

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulah, A. 2020. Perancangan Mesin Cutting Cheese Block dengan Cutting Tools Kapasitas 20 Kg. *Jurnal Teknologika*, 10 (2): 1-9.
- Afiati, F., Yopi, dan Maheswari, R. A. 2014. Pemanfaatan Bakteri Probiotik Indigenus dalam Pembuatan Keju Lunak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25 (1): 7-15.
- 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 Ilmiah Peternakan*, 1 (2): 456-462.
- 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, Vitamin C, dan Akseptabilitas Set Yogurt. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1 (1): 8-16.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Konsumsi Keju Nasional*. Badan Pusat Statistik (bps.go.id). Diakses pada 21 Mei 2022.
- Bouteille, R., Gaudet, M., Lecanu, B., and This, H. 2013. Monitoring Lactic Acid Production During Milk Fermentation by In Situ Quantitative Proton Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy. *Journal of Dairy Science*, 96 (4): 2071-2080.
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, S. E., dan Rembet, G. D. G. 2017. Pemanfaatan Enzim Rennet dan *Lactobacillus Plantarum* YN 1.3 terhadap pH, Curd, dan Total Padatan Keju. *Jurnal Zootek*, 37 (2): 321-328.
- 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.
- Debela, G. T., Eshetu, M., and Regasa, A. 2015. Physic-Chemical Qualities of Raw Cow Milk in Ethiopia. The Case of Borana Zone, Yabello District. *Global Journal of Dairy Farming and Milk Production*, 86-91.
- Dewi, D. A. P. M. C., Widia, I. W., dan Aviantara, I. G. N. A. 2017. Pengaruh Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005 Terhadap Kinerja Perusahaan. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 5 (1): 93-102.
- 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.
- Elfriede, D. P., Harsi, D., Kusumaningrum, Lioe, H. N. 2018. Kajian Persyaratan Teknis Laboratorium Pengujian Di Industri Susu Terhadap Produk Infant Formula Sesuai ISO 17025:2017. *Jurnal Standardisasi*, 20 (3): 171-179.
- 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
- Fatmawati, Marcelia, F., dan Badriyah, Y. 2020. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Indobiosains*, 2 (1): 21-28.
- Fox, P. F., Guinee, T. M., Cogan, T. M., and McSweeney, P. L. H. 2017. *Fundamentals of Cheese Science: Second Edition*. Springer: New York. pp. 90-135.
- Goncalves, M. C. and Cardarelli, H. R. 2021. Mozzarella Cheese Stretching: A Minireview. *Food Technology and Biotechnology*, 59 (1): 82-91.
- 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.

- Hellmuth, K. and van den Brink, J. M. 2013. *Microbial Production of Food Ingredients, Enzymes and Nutraceuticals*. Copenhagen: Woodhead Publishing. pp. 262-287.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., dan Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8 (1): 13-19.
- Hidayat, M. N. 2017. Meningkatkan Nilai Manfaat Susu dengan Penambahan Mikroba Probiotik. *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi*. 11 (1): 71-88.
- Hidayat, M. N., 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.
- 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.
- Kumar, N. and Jha, A. 2015. Latest Trend in Drugs Regulatory Guidance on Good Manufacturing Practices. *International Journal of Pharmaceutical Science and Business Management*, 3 (10): 10-16.
- Kurniasih, R. P. Nurjazuli, Yusniar, H. D. 2015. Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Dalam Makanan Di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3 (1): 549-558.
- Lucey, J. A. 2017. *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. Formation, Structural Properties, and Rheology of Acid-Coagulated Milk Gels*. Madison: Academic Press Elsevier Ltd. pp.179-197.
- Masrifah, E., Pramudya Noorachmat, B., Sukmawati, 2015. Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindang Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Manajemen IKM*, 10 (2): 163-172.

- McSweeney, P. L. H. 2007. *Cheese Problem Solved*. New York: CRC Press. pp. 115-148.
- 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.
- Mustika. 2013. Implementasi Gap Analisis pada Pengembangan Sistem Pendukung Keputusan Penilaian untuk Evaluasi Kinerja Dosen. *Jurnal Teknologi dan Informatika*, 3 (1): 54-77.
- 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.
- Neubeck, M. V., Baur, C., Krewinkel, M., Stoeckel, M., Kranz, B., Stressler, T., and Wenning, M. 2015. Biodiversity of Refrigerated Raw Milk Microbiota and Their Enzymatic Spoilage Potential. *International Journal of Food Microbiology*, 211: 57-65.
- 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.
- Nurgrahadi, 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.
- Omstedt, S. 2019. *Market Brief Indonesia*. Victoria: Dairy Australia Limited.
- Paul, S. K. 2019. Symposium review: The Mozzarella/pasta filata years. *Journal of Dairy Science*, 102 (11): 10670-10676.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).
- 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. 2019. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. Malang: Universitas Brawijaya Press. pp. 88-142.
- Purwanggono, B., Sriyanto, dan Tarigan, N. R. 2018. Persiapan dan Perancangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Untuk Jaminan Keamanan Pangan Pada CV Dinasti Semarang. *Prosiding PPIS*, 105-111.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal, K. P. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*. Jakarta: PUSDATIN.
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1 (2): 14-20.
- Putri, S. Y. V., Putranto, W. S., dan Pratama, A. 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang Ditambahkan CaCl_2 Menggunakan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22 (1): 29-37.
- Rahman, I. R., Nurkhasanah, Kumalasari, I. 2019. Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yogurt Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*, 6 (2): 99-106.
- Rakhmawati, N dan Hadi, W. 2015. Peranan Higiene dan Sanitasi dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4 (1): 79-87.
- Ramlan, J. dan Sumihardi. 2018. Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan Sanitasi Industri dan K3. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Badan Pengembangan dan Pemberdayaan, Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republic Indonesia. pp. 32.
- Renate, D. 2012. Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14 (1): 80-89.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., dan Kiyat, W. E. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (2): 167-175.
- Rini, F. A., Katili, P. B., dan Umami, N. 2015. Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu Pada Produksi Air Minum

- dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Teknik Industri*, 3 (15): 1-6.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI 01-4311-1998. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8 (2): 148-157.
- Rukmana. 2015. *Wirausaha Ternak Kambing PE Secara Intensif Pertama*. S. Suryantoro, ed. Yogyakarta: Lily Publisher. pp. 37.
- Sanam, A. B., Ida, B. N. S., dan Kadek, K. A. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawa Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3 (1): 1-8.
- Sasmitaloka, K. 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. Pengaruh Penambahan Susu Kedelai dan Protexin terhadap Karakteristik Keju Mozzarella Susu Kerbau Rawa. *In Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. No 1: 761-772.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. *Susu Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- 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.
- Sulistiyowati, E., Mujiharjo, S., Soestrisno, E., Rohmah, A. N., Sistanto, 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.

- Sunarya, H., Legowo, A. M., dan Sambodho, P. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella 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 Release 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.
- 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.
- 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.
- Winarno, F. G. 2011. *GMP Good Manufacturing Practices (Cara Pengolahan Pangan Yang Baik)*. Bogor: M-BRIO PRESS. pp. 109.
- Wulandari, Z., Taufik, E., dan Syarif, M. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin. *JIPHTP*, 5 (3): 94-100.
- Yulia, B. M., Zaini, M. A., dan Kisworo, D. 2015. Pengaruh Penambahan Probiotik (*Lactobacillus casei*) dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia Keju Mozzarella dari Susu Kerbau Sumbawa. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1 (1): 33-39.