

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina. 2017. Kajian Karakterisasi Tanaman Pepaya (*Carica papaya L.*) di Kota Madya Bandar Lampung. Sn kripsi. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Lampung.
- Aini, N., Prihananto, V., Sustriawan, B., Romahon, D., dan Ramadhan, R. N. 2019. The Formulation of Cheese Analogue from Sweet Corn Extract. *International Journal of Food Science*, 2019, 1-8.
- Aini, N., Sustriawan, B., Prihananto, V., Sumarmono, J., Ramadhan, R. N. Dan Romadhon, D. 2020. Formulation of Low-Fat Cheese Analogue from Sweet Corn Extract using Papain and Lime Extract as Coagulant. *Food Research* 4(4): 1071-1081.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, R, A.H.D. Rahadjo dan R. S. S. Santosa. 2013. Pengaruh Level Enzim Bromelin dari Nanas Masak dalam Pembuatan Tahu Susu terhadap Rendemen dan Kekenyalan Tahu Susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2): 507-513.
- Amri, E., and Mamboya, E. 2012. Papain, a plant enzyme of biological importance: a review *American Journal of Biochemistry and Biotechnology*. 8(2): 99-104
- Appeyani. 2016. Karakteristik Fisik Dangke Peram dengan menggunakan *Lactococcus Lactis*. Fakultas Peternakan Universitas Hassanudin. Makassar.
- Arifiansyah, M., Wulandari, E., dan Chairunnisa, H. 2014. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.
- Arlene, A., Kristijarti, A.P., dan Ardella, I. 2015. The Effects of types of milk (cow, goat, soya) and Enzymes (renet, papain, bromelain) toward Cheddar Cheese Production. *Makara J. Technol.* 19(1):31-37.
- Asmaq, N dan Lubis, N. 2019. Kualitas Gizi Keju Mozarella dengan Penambahan Koagulan yang Berbeda. *Journal of Animal Science and Agronomy Panca Budi* Volume 4 No 2. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Panca Budi. Medan.
- Association Official Analytical Chemistry. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Edisi ke-18. Washington DC (US):Horwitz William Publisher.
- Association Official Analytical Chemistry. 2010. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Washington DC. USA.
- Astuti, N. P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Astuti, R. T., Y. S. Darmanto dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayemus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3): 47-54.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi Susu Perah Jawa Timur. Diakses dari <https://jatim.bps.go.id/statictable/2018/01/31/808/produksi-susu-perah-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-ternak-di-jawa-timur-2016-kg-.html>. Pada tanggal 27 Februari 2020.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia 3141.1:2011 Susu Segar 1: Sapi. Jakarta (ID): BSN.
- Buckle, K. A. 2010. Ilmu Pangan. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Bunton, M. 2005. Ricotta cheese recipe. Home Dairying and Cheesemaking. Fias Co Farm. <http://fiascofarm.com/dairy/mozzarella.htm>. Diakses pada 27 Juni 2020.
- Cahyadi, W. 2008. Teknologi Pengolahan Keju Cotage Sari Kedelai dalam Upaya Pengembangan Industri Rakyat. Jurnal Pasundan. 32(4):8-17.
- Ceballos, L. S., E. R. Morales., G. T. Adarve., J.D. Castro., L. P. Martinez and M. R. S. Sampelayo. 2008. Composition of Goat and Cow Milk Produced Under Similar Condition and Analyzed by Identical Methodology. Journal of Food Composition and Analysis.
- Chaniago, F. S. 2019. Penentuan Kadar Protein, pH, Kadar Abu dan Kadar Lemak pada Susu Kambing Etawa berdasarkan Waktu Pemerahan. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Drewnowski A, Gomez-Carneros C. 2000. Bitter Taste, Phytonutrients, and The Consumer: a review. Am J Clin Nutr. 72(6):1424– 35.
- Elwima, G. V. 2017. Pengaruh Penambahan Jus Jeruk Lemon (*Citrus limon*) terhadap Kualitas Dangke Susu Kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Farkye, N.Y. 2004. Cheese technology. J of Dairy Technology 57 : 91-98.
- Fernández-Lucas, J., Castañeda, D., and Hormigo, D. 2017. New Trends for a Classical Enzyme: Papain, a Biotechnological Success Story in the Food Industry. Trends in Food Science and Technology (Vol.68). Elsevier Ltd.
- Fitriani, V. 2006. Getah Sejuta Manfaat . PT. Trubus Swadaya. Edisi April 2006. Jakarta.
- Fox, D.F., T.P. Guinee, T.M. Logan and P.L.H. Mcsweeney. 2000. Fundamentals of Cheese Science. An Aspen Publication. Gaithersburg. Maryland.
- Ganda, K. A. 2013. Penentuan Kadar Asam Sitrat dalam Buah Jeruk Nipis Dibanding dengan Jeruk Lemon dengan Metode Titrasi Asidi-Alkalimetri. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Farmasi Surabaya.

