development and characterization of probiotic UF Feta cheese containing *Lactobacillus paracasei* microencapsulated by enzyme based gelation method. *J Food Sci Technol*. Vol. 55(9): 3657–3664.
- Komansilan S., D. Rosyidi, L.E. Radiati dan Purwadi. 2019. Pengaruh variasi ph dengan penambahan enzim bromelin alami (*Ananas comucis*) terhadap sifat organoleptik keju cottage. *Jurnal Sains Peternakan*. 7 (1): 54-61.
- Komar, N., L. C. Hawa, R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju mozarella (Kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 10 (2): 78-87
- Kurniati, N. 2015. Produksi enzim protease dari bakteri asam laktat asal bekasam. Tesis Magister Sains Program Studi Bioteknologi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Magfiroh, K. 2010. Pengaruh waktu penyimpanan ekstrak rennet abomasum domba lokal terhadap kualitas keju. Skripsi Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maitimu, C.V. A.M. Legowo, dan A.N Al-Baarri. 2012. Parameter kadar lemak dan kadar laktosa susu pasteurisasi dengan penambahan

- ekstrak daun aileru (*Wriqthia calycina*) selama penyimpanan. Jurnal Ekologi dan Sains. Vol. 1 (1): 28-34.
- Malaka, R. dan Hajrawati. 2013. Mekanisme gelatinasi pada pembuatan keju markisa melalui analisis sifat fisiko-kimia dan mikrostruktur. JITP Vol. 2 (3): 189-200.
- Mallesha, Shylaja, R. Selvakumar, D.J.H., 2010. *Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Raw and Fermented Products and Their Antibacterial Activity*. Rec. Res. Sci. Technol. 2(6): 42-46.
- Manisha, S. 2018. How to Detect Microorganisms in Food: Methods and Techniques. <https://www.biotechnologynotes.com/foodbiotechnology/microorganisms-in-food/how-to-detect-microorganisms-in-food-methods-and-techniques-biotechnology>. Diakses pada 1 oktober 2020 pukul 19.20.
- 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. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Martin, P., M. Szymanowska, L. Zwierzchowski And C. Leroux. 2002. *The impact of genetic polymorphism on the protein composition of ruminant milks*. J. Reprod. Nutr. Dev. Vol 42: 433-459.
- Masterclass. 2019. *How to Make, Serve, and Store Feta Cheese*. Tersedia di <https://www.masterclass.com/articles/how-to-make-serve-and-store-feta-cheese#what-is-feta>. Diakses pada 29 Februari 2019 pukul 19.03.
- Maurice, G.H., J.C. Oliveira, P.L.H. Mcweeney, and A.L. Kelly. 2002. *Thermal inactivation of chymosin during cheese manufacture*. Journal of Dairy Research. 69: 269-279.
- Miconos. 2008. <https://www.miconos.co.id/p/tutorial.html>. Diakses pada .5 oktober 2020 pukul 8.58.
- Murti, T. W. 2007. Kajian cita rasa dan ragam asam organik fermentasi susu kambing menggunakan bakteri lactobacillus casei. J. Ind. Anim. Agric. 32: 230-235.
- Murti, T. W. 2015. *Study of the quality of multi probiotic fermented milk made from cow's milk and goat's milk*. The 6<sup>th</sup> International Seminar on Tropical Animal Production. Yogyakarta.
- Murti, T.W. 2010. The development of ripened cheese containing lactic acid bacteria: The effect on chemical composition, acid production and sensory value. The 5th International Seminar on

*Tropical Animal Production Community Empowerment and Tropical Animal Industry*. pp: 631-637

- Murti, T.W. 2014. Pangan, Gizi, dan Teknologi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Murti, T.W. 2016. Pascapanen susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Murti, T.W., C. Bouillanne, M. Landon, and M.J. Desmazeaud. 1993. *Bacterial growth and volatile compounds in yoghurt-type products from soymilk containing Bifidobacterium ssp.* Journal of Food Science. 58(1): 153-157.
- Mustakim, R. F. Muarifah, dan K.U. Al-Awwaly. 2012. Pembuatan keju dengan menggunakan enzim renin *Mucor pusillus* amobil. J. Ilmu-ilmu peternakan 19 (2):137-149.
- Navyanti, F. dan R. Adriyani. 2016. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu X di Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 8 (1): 36–47.
- Negara J.K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan. M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 (2): 286-290
- Noronha, N., E. Duggan, G. R. Ziegler, E. D. O'Rirdan, and M. O'Sullivan. 2008. Inclusion of starch in imitation cheese, its influence on water mobility and cheese functionality. J. Food Hydrocol. 22: 1613-1621.
- Ong, L., A. Hendrikson, and 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.* Dairy Journal. 17: 67-68 .
- Park, S. Y., D. K. Lee, H. M. An, M. G. Cha, E. H. Baek, J. R. Kim, S. W. Lee, M. J. Kim, K. O. Lee, and N. J. Ha. 2011. *Phenotypic and genotypic characterization of Bifidobacterium isolates from healthy adult Koreans.* Iranian Journal of Biotechnology. Vol. 9 (3): 173-179
- Pat. 2020. Buffering. Tersedia di <https://www.Cheesescience.org./buffering.html#top>. Diakses pada 27 Juli 2020 pukul 19.03
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Jurnal Natur Indonesia. 5 (2): 162-166.

