

## DAFTAR PUSTAKA

- A.O.A.C. 2005. Official methods of analysis 18th 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 40 (2) : 144 - 156.
- Afiati, F., Yopi, dan R. R. A. Maheswari. 2014. Pemanfaatan bakteri probiotik indigenus dalam pembuatan keju lunak. Jurnal teknologi dan industri pangan 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 Ilmu-Ilmu Peternakan. 13 (6) : 279 - 285.
- Ako, A. 2015. Ilmu Ternak Perah Daerah Tropis. IPB Press. Bogor.
- Albenzio, M. and Santillo, A. 2011. Biochemical characteristics of ewe and goat milk : effect on the quality of dairy products. Small Ruminant Research 101 : 33 – 40.
- Alvita, B. P. 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisiko-Kimia dan Organoleptik Keju Feta Kambing Rendah Lemak Dengan Inokulasi Kultur Kombinasi (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium longum*, dan *Lactobacillus casei*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anjum, N., S. Maqsood, T. Masud, A. Ahmad and A. Momin. 2013 *Lactobacillus acidophilus*: characterization of the species and application in food production. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.
- Antara, N. S., I. B. W. Gunam, P. K. D. Kencana, and I. M. S. Utama. 2019. The role of lactic acid bacteria on safety and quality of fermented foods. Proceedings of the 2nd International Conference on Biosciences and Medical Engineering : 1 – 7.
- Apandi, I., F. Restuhadi, dan Yusmarini. 2016. Analisis pemetaan kesukaan konsumen (*consumer's preference mapping*) terhadap atribut sensori produk *soygurt* kalangan mahasiswa fakultas pertanian universitas riau. Jurnal Jom Faperta 3 (1) : 1 – 16.
- Arief, R. W., N. Santri dan R. Asnawi. 2018. Pengenalan pengolahan susu kambing di kecamatan sukadana kabupaten lampung timur. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian 23 (1) : 45 – 56.
- Chandra, R. dan R. C. Sobti. 2020. Microbes for Sustainable Development and Bioremediation. CRC Press. New York.

- Corbion. 2012. Acidification. FSC.
- Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dzarnisa, Novita, C. I., Yurliasni, T. Handayani, dan S. Anggraini. 2019. Analisa kualitas kimia dan mikrobiologi susu kambing peranakan etawa dengan pemberian pakan yang ditambahkan tepung kulit manggis pada persentase yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 14 (1) : 30 – 37.
- Effthymiou, C. C. and J. F. Mattick. 1962. Development of Domestic Feta Cheese. Research Paper. Department of Dairy Science. University of Maryland. Collage Park.
- Engelen, A., 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna, dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science* : 2 (1) : 10 – 15.
- Fardiaz. 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Galdino, [I. K. C. P. d. O.](#), [H. O. Salles](#), [K. M. O. d. Santos](#), [G. Veras](#), and [F. C. A. Buriti](#). 2020. Proximate composition determination in goat cheese whey by near infrared spectroscopy (NIRS). *Journal Peer* 8 : e8619.
- Gopal, P. K. 2011. *Lactobacillus* spp : *Lactobacillus acidophilus*. *Encyclopedia of Dairy Science* : 91– 95.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hamdy, A. M., M. E. Ahmed, D. Mehta, M. S. Elfaruk, A. R. A. Hammam and Y. M. A. El-Derwy. 2020. Enhancement of low-fat Feta cheese characteristics using probiotic bacteria. *Journal of Food and Science Nutrition*.
- Handayani, I. dan B. Sustriawan. 2012. Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus plantarum* untuk penurunan kolesterol pada minuman probiotik okara. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 12 (1) : 56 – 64.
- Hickey, M. W., A. A. L. Hillier, and G. R. Iago. 1983. Metabolisme of pyruvate and citrate in *Lactobacilli*. *Australian Journal Biology Science*. 36 : 487 – 496.
- Huda, K., W. P. Lokapirnasari, dan Soeharsono. 2019. Penambahan probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp* terhadap analisis usaha ayam petelur yang diinfeksi *Escherichia coli*. *Jurnal*

- Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis. 5 (2) : 176 - 182
- 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 37 (2) : 286 – 293.
- 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.
- International Dairy Federation. 2021. Cheese and Varieties Part I : What is Cheese?. IDF Factsheet 17/2021.
- International Dairy Federation. 2021. Cheese and Varieties Part II : Cheese Styles. IDF Factsheet 18/2021.
- Irmayati. 2016. Nilai Rendemen dan Karakteristik Organoleptik Dangke Berbahan Dasar Susu Segar dan Susu Bubuk Komersial. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Joshi,N. S., R. P. Jhala, K. Muthukumarappan, M. R. Acharya, and V. V. Mistry. 2004. Textural and rheological properties of processed cheese. International Journal Of Food Properties 7 (3) : 519 – 530.
- Juniawati, Sri Usmiati, dan Evy Damayanthi. 2015. Pengembangan keju lemak rendah sebagai pangan fungsional. Jurnal Litbang Pertanian 34 (1) : 31 – 40.
- Karimi, R., S. Sohrabvandi, and A. M. Mortazavian. 2012. Review article: sensory characteristics of probiotic cheese. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 11 : 437 – 452.
- Kasapis, S.and D. Boskou. 2001. Rheological and sensory properties of popular greek foodstuffs: a review. International Journal of Food Properties 4 (2) : 327–340.
- Khalida, Q. 2018. Karakteristik Fisik dan Komposisi Kimia Keju dari Susu Kambing Etawa dengan Koagulan *Rennet* Nabati (Enzim Papain) Berbentuk Tablet. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Kholif, A. M., G. A. Mahran., M. A. El-Nawawy, A. A. Ismail, M. M. E. Salem and W. M. Zaky. 2011. Evaluation of proteolytic activity of some dairy lactobacilli. World Journal of Dairy and Food Sciences 6 : 21–26.
- 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. Journal Food Science Technology 55 (9) : 3657 – 3664.

- Kumar, A., and A. Sharma. 2016. Nutritional and medicinal superiority of goat milk over cow milk in infants. *International Journal of Pediatric Nursing* 2 (1) : 47 – 50.
- Kure, C. F. and I. Skaar. 2019. The fungal problem in cheese industry. *Current Opinion in Food Science* 29:14–19.
- Lteif , L. A., Olabi, O., K. Baghdadi , and I. Toufeili. 2009. The characterization of the physicochemical and sensory properties of full-fat, reduced-fat, and low-fat ovine and bovine Halloumi. *Journal of Dairy Science* 92 (9) : 4135 – 4145.
- Macías, D. S., M. Fresno, I. M. Indias, N. Castro, A. M-delaNuez, S. Álvarez, and A. Argüello. 2010. Physicochemical analysis of full-fat, reduced fat, and low-fat artisan-style goat cheese. *Journal Dairy Science* 93 : 3950 – 3956.
- Maleki, N. and M. A. Eiteman. 2017. Review Recent Progress in the Microbial Production of Pyruvic Acid. *Fermentation* : 1 – 17.
- 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* 1 (1) : 244 - 253.
- 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.
- McCullough, F. S. W. 2003. Nutritional evaluation of goat's milk. *British Food Journal* 105 (4/5) : 239 - 251.
- McSweeney, P. L. H. 2007. *Cheese Problem Solved*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Miller, B. A. and C. D. Lu. 2019. Current status of global dairy goat production: an overview. *Asian-Australas J Anim Sci* 32 (8) : 1219 - 1232.
- Miller, G. D., J. K. Jarvis, and L. D. McBean. 2006. *Handbook of dairy foods and nutrition*. CRC press. <https://doi.org/10.1201/9781420004311>.
- Moslehishad, M., S. Mirdamadi, M. R. Ehsani, H. Ezzatpanah and A. A. M. Movahedi. 2013. The proteolytic activity of selected lactic acid bacteria in fermenting cow's and camel's milk and the resultant sensory characteristics of the products. *International Journal of Dairy Technology* 66 (2) : 279 – 284.
- Mundt, J. O. 1978. Effect of mold growth on the pH of tomato juice. *Journal of Food Protection* 41 (4) : 267 – 268.