- Gantaresa, E dan Supriyanti, T. 2010. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju Cottage menggunakan Bakteri *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, dan *Leuconostoc mesentroides*. Jurnal Sains Kimia dan Teknologi Kimia, Vol. 1, No. 1, hlm: 38-43.
- González, M. L., Sánchez, H. C., Franco, F. M. J., Güemes, V. N. and Soto, S. S. 2018. Physical, Chemical, and Texture Characteristics of Aro Cheese. Food Research, 2(1): 61-67.
- Guetouache, M., Guessas, B., dan Medjekal, S. 2014. Composition and Nutritional Value of Raw Milk. Issues in Biological Science and Pharmaceutical Research Vol. 2(10).
- Gunasekaran, S., Mehmet, M. A. 2003. Cheese Rheology and Texture. CRC Press. Florida.
- Harmayani, E., E. S. Rahayu, T. F. Djaafar, C. A. Sari dan T. Marwati. 2009. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. Jurnal Pascapanen. 6 (1): 10-20.
- Hassana, L. A. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Koagulan dan Konsentrasi Garam terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cream Chesse. Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Hatta, W., R. Malaka., M. B. Sudarwanto., I. Sidirman. 2013. Survei Potensi Dangke Susu Sapi Sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau Di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Bidang Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan. UNHAS. Makassar. Vol.3. No.1.
- Herdiantoro, D. 2013. Rancangan Acak Kelompok (Randomize Complete Block Design). Laboratorium Biologi Tanah, Jurusan Ilmu Tanah Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran: Sumedang.
- Hyslop, D. B. 2003. Enzymatic coagulation of milk. In Advanced Dairy Chemistry—1 Proteins, Springer, 839- 878.
- Imaniar, A. 2018. Kajian Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Pengasam terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik dan Mikrobial Keju Mozzarella Susu Kambing. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Istiorini. 2011. Asam Sitrat dalam Jeruk sebagai Penghasil Minuman Anti Pemanis Buatan. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Jamilatun, M. 2009. Optimalisasi Fermentasi *Rhizopus oryzae* dalam Pembentukan Curd dan Analisis Kualitas Keju Mentah yang Terbentuk. Tesis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Joshi, N. S., K. Muthukumarappan and R. I. Dave. 2004. Effect of calcium on microstructure and meltability of part skim Mozzarella cheese. J. Dairy Sci., 87 : 1975-1985.

- Juniawati, S. Usmiati, dan E. Damayanthi. 2015. Pengembangan Keju Lunak Rendah sebagai Pangan Fungsional. Departmen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Khoerunnisa, H. M., Suryahadi dan E. Trisyulianti. 2002. Pengaruh Penggunaan Papain dalam Meningkatkan Kecernaan Protein Kedelai secara In Vitro. Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Kindstedt, P.S., 2012. Cheese and culture : a History of Cheese and it`s Place in Western Civilization. Chelsea Green Publishing: White River Junction. Vermont.
- Komar, N., L.C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju mozzarella (kajian konsentrasi asam sitrat). Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2): 78-87.
- Lambert. 2005. Mozzarella Cheese. <http://www.sallys-place.com/food/single-articles/mozz.htm>. Diakses pada 28 Juni 2020.
- Lucey, J.A., M.E. Johnson and D.S. Horne. 2003. Invited Review: Perspectives on Basic of The Rheology and Texture Properties of Cheese. J. Dairy. Sci. 86: 2725-2743.
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Penerbit Brilian Internasional. Surabaya.
- Malaka, R. Dan Hajrawati. 2013. Mekanisme Gelatinisasi pada Pembuatan Keju Markisa melalui Analisis Sifat Fisikokimia dan Mikrostruktur. JITP. 4 (2): 56-62.
- Metzger, L. E., D. M. Barbano, M. A. Rudan and P. S. Kindstedt. 2000. Effect of Milk Preacidification on Low Fat Mozzarella Cheese: I. Composition and Yield. J. Dairy Sci. (83): 648-658.
- Miskiyah, S. Usmiati, Mulyorini. 2011. Pengaruh Enzim Proteolitik dengan Bakteri Asam Laktat Probiotik terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 16(4): 304-311.
- Muchlisah, F. 2004. Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mukhlisah, A. M. 2017. Kualitas Kimia, Fisik, dan Cemarkan Mikroba Dangka sebagai Respon terhadap Perbedaan Suhu Pemanasan dan Konsentrasi Papain. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murti, T. W. dan Hidayat, T. 2009. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju. Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture. 34 (1) : 10-15.
- Nido, R. 2005. Pengaruh Jenis dan Taraf Pemberian Rennet (Kambing dan Domba) terhadap Kekerasan dan Persentase Produk Keju Cheddar. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.

