



Laporan Praktek Kerja Lapang

Pabrik Keju Mozzarella dari Susu Sapi dengan Kapasitas 25000 kg/tahun di Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA]. United States Department of Agriculture. 2005. Cheese Mozzarella. Tanggal Akses 20 Oktober 2017
- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R. R. Edwars, G.H. Fleet and N. Wotton, 1991, *Ilmu Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Jakarta : UI-Press.
- Damayanthi, E., Yopi, H. Hasanah, T. Setyawardani, E. Rizqiati dan P. Putra. 2014. Karakteristik susu kerbau sungai dan rawa di Sumatra Utara. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 19 (2) : 67-73.
- Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Eckles, C.H., Combs, W.B and Macy, H. 1980. Milk and Milk Products. New Delhi : McGraw Hill.
- Firman, A., 2010, *Agribisnis Sapi Perah*, Bandung Widya Padjadjaran
- Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan and P.L.H. McSweeney, 2000, *Fundamental of Chese Science*, Aspen Publishes Inc
- Greenfields Indonesia. 2013. Greenfields Indonesia Department of Cheese. Malang.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Hardoyo., Agus, E.T., Dyah, P., Hartano dan Musa. 2007. Kondisi Optimum Fermentasi Asam Laktat Menggunakan Acetobacter aceti B 166. Jurnal Sains MIPA. Vol.13, No.1.
- Joshi, N., K. Muthumarappan and R. I. Dave. 2004. Effect of Calsium on Mikrostruktire and Meltability of part Skim Mozzarella Cheese. J. Dairy Sci; 87(7):1975-1985.
-



Laporan Praktek Kerja Lapang

Pabrik Keju Mozzarella dari Susu Sapi dengan Kapasitas 25000 kg/tahun di Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur

- Khalid, N.M dan E.H Marth, 1989. Enzym Activities of Lactic Streptococcy and Their Maturation of Cheese. *J. Dairy Scie.* 73:2669-2684
- Komar N., la. C. Hawa dan P. Rika. 2009. Karasteristik Termal Keju mozzarella (Kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2) : 78-87.
- Kosikowski, F.V and V.V. Mistry. 1999. Cheese and Fermented Milk Food Vol. II. Procedures and Analysis F.V. Kosikowski. L.L.C., Westport. CT.
- Kuo, M.I dan S. Gunasekaran. 2003. Effect of Frozen Storage on Physical Properties of Pasta Filata and Nonpasta Filata Mozzarella Cheese. *Journal Dairy Science.* 86:1108-1117.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press, Makassar.
- Meyer, L.H. 1982. Food Chemistry. Tokyo : Van Nostrand Reinhold.
- Murti, T.W. 2002. Pasca Produksi dan Tata lingkungan Usaha Persusuan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah mada, Yogyakarta
- Narayanan, N., Pradip, K.R and Aradhana, S. 2004. L (+) Lactis Acid Fermentation and its Product Polymerization. *Electronic Journal of Biotechnology.* Chile.
- Nuzulan S.N., S. Saloko dan D. Kisworo. 2015. Kajian Mutu Dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik Dari Susu Kerbau. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 1 (1) : 24-32.
- Othmer, D.F and Kirk, R.E, 1987, *Encyclopedia of Chemical Technology*, John Wiley and Sons Inc, New York
- Perry., Robert. H., and Don W. Green, 1999 , *Perry's Chemical Engineer Handbook* , New York , Mc. Graw Hill
- Pramuditio, D., Jeffrey, O., Rachimuellah dan Siti, Z. 2013. Studi Awal Pembuatan Asam Laktat dan Buah Kersen (Muntingia Calabura). *Jurnal Teknik Promits.* 2 (1) : 2337-2539.
-



Laporan Praktek Kerja Lapang

Pabrik Keju Mozzarella dari Susu Sapi dengan Kapasitas 25000 kg/tahun di Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur

- Purwadi, 2019, Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju, UB Press, Malang
- Rahman, A. S. Fardian, dkk. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Bogor : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi: PAU Pangan dan Gizi Institute Pertanian Bogor.
- Rohdiana, D. 2002. Aktifitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. Majalah Jurnal Indonesia. 12 (1) : 53-58.
- Rosniawati, T. 2002. Aplikasi Gelatin Kulit Ikan Cucut dan Ikan Pari Tipe A pada Pembuatan Jelly Agar. SKRIPSI. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sameen, A., M. A. Fariq, H. Nuzhat dan N. Haq. 2008. Quality evaluation of mozzarella cheese from different milk sources, Pakistan Journal of Nutrision 7(6): 753-756.
- Sari, N., Sustiyah, A., dan Legowo, A. 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.
- Singh, T. K., M. Drake and Cadwallader. 2003. Flavor of cheddar cheese, chemical and sensory perspective. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 2(1) : 139-162.
- Spenberg, D.S and S.C. Ingham. 2000. Comparison of Methods for Enomeration of Yeast and Molds in Shredded Low Moisture Pasta Skim Mozzarella Cheese. Journal Food Prof. 63 : 529-533.
- Soekarto, S.T., 1985, Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Sunarya, H. Legowo, A. M. dan Sambodho, P., 2016, "Kadar Air, Kadar Lemak, dan Tekstur Keju Mozarella Dari Susu Kerbau, Susu Sapi, dan Kombinasinya", *Animal Agriculture Journal*, Vol. 5, No. 3, Hh. 17-22
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E., 2006, *Produk Olahan Susu*, Penebar Swadaya, Yogyakarta



Laporan Praktek Kerja Lapang

Pabrik Keju Mozzarella dari Susu Sapi dengan Kapasitas 25000 kg/tahun di Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur

Tunick, M.H., E.L. Malin, P.W. Smith, J.J. Shieh, B.C. Sullivan, K.L. Mackey and V.H. Holsinger. 1993. Proteolysis and Rheology of Low Fat and Full Fat Mozzarella Cheeses

Varricchio M. L. A., dkk, 2007, Fatty Acid Composition of Mediterranean Buffalo Milk Fat, *Journal of Animal Science*, Vol. 6, No. 1, hh : 509- 511

Vickroy, T.B. 1985. Lactic Acid. University of California. CA. USA. In *Comprehensive Biotechnology*. Vol.3 Edition Moo Young. Pergamon Press. New York.

Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta