

DAFTAR PUSTAKA

- Anifantakis, E.M. and Kaminarides, S.E. (1984) Changes in the microflora and the quality of Halloumi cheese kept in 10% brine at 4°C and 20°C. Greek Dairy Federation Bulletin, 1 (3), 5- 15.
- Davies. G.J. (1970) "Cheese Manufacturing Methods" Vol. III Churchill Livingstone. London.
- Dewi, Apriliyanti. 2016. *Identifikasi Bakteri Staphylococcus sp. Pada Keju Cheddar*. Fakultas Ilmu Kperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Fox, Patrick F., Timothy P. Guinee, Timothy M. Cogan, Paul L.H. McSweeney, 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publisher.
- Legowo, Anang M., Kusrahayu, dan Sri Mulyani, 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Semarang: BP UNDIP.
- Blikon, M.O.E., Rahayu T & Rakhmawati A. (2017) Penerapan hazard analysis critical control point (HACCP) pada usaha jasadoga. Kotagede, Yogyakarta. 343 Jurnal Prodi Biologi Vol 6 No 6 Tahun 2017.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Alijoyo, Dr. Antonius; Bobby Wijaya, MM. dan Intan Jacob, MM. 2020. *Hazard Analysis and Critical Control Points*. Bandung : CRMS Indonesia.