- Nisa, F. Z., Y. Marsono, dan Harmayani, E. 2007. Efek Hipokolestrolemik Susu Kedelai Fermentasi Steril Secara In Vitro. *Berita Kedokteran Masyarakat*. Vol 23. No. 2: 47-51.
- Nur, D., B., N. 2010. The Extraction of Papain from Papaya Leaves. Thesis. Faculty of Chemical & Natural Resources Engineering. University Malaysia Penang.
- Ofenya, W. L. 2019. Air Mineral Bersifat Asam sebagai Pengganti Asam Sitrat dalam Pembentukan Curd Keju. Artikel. Univeristas Nusantara PGRI Kediri. Kediri.
- Patahanny, T., Hendrawati, L.A., dan Nurlaili. 2019. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *Jurnal Agriekstensia* Vol.18 No. 2.
- 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. 2010. Kualitas Fisik Keju Mozarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. hal. 33-38.
- Putranto, W. S., E. Wulandari, Y. A. Hidayati dan Nanah. 2010. Studi Pemanfaatan Ekstrak Jeruk Lemon dalam Pembuatan Fresh Cheese. Seminar Nasional Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran ke-2. ISBN 978-602-95808-1-5.
- Putranto, S.W., Balia, L.R., Suradi, K., Hairunnisa, H., Rachmawan, O., Lengkey, H., Suryaningsih, L., Wulandari, E., Nanah. 2014. Potensi Pengembangan Papa Cheese Sebagai Produk Keju Lokal Indonesia. *Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan*. Fakultas Peternakan Unpad. Bandung.
- Rafiq S, Huma N, Pasha I, Sameen A, Mukhtar O, Khan MI. 2016. Chemical composition, nitrogen fractions and amino acids profile of milk from different animal species. *Asian-Australasian J. Anim. Sci*. 29(7): 1022.
- Rahman, S. 2014. Studi Pengembangan Dangke Sebagai Pangan Lokal Unggulan dari Susu di Kabupaten Enrekang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 41-45.
- Rapika, Zulfikar dan Zumari. 2016. Kualitas Fisik Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 13(1): 26-32.
- Restani, P. 2004. Goat Milk Allergenicity. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*. 39: 323-324.
- Ridwan M. 2006. Quality function deployment (QFD) untuk peningkatan kinerja kualitas produk industri kecil makanan khas tradisional dangke di kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* Vol. 6 No. 3, Des 2006 - Mar 2007: 175-182.

