

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdulah, A. 2020. Perancangan Mesin Cutting Cheese Block dengan Cutting Tools Kapasitas 20 Kg. *Jurnal Teknologika*, 10 (2): 1-9.
- Amaliah, N., dan Farida, F. 2019. Konsep Pengendalian Mutu Pada Pembuatan Permen Jelly Nenas (Ananas Comosus L.). *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 3 (1): 39-46.
- Anggraini, A. A., dan Ardyati, T. 2017. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Pembuatan Keju Kedelai (Soy Cheese). *Jurnal Biotropika*, 5 (3): 83-85.
- Arief, R.W., Santri, N., dan Asnawi, R. 2018. Pengenalan Pengolahan Susu Kambing di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23 (1): 45-56.
- Arinda, A. F., Sumarmono, J., dan Sulistyowati, M. 2013. Pengaruh Bahan Pengasam dan Kondisi Susu Sapi terhadap Hasil/Rendemen, Keasaman, Kadar Air, dan Ketegaran (Firmness) Keju Tipe Mozzarella. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 1 (2): 455-462.
- Ariyanti, D., dan Hadiyanto, H. 2013. Pembuatan bioetanol dari limbah keju (whey) melalui proses fermentasi fed-batch dengan *kluveromyces marxianus*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2 (2): 155-162.
- Aufa, M.R., Putranto, W.S., dan Balia, R.L. 2020. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Kadar Asam Laktat, VitFamin C, dan Akseptabilitas Set Yogurt. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1 (1): 8-16.
- Aulia, F. A., Sumarmono, J., dan Sulistyowati. 2013. Pengaruh Bahan Pengasam Dan Kondisi Susu Sapi Terhadap Hasil/Rendemen, Keasaman, Kadar Air Dan Ketegaran (Firmness) Keju Tipe Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1 (2): 455 – 462.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Konsumsi Keju Nasional*. Badan Pusat Statistik (bps.go.id). Diakses pada 21 Mei 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01–3141–2011. *Susu Segar*. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Betha, M. 2010. Tata Cara Pembuatan Rennet dari Lambung Ternak. *Jurnal Peternakan*. 10-15.

- BPOM, 2016, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Budiyanto, M.P. 2012. *Pengaruh jenis kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap mutu dan umur simpan produk keju lunak lemak rendah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. pp. 13.
- Chairunnisa, T., Irbah, N., Irsan, A.Z., Dewi, S.I.T., Purba, P.N., Sitinjak, L.O., Ramadhani, F., Efendi, B., dan Rahayu, A. 2021. Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1 (1): 1-12.
- Cholissodin, I., Sutrisno, A.A.S., Hanum, L., dan Caesar, C.A. 2017. Optimasi Kandungan Gizi Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Menggunakan ELM-PSO Di UPT Pembibitan Ternak Dan Hijauan Makanan Ternak Singosari-Malang. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer (JTIK)*, 4 (1): 31-36.
- El-Aziz, M. A., Sahar, H. S. M., and Faten, L. S. 2012. Production and evaluation of Soft Cheese Fortified with Ginger Extract as a Functional Dairy Food. *Pol. Journal Food Nutrition Science*, 62 (2): 77-83.
- Erawantini, F., Hariono, B., Budiprasojo, A. and Puspitasari, T.D., 2020. Peningkatan Ketrampilan Peternak Susu Perah dalam Proses Penanganan Pemerahan Susu di Mitra Produksi Susu Pasteurisasi Berbasis Teknologi Medan Pulsa Listrik Tegangan Tinggi Improving Skills of Milk Farmers in The Process of Handling. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 5 (2): 72-76.
- Estikomah, S.A. 2020. Pemanfaatan *Rhizopus Oryzae* Dalam Pengembangan Produk Olahan Susu (Keju) Halal Berbasis Bioteknologi. *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*, 4 (2): 34-38.
- Fatharani, A., Hidayat, B., dan Darana, S. 2018. Deteksi Kualitas Keju Dengan Metode Gabor Wavelet Dan Klasifikasi Learning Vector Quantization (lvq) Berbasis Android. *eProceedings of Engineering*, 5 (3): 4691-4698.
- Fox, P. F., Timothy, P. Guinee., Timothy., M. Cogan, and Paul L. H. McSweeney. 2017. *Fundamentals of Cheese Science: Second Edition*. Springer: New York. pp. 105