- Prayitno W. E., F. Kusnandar, dan W. P. Rahayu. 2011. Stabilitas bakteri asam laktat selama pembuatan dan penyimpanan keju lunak susu kambing. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwadi. 2019. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju. Tim UB Press, Malang
- Purwoko T., Sutarno dan S. A. Estikomah. 2005. Pembuatan keju (unripened cheese) dengan starter campuran *Streptococcus lactis* Dan *Rhizopus oryzae*. Skripsi Fakultas MIPA. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahayu, W.P., T. Setyawandani, dan Miskiyah. 2010. Stabilitas bakteri asam laktat pada pembuatan keju probiotik susu kambing. Jurnal Pascapanen. Vol. 7(2): 110-117.
- Rahmadi, A. 2019. Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak. Mulawarman University Press. Samarinda
- Rahmi, D. And P. Gayatri. 2015. Laporan kasus berbasis bukti 'Manfaat Pemberian Probiotik pada Diare Akut'. Sari Pediatri. Vol. 17(71): 76–80.
- Ratya N., E. Taufik, dan I. I. Arief. 2017. Karakteristik kimia, fisik dan mikrobiologis susu kambing peranakan etawa di bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 05 (1): 1-4.
- Rizqi Z. I., D. Cakrawati, M.N. Handayani, dan S. Handayani. 2017. Penentuan umur simpan yoghurt sinbiotik dengan penambahan tepung gembolo modifikasi fisik. Edufortech. 2 (1): 1-6.
- Robiyati, E. 2013. Kajian Kualitas Susu *Achidophilus* dari Susu Sapi, Kambing, dan Kuda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rogers, K. 2010. *Lactobacillus*. <https://www.britannica.com/science/Lactobacillus>. Diakses pada 12 Juli 2020 pukul 14.17.
- Roohi, M. R. Zaheer, and A. Gupta. 2019. *Enzymes in Food Biotechnology: Production, Applications, and Future Prospects : chapter 17*. Academic Press. London.
- Safitri, M. 2014. Analisis Kualitas dan Daya Terima Konsumen Terhadap Fermentasi Susu Sapi, Kambing, dan Kuda Oleh Bakteri *Lactobacillus casei*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sandine, W.E. 1979. *Roles of Lactobacillus in the Intestinal Tract*. J Food Protection 42(3):259-62.

- Santoso, B.T. 2019. Perbandingan kualitas susu fermentasi kultur tunggal (*Streptococcus thermophilus*) dengan kultur campuran (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium longum*, dan *Lactobacillus casei*) dari susu kambing rendah lemak. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sari N.A., A. Sustiyah, A.M.Legowo. 2014. 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
- Setyawandani, T., A.H.D. Rahardjo, dan M. Sulistyowati. 2017. *Chemical Characteristics of Goat Cheese with Different Percentages of Mixed Indigenous Probiotic Culture during Ripening*. *Media Peternakan*, April 2017, 40(1):55-62
- Shah, N. P. 2007. *Functional cultures and health benefits*. *Int. Dairy J.* 17:1262-1277, Elsevier Inc, USA.
- Sitorus, L., J. Pontoh dan V. Kamu. 2015. Analisis beberapa asam organik dengan Metode *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC). *Jurnal MIPA unsrat online*. 4 (2): 148-152.
- Slonczewski, J. 2016. The role of *Bifidobacterium longum* in a healthy human gut. [https://microbewiki.kenyon.edu/index.php/The\\_role\\_of\\_Bifidobacterium\\_longum\\_in\\_a\\_healthy\\_human\\_gut\\_community](https://microbewiki.kenyon.edu/index.php/The_role_of_Bifidobacterium_longum_in_a_healthy_human_gut_community). Diakses pada 5 oktober 2020 pukul 16.14.
- SNI.1992. Pengujian Susu dan Produk Turunannya. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Speck, M. L. 1978. *Development in Industrial Microbiology*. Economic Microbiology Fermented Food Vol. VII. Academic Press. London.
- Spreer. 1998. *Milk and Dairy Technology*. Translate : A. Mixa. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ke-3. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sulmiyati, A. Najmah, dan Marsudi. 2016. Kajian kualitas fisik susu kambing peranakan etawa (PE) dengan metode pasteurisasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 4 (3): 132.