- Rosyidi, D., Purwadi dan F. T. E. Harjono. 2007. Penggunaan Jus Buah Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis*) pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 2(1):1-9.
- Sari, N. A., Sustiah, A., Legowo, A. M. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozzarella dari Kombinasi Susu Sapi dan Susu Kerbau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 152-156.
- Sarwono. 2004. *Susu dan Yogurt Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Seth, K. dan Bajwa, U. 2015. Effect of Acidulants on the Recovery of Milk Constituents and Quality of Mozzarella Processed Cheese. *Journal of Food Science and Technology* 52(3): 1561-1569.
- Setiawan, T dan A. Tanius. 2002. *Beternak Kambing Perah Peranakan Etawa Edisi 1*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Silaban, R., dkk. 2012. *Studi Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya untuk Melunakkan Daging*. Skripsi. Universitas Negeri Medan.
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudjatinah, J.H., Wibowo, P. Widiyaningrum. 2005. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Pepaya terhadap Tampilan Produksi Ayam Broiler. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* 30 (4) December 2005. Fakultas Teknologi Pertanian dan Peternakan. Universitas Semarang. Undip.
- Sulistyo, B., Chairunnisa, H., Wulandari, E. 2018. Pengaruh Penggunaan Kombinasi Enzim Papain Dan Jus Lemon Sebagai Koagulan Terhadap Kadar Air, Berat Rendemen, Dan Nilai Kesukaan Fresh Cheese. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.18. No.2.
- Sulmiyati dan Malaka, R. 2017. Karakteristik Fisik dan Kimia Air Dadih (Whey) Dangke dengan Level Enzim Papain yang Berbeda. *JITP*. 5(2):102-106.
- Sulmiyati dan Said, N.S. 2018. Karakteristik Dangke Susu Kerbau dengan Penambahan Crude Papain Kering. *Jurnal Agritech* 38(3):345-352.
- Sumarmono, J dan F.M. Suhartati. 2012. Yield dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) dari Susu Sapi yang dibuat Dengan Teknik Direct Acidification menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Hal. 66-67.
- Susanto, D. dan N. S. Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susiwi. 2009. *Jurnal Penilaian Organoleptik*. FMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syaikal. 2016. Rendemen dan Kualitas Organoleptik Keju Segar dengan Penggumpal Getah Pepaya dan Sari Buah Nanas pada Berbagai Level. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Thorning, T. K., Raben, A., Tholstrup, T., Soedamah-Muthu, S. S., Givens, I., Astrup, A. 2016. Milk and Dairy Products: Good or bad for human health? An

- Assessment of the totality of scientific evidence. Food and Nutrition research. 60.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN:1411-4216.
- Trizelia. 2001. Pemanfaatan *Bacillus thuringiensis* untuk Pengendalian *Crocidolomia binotalis*, Zell (Lepidoptera: Pyralidae). Jurnal Agrikultura 19 (3): 184-190.
- Utari, F. D., Prasetyono, B. W. H. E., Muktiani, A. 2012. Kualitas Susu Kambing Perah Peranakan Etawa yang diberi Suplementasi Protein Terproteksi dalam Wafer Pakan Komplit Berbasis Limbah Agroindustri. Anim. Agric. J. 1(1): 426-447.
- Verdier-Metz, I., Coulon, J.B., dan Pradel, P. 2001. Relationship between Milk Fat and Protein Contents and Cheese Yield. Anim. Res. 50:365-371.
- Warisno. 2003. Budi Daya Pepaya. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Welde, Y dan Worku, A. 2018. Identification and extraction of papain enzyme from papaya leaf in adigrat town, northern Ethiopia. Journal of Medicinal Plants Studies 2018; 6(3): 127-130.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno 1(1):37-45.
- Widyaningrum, A. C. 2009. Pembuatan Keju Peram (Ripped Cheese) menggunakan Starter Kombinasi *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus oligosporus*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F. G. 2014. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2010. Enzim Pangan (edisi revisi). M-Brio Press. Jakarta.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Witono, Y., Aulanni'am, A. Subagio, dan S. B. Widjanarko. 2006. Pemurnian Parsial Enzim Protease dari Getah Tanaman Biduri (*Calotropis gigantea*) menggunakan Amonium Sulfat. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol.7 No. 1: 20-26.
- Yuniwati, M., Yusran., dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Keju. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi 2008. IST AKPRIND. Yogyakarta.
- Zaidemarmo, N., Husni, A., 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 Vol. 4(4): 307-312.

- Zain, W. 2013. Kualitas Susu Kambing Segar di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10 (1): 24-30.
- Zakariah, M.A., Malaka, R., Laga, A., and Ako, A. 2019. Effect of Banana Leaf and Plastic Material Packaging on Microbial Contamination Dangke Fresh White Cheese. *International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT)*. ISSN: 2249-8958, Volume-8 Issue-4.
- Zain, W. 2013. Kualitas Susu Kambing Segar di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1): 24-30.
- Zusfahair, Ningsih, D. R., dan Habibah, F. N. 2014. Karakterisasi Papain dari Daun Pepaya (*Carica papaya L.*). *Universitas Jendral Soedirman Purwokerto. Molekul Vol. 9. No. 1: 44-45.*