- Murti T. W. 2021. Chemical characteristic, microbes and organoleptic acceptance of probiotic and synbiotic low fat goat cheese. *Tropical Animal Science*.
- Murti, T. W. 2002. Pasca Produksi Susu dan Tata Lingkungan Usaha Persususan. Fakultas Peternakan UGM. 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 October 19-22, 2010, Yogyakarta, Indonesia 631 – 637.
- Murti, T. W. 2014. Ilmu Manajemen dan Industri Ternak Perah. Pustaka Reka Cipta. Bandung.
- 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., M. W. E. Pradana, A. D. Nurasri and M. Arlinda. 2020. Study of physic and organoleptic of butter developed using milk from cow and goat reared in Sleman Regency, Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Indonesian Tropical Animal Agriculture* 45 (4) : 338 – 347.
- Nuraida, L. 2015. A review : Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods. *Food Science and Human Wellness* 4 : 47– 55.
- Pal, U. K., P. K. Mandal, V. K. Rao and C. D. Das. 2011. Quality and utility of goat milk with special reference to India : an overview. *Asian Journal of Animal Science* 5 (1) : 56 - 63.
- Pinaria, Y. W., N. S. Antara, G. P. G. Putra, dan I N. Sujaya. 2016. Characterization of exopolysaccharide produced by *Lactobacillus casei* al15 isolated from sap of *Arenga pinnata*. *Journal of Natural Sciences Research* 6 (22) : 7 – 12.
- Prihanani, N. I., R. Ummami, N. W. Y. Dalimunthe, dan M. R. Ridlo. Evaluasi kualitas susu kambing etawa yang dikoleksi dari peternakan berskala kecil di wilayah Samigaluh, Kulon Progo. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan* 3 (1) : 25 – 32.
- Pulina, G., M. J. Milán, M. P. Lavín, A. Theodoridis, E. Morin, J. Capote, D. L. Thomas, A. H. D. Francesconi, and G. Caja. 2018. Invited review: Current production trends, farm structures, and economics of the dairy sheep and goat sectors. *Journal Dairy Science* 101 : 6715 – 6729.

- Pyar, H. and K. K Peh. 2014. Characterization and identification of *Lactobacillus acidophilus* using biolog rapid identification system. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences 6 (1) : 189 -193.
- Qisthon, A dan A. Husni. 2007. Produksi Ternak Perah. Universitas Lampung. Lampung.
- Rahmiati dan M. Mumpuni. 2017. Eksplorasi bakteri asam laktat kandidat probiotik dan potensinya dalam menghambat bakteri patogen. Journal of Islamic Science and Technology 3 (2) : 141 – 150.
- Rasheed,S., I. M. Qazi, I. Ahmed, Y. Durrani, and Z. Azmat. 2016. Comparative study of cottage cheese prepared from various sources of milk. Proceedings of the Pakistan Academy of Sciences: Pakistan Academy of Sciences B. Life and Environmental Sciences 53 (4) : 269 – 282.
- Ratya, N., E. Taufik, I. I. Arief. 2017. Karakteristik kimia, fisik dan mikrobiologis susu kambing Peranakan Etawa di Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 5 (1) : 1-4.
- Riswan, G. 2016 Kajian Kualitas Susu Kambing Segar dan Olahan di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Roni, K. A. dan N. Herawati. 2012. Uji kandungan asam laktat di dalam limbah kubis dengan menggunakan NaCl dan CaCl<sub>2</sub>. Jurnal Berkala Teknik 2 (4) : 321 – 333.
- Rosartio, R., Suranindyah, Y., Bintara, S. Dan Ismaya. (2015). Produksi dan komposisi susu kambing Peranakan Ettawa di dataran tinggi dan dataran rendah Daerah Istimewa Yogyakarta. Buletin Peternakan 39 (3) : 180 - 188.
- Rusli, F. Amalia, dan Z. Dwyana. 2018. Potensi bakteri *Lactobacillus acidophilus* sebagai antidiare dan imunomodulator. Jurnal Biologi Makassar 3 (2) : 25 - 30.
- San, M. G., J. J. Rodríguez, S. Gurram, S. Clark, B. G. Swanson, and G. V. Barbosa-Cánovas. 2007. Yield, composition and rheological characteristics of cheddar cheese made with high pressure processed milk. Journal of Food Science Technology 40(1) : 697-705.
- Sanny, L. 2011. Analisis industri pengolahan susu di Indonesia. Binus Business Review 2 (1) : 81 – 87.
- Sari, N. A., A. Sustiyah, dan 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.