- Goncalves, M. C. and Cardarelli, H. R. 2021. Mozzarella Cheese Stretching: A Minireview. *Food Technology and Biotechnology*, 59 (1): 82-91.
- Greenfields Indonesia. 2013. Malang: Greenfields Indonesia Department of Cheese. Diakses 12 Maret 2022.
- Hanum, E. A. R., Yulistiani, R., and Sarofa, U. 2022. Utilization of fruit extract as acidulant on physicochemical and sensory properties of cottage cheese with addition calcium chloride. *AJARCADE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 6(2): 15-21.
- Harna, H., Kusharto, C.M., dan Roosita, K. 2017. Intervensi Susu Tinggi Protein Terhadap Tingkat Konsumsi Zat Gizi Makro dan Status Gizi Pada Kelompok Usia Dewasa. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 13 (4): 354-361.
- Hidayah, N., Al-Baarri, A.N. dan Budiarti, C., 2014. Perbedaan Pola Pengambilan Enzim Laktoperoksidase dengan Menggunakan Metode Kromatografi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7 (1): 26-31.
- Hidayat, Kusrahayu, dan Mulyani, S. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH, dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1): 22-28.
- Hidayat, M.N. 2017. Meningkatkan Nilai Manfaat Susu dengan Penambahan Mikroba Probiotik. *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi*, 11 (1): 71-88.
- Horne, D. S., and Lucey, J. A. 2017. *Rennet Induced Coagulation of Milk*. In *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology (Fourth Edition)*, Academic Press, 115-143.
- Hutagalung, T.M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., dan Ponto, J.H.W. 2017. Penggunaan enzim rennet dan bakteri *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 terhadap sifat sensoris keju. *Zootec*, 37 (2): 286-293.
- Jana, A.H. and Mandal, P.K., 2011. Manufacturing and quality of mozzarella cheese: A review. *International Journal of Dairy Science*, 6 (4): 199-226.
- Jana, A.H., and Tagalpallewar, G.P., 2017. Functional properties of Mozzarella cheese for its end use application. *Journal of food science and technology*, 54 (12): 3766-3778.
- Juniawati, J., Usmiati, S., dan Damayanthi, E. 2015. Pengembangan keju lemak rendah sebagai pangan fungsional. *J. Litbang Pert*, 34 (1): 31-40.

- Juniawati, S. Usmiati, dan E. Damayanthi. 2015. Karakteristik/Sifat Fisik Kimia Keju Rendah Lemak dari Berbagai Bahan Baku Susu Modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12 (2): 28-36.
- Khomar, N., Hawa, L. C., dan Prastiwi, R. 2009. Karakteristik Thermal Produk Keju Mozarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10 (2): 78-87.
- Latifah, N. dan Estiasih, T., 2016. Mikroenkapsulasi Fraksi Tidak Tersabunkan (FTT) Distilat Asam Lemak Minyak Sawit (DALMS) Menggunakan Metode Pengeringan Semprot: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1): 84-88.
- Law, B. A., and Tamime, A. Y. 2010. *Technology of Cheesemaking*. 2nd Edition. Wiley-Blackwell: United Kingdom. pp. 120.
- Legowo, M. A., Nurwantoro., Albaarri, A. N., Chairani, Reni., dan Purbasari, C. 2003. Kadar Protein, Lemak, Nilai pH dan Mutu Hedonik Keju Cottage dengan Bahan Dasar Susu kambing dan Susu Sapi Krim. Prosiding Seminar Nasional. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor. pp. 272- 277.
- Mariana, E., Hadi D. N., dan Agustin, N. Q. 2016. Respon fisiologis dan Kualitas Susu Sapi Perah Friesia Holstein pada Musim kemarau Panjang di Dataran Tinggi. *Agripet*, 16(2): 131-139.
- McSweeney PLH. 2007. *Cheese Problem Solved*. New York: CRC Press. pp. 115-148.
- Murti, T. W. 2004. Tahap Pembuatan Keju. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. pp. 20.
- Mustakim, Muarifin, R. F., dan Al-Awwaly, K. U. 2012. Pembuatan keju dengan Menggunakan Enzim Renin Mucor pusillus amobil. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 19 (2): 137-149.
- Mutia, U. and Saleh, C., 2016. Uji Kadar Asam Laktat Pada Keju Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*) Berdasarkan Variasi Waktu Dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Lactis*. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 10 (2): 58-62.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna,

- Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4 (2): 286-290.
- Nugrahadi, Puspawati, N. N., dan Sugitha, I. M. 2020. Pengaruh Perlakuan 3 Jenis Bakteri Asam Laktat dan Kombinasinya terhadap Karakteristik Keju Kedelai. *Jurnal Itepa*, 9 (4): 412-425.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., dan Rizqiati, H. 2018. Rendemen, nilai ph, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (1): 33-39.
- Nur, S.N., Saloko, S., dan Kisworo, D., 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau. *Pro Food*, 1 (1): 24-32.
- Oktafiano, H., Kadri, H., dan Pertiwi, D. 2016. Perbedaan Kadar Glukosa Darah Antara Tikus Putih (*Rattus Novergicus*) yang Mendapat Asupan Susu Sapi dan Susu Kambing Segar. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5 (3): 671-674.
- Ong, L., Dagastine, R.R., Kentish, S.E., and Gras, S.L. 2013. The effect of calcium chloride addition on the microstructure and composition of cheddar cheese. *International Dairy J.* 33: 135-141.
- Patahanny, T., Hendrawati, L.A., dan Nurlaili, N. 2019. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*, 18 (2): 135-141.
- Permainy, A., Wasito, S., dan Widayaka, K. 2013. Pengaruh Dosis Rennet yang Berbeda terhadap Kadar Protein dan Lemak Keju Lunak Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 208-213.
- Prayudha, A. K. 2015. Studi Proses Pemuluran Dalam Produksi Keju Jenis Mozzarella dengan Menggunakan Mesin Stretcher Double Screw di CV. Brawijaya Dairy Industry. Laporan Kuliah Kerja Lapang. Jurusan Fisika, FMIPA. Universitas Brawijaya. Malang. pp. 50.
- Purwadi. 2007. Uji Coba Penggunaan Jus Jeruk Nipis dalam Pembuatan Keju Mozarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 2 (2): 28-34.
- Purwadi. 2008. Kombinasi Suhu Koagulasi dan Suhu Pemuluran Terhadap Kualitas Kimiawi Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3 (1):9-14.

- Purwadi. 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3 (2):32-38.
- Purwadi, P. 2012. Protein profile of mozzarella cheese produced with treatment of coagulation and stretching temperature combination. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 4 (2): 1-8.
- Purwadi. 2019. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju. Malang: Universitas Brawijaya Press. 88-142.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal, K. P. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*. Jakarta: PUSDATIN.
- Putri, R.A., Kusrijadi, A., dan Suryatna, A. 2013. Kajian penggunaan amonium sulfat pada pengendapan enzim protease (papain) dari buah pepaya sebagai koagulan dalam produksi keju cottage. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 4 (2): 159-168.
- Putri, S.Y.V., Putranto, W.S., dan Pratama, A., 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang Ditambahkan CaCl<sub>2</sub> Menggunakan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22 (1): 29-37.
- Renate, D., 2012. Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis plastik yang dikemas vakum. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14 (1): 80-89.
- Rukmana, R., 2015. Wirausaha Ternak Kambing PE Secara Intensif Pertama. S. Suryantoro, ed. Jogjakarta: Lily Publiser. pp. 37.
- Santos, B. N. C., Silva, C. C. C. V., Domingues, J. R., and Cortez, M. A. S. 2013. Effect of calcium addition and pH on yield and texture of Minas cured cheese. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, 601-609.
- Sasmitaloka, K.S. 2017. Produksi asam sitrat oleh *Aspergillus niger* pada kultivasi media cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6 (3): 116-122.
- Setiaji, W.P., Rizqiati, H., dan Nurwantoro, N. 2019. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Kemuluran dan Uji Hedonik Keju Mozzarella dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3 (1): 9-19.
- Setiawan, J. D. 2017. Uji Kualitas Pupuk Organik Cair Limbah Whey Keju ditambah Urin Sapi dan Darah Sapi dengan Starter Whey Kefir. Skripsi. Kediri: Fakultas Peternakan Universitas Nusantara PGRI Kediri.

- Setyawardani, T. 2012. Karakteristik dan pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kambing untuk Pembuatan Keju dengan Sifat Probiotik. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press. pp. 45.
- Sriutami, O., Hamzah, B., dan Syafutri, M.I. 2020, December. Pengaruh Penambahan Susu Kedelai dan Protexin terhadap Karakteristik Keju Mozzarella Susu Kerbau Rawa. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, No 1: 761-772.
- Sukotjo, S. 2003. Proses Pembuatan Keju Lunak. Badan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian. Departemen Pertanian. pp. 34.
- Sulis, S., Juni, S., Sugeng, S. R., dan Singgih. 2014. Pengaruh Bahan Pengasam dan Kondisi Susu yang Berbeda terhadap Daya Leleh, Waktu Leleh, dan Kemuluran Keju Tipe Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2 (1): 17-23.
- Sulistyowati, E., Mujiharjo, S., Soestrisno, E., Rohmah, A. N., SIsanto, dan Khotimah, N. 2018. Analisis Ekonomi Penerapan Pengolahan Beberapa Produk Susu di Kecamatan Selupu Rejang, Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 13 (3): 252-257.
- Sumarmono, J. 2012. *Kalsium pada proses pembuatan keju*. E-paper. Purwokerto: Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman.
- 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*, 5 (3): 17-22.
- Susanti, R., dan Hidayat, E. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 39 (2): 98-106.
- USDA. 2016. National Nutrient Database for Standard Reference Realease 28. Basic Report: 01028, Cheese, mozzarella, part skim milk. The National Agricultural Library.
- Usmiati, S. Abubakar, dan Adieb, A. 2020. Pengaruh Penggunaan Pengental Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella Susu Sapi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17 (1): 59-67.
- Utami, R., Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Andriani, M. A. M., dan Fitriyaningsih, I. 2017. Fermentasi whey limbah keju untuk produksi kefir oleh kefir grains. *AGRITECH*, 37 (4): 377-385.

- Vaclavic, V. A., and Christian, E. W. 2008. *Essential of Food Science*. New York: Springer Science Bussines Media. pp. 41.
- Wanniatie, V., Qisthon, A., Husni, A., dan Olsen, E. 2021. Kualitas Mikrobiologis Susu Kambing dengan Metode Pasteurisasi High Temperature Short Time (HTST) pada Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9 (1): 30-35.
- Wardhani, D.H., Jos, B., dan Cahyono, H. 2018. Komparasi Jenis Koagulan dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik Curd Pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman Comparison of Coagulants and Concentrations on Curd Characteristics of Unripened Soft Cheese. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 13 (2): 209-216.
- Widarta, I. W. R., Wisaniyasa, N. W., dan Prayekti, H. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 1 (1): 37-45.
- Yunita, B., Nugraha, A.T., dan Muhib, A. 2018. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan susu sapi pasteurisasi di koperasi produksi susu (KPS) Bogor. *Agribusiness Journal*, 12 (1): 52-60.