- Sunaryanto, R., E. Martinus, dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. Vol 1 (1) : 9-14
- Susanti, R, dan Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. *Jurnal MIPA* 39 (2): 98-106.
- Tambuna, R.A. 2016. Karakteristik probiotik berbagai jenis bakteri asam laktat (bal) pada minuman fermentasi laktat sari buah nanas. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Tamime, A. Y., V.M.E. Marshall and R.K. Robinson. 1995. Microbiology and Technology Aspects of Milk Fermented by *Bifidobacteria*. *J. Dairy Res.* Pp:55-63.
- Trinanda, M.A. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. plantarum* dan *L. fermentum*) terhadap Kadar Protein melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi. Skripsi Kimia, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ueli V. A., V. Mozzetti, C. Lacroix, E. E. Kheadr, I. Fliss and L. Meile. 2007. *Classification of a moderately oxygen-tolerant isolate from baby faeces as Bifidobacterium thermophilum*. *BMC Microbiology*. 7 (1): 1-11.
- Upadhyay, V. K., P. L. H. McSwaneey, A. A. A. Magboul, and P. F. Fox. 2004. *Proteolysis in Cheese during Ripening, Chemistry, Physics, and Microbiology* (3<sup>rd</sup> ed), Vol. 1 (pp. 390-433). Elsevier Academic Press. London, UK.
- Usmiati, S. dan R. Ram. 2005. Mikroba Susu Fermentasi Sejenis Kefir Menggunakan Starter Kombinasi Penyusun Granula Kefir dan *Bifidobacterium longum*. *JITV* Vol. 10 (1) : 27-34.
- Usmiati, S., dan Juniawati. 2011. Karakteristik dadih probiotik menggunakan kombinasi *lactobacillus casei*, *lactobacillus plantarum*, dan *bifidobacterium longum* selama penyimpanan. *Journal of Nutrition and Food*, 6(1): 1-12.
- Utama, G.L., R.L. Bakia, T.B.A. Kurnadi, dan Sunardi. 2014. Kadar alkohol, nitrogen, fosfat, dan kalium pada fermentasi produk samping keju feta dengan variasi konsentrasi *kluveromyces lactis*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 : 83.
- Vinderola, C.G., W. Prosella., D. Ghiberto., & J.A. Reinheimer. 2000. Viability of probiotic (*Bifidobacterium*, *Lactobacillus acidophilus*, and *Lactobacillus casei*) and non probiotic microflora in argentinean fresco cheese. *Journal of Dairy Science*. 83 : 1905-1911.

- Walstra P., J.T.M. Wouters, and T.J. Geurts. 2006. Dairy Science and Technology. Second Edition. CRC Press. London.
- Walstra, P., T.J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema, and M.A.J.S. Van Boekel. 1999. Dairy Technology. Mawel Dekker, Inc. USA.
- Widianingsih M. dan E. F. Yunita. 2018. Efektivitas probiotik single dan multi strain terhadap *escherichia coli* secara in vitro. Jurnal Sains dan Teknologi. Vol. 7 (2) : 178-187.
- Widodo. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. P.2.
- Wisudanta, G.M. 2017. Pemanfaatan bahan alternatif penggumpal nabati pada industri keju susu kambing bligon terhadap kualitas dan sensoris keju selama pemeraman. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yang, Z. 2000. Antimicrobial Component and Extracellular Polysachcaride Produce by Lactic Acid Bacteria: Structure and Properties. Dept. of Food Technology. University Helsinsky. Helsinsky.
- Yanti D. I. W. dan F. A. Dali. 2013. Karakterisasi bakteri asam laktat yang diisolasi selama fermentasi bakasang. JPHPI Vol. 16 (2): 133-141.
- Yosafat, H. P. S., A. A. Oka dan L. Doloksaribu. 2018. Profil susu kambing etawah yang dipelihara di peternakan rakyat di Kecamatan Busungbiu, Kabupaten Buleleng, Bali. Prosiding Seminar Nasional Himpunan Ilmuan Tumbuhan Pakan Indonesia Ke VII Banjarmasin. Hal : 178-195.
- Zurriyati Y. , R.R. Noor Dan R.R.A. Maheswari. 2011. Analisis molekuler genotipe kappa kasein ( $\kappa$ -kasein) dan komposisi susu kambing peranakan etawah, saanen dan persilangannya. JITV Vol. 16 (1): 61-70.