- Scott, E.M. 1981. Cheese making Practice. Applied Science Publ. Ltd., London.
- SNI. 2011. Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI.1992. Pengujian Susu dan Produk Turunannya. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sodiq, A. dan Z. Abidin. 2008. Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa. Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Spyrelli, E. D. A. Stamatiou, C. C. Tassou, G. J. E. Nychas, and A. I. Doulgeraki. 2020. Microbiological and metagenomic analysis to assess the effect of container material on the microbiota of feta cheese during ripening. *Journal of Fermentation* 6 (12) : 1 – 7.
- Sunarya, H., A. M. Legowo dan Priyo Sambodho. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal* 5(3) : 17 - 22.
- Suradi, K., H. Chairunnisa, E. Wulandari and W. S. Putranto. Isolation and biochemical characterization of extracellular proteolytic enzyme from lactic acid bacteria isolated from various Indonesian traditional fermented product (bakasam). *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 334 : 1 - 7.
- Surono. 2004. Yoghurt Untuk Kesehatan. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Suryono, C., L. Ningrum, dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata* 5 (2) : 95 – 106.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok.
- Syachroni, F. Maruddin, F. N. Yuliati, dan A. N. Mukhlisah. 2020. Karakteristik mikrobiologi dan kimiawi susu fermentasi menggunakan kultur campuran *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan* 1(2) : 36 - 41.
- Tasteatlas. 2020. Top 10 Most Popular Cheeses in the World <https://www.tasteatlas.com/most-popular-cheeses-in-the-world> [30 Juli 2021].
- Terpou, A., I. Mantzourani, A. Galanis, M. Kanellaki, E. Bezirtzoglou, A. Bekatorou, A. A. Koutinas and S. Plessas. 2019. Employment of *L. paracasei* K5 as a novel potentially probiotic freeze-dried starter for feta-type cheese production. *Journal Microorganisms* 7 (3) : 1 – 17.
- Thai Agricultural Standard. 2008. Raw Goat Milk. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. Bangkok.

- Tusmantoyo, A. N., Suhartini, dan I. Barid. 2014. Efek pemberian susu kambing Peranakan Ettawa terhadap densitas tulang femur pada tikus wistar jantan. Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa 2014.
- United States Department of Agriculture. 2021. Dairy Production and Trade Developments. Foreign Agricultural Service.
- Wang, L., D. Fan, W. Chen and E. M. Terentjev. 2015. Bacterial growth, detachment and cell size kontrol on polyethylene terephthalate surfaces. Journal Science Report 5 : 1 – 11.
- Wardhani, D. H., B. Jos, Abdullah, Suherman, dan H. Cahyono. 2018. Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik curd pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan 13 (2) : 209 – 216.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wolfe, A. J. 2005. The acetate switch. Journal microbiology and molecular reviews 69 (1) : 12 – 50.
- Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan pada makanan penerbangan (aerofood acs) garuda indonesia berdasarkan tpc (*total plate count*) dengan metode *pour plate*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem 3 (3) : 237 – 248.
- Zaidemarno, N., A. Husni, dan Sulastri. 2016. Kualitas kimia susu kambing peranakan etawa pada berbagai periode laktasi di desa sungai langka kecamatan gedong tataan kabupaten pesawaran. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu 4 (4) : 307 – 312.
- Zakaria, Y., Helmy, MY dan Y. Safara. 2011. Analisa kualitas susu kambing Peranakan Etawah yang disterilkan pada suhu dan waktu yang berbeda. Jurnal Agripet 11(1) : 29 – 31.
- Zhao, X., Z. Zheng, J. Zhang, A. Sarwar, T. Aziz, and Z. Yang. 2019. Change of proteolysis and sensory profile during ripening of Cheddar-style cheese as influenced by a microbial rennet from rice wine. Journal Food Science Nutrition 7 : 1540 – 1550.
- Zotta, T., E. Parente and A. Ricciardi. 2017. Aerobic metabolism in the genus *Lactobacillus* : Impact on stress response and potential application in the food industry. Journal of Applied Microbiology 122 : 857